

# Empreinte écologique du gaspillage alimentaire

## LES COÛTS CACHÉS

*Mise en évidence des coûts sociaux et  
environnementaux du gaspillage alimentaire*

**29ème Conférence Régionale de la FAO pour l'Europe**  
**Bucarest, Roumanie**  
**Mercredi 2 avril 2014, 12:30-13:30**



Avec le soutien du:



Ministère fédéral  
de l'Alimentation  
et de l'Agriculture



sur la base d'une décision prise  
par le Bundestag allemand

# Intervenants

**FRIEDRICH WACKER, Directeur, Coopération Internationale et Alimentation Mondiale, Ministère Fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, Allemagne**

Au sein des ménages allemands, la quantité d'aliments jetés annuellement équivaut à la somme de 230 Euros par habitant. Depuis 2012, l'initiative « Trop bon pour la poubelle » vise à réduire significativement le gaspillage alimentaire d'ici 2020 à travers des campagnes de sensibilisation, une coopération avec divers partenaires de la chaîne alimentaire, la promotion de techniques appropriées de maintenance des aliments et des conseils - sur comment réduire le gaspillage - prodigués via une application (App), un site internet et d'autres supports. Selon une enquête récente, 95% des allemands soutiennent cette initiative. Au niveau international, l'Allemagne soutient financièrement le projet « Empreinte écologique du gaspillage alimentaire » de la Division du Climat, de l'Energie et des Régimes fonciers de la FAO à Rome. Ce projet contribue à la sensibilisation sur les impacts sociaux et environnementaux du gaspillage alimentaire.

**ALEXIA MICHEL, Coordinatrice Politique, Alimentation Durable, Ministère des Affaires Economiques, Pays-Bas**

Le Ministère des Affaires Economiques a reconnu en 2013 l'ambition des Pays-Bas de réduire le gaspillage alimentaire de 20% d'ici 2015. Atteindre cet objectif implique un engagement soutenu de la part du secteur industriel, ainsi qu'une coopération tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. A cette fin, la Sustainable Food Alliance et le Ministère se sont accordés sur un agenda commun. Une des actions consiste à mesurer l'ampleur du gaspillage alimentaire ; le résultat du premier suivi du gaspillage alimentaire aux Pays-Bas, publié en 2013, révélait en effet qu'il restait beaucoup d'efforts à faire. Le Centre de Nutrition Néerlandais est à l'origine de campagnes nationales fournissant des informations utiles aux consommateurs et clarifiant le système d'étiquetage des dates sur les produits alimentaires. Les innovations visant à réduire le gaspillage alimentaire sont encouragées.



Alexia Michel



Andrea Segrè

**NADIA EL-HAGE SCIALABBA, Fonctionnaire Principale, Environnement, FAO, Rome**

Chaque année, l'équivalent d'environ mille milliards de dollars (USD) d'aliments sont perdus ou gaspillés. En plus de l'impact économique, le gaspillage alimentaire a d'importants coûts sociaux et environnementaux qui sont portés indirectement par les contribuables. Si ces coûts sont pris en compte, le coût total du gaspillage alimentaire est bien plus élevé. En effet, la monétisation des coûts environnementaux, tels que ceux liés à l'augmentation des gaz à effet de serre, à la dégradation des terres, à l'utilisation de l'eau et à la perte de biodiversité représente 700 autres milliards de dollars (USD). De plus, l'estimation des effets de l'exposition aux pesticides sur la santé, de la perte des moyens de subsistance et des conflits liés aux ressources naturelles augmente encore les coûts sociétaux associés au gaspillage alimentaire d'un autre milliard de dollars. Il est également important de noter que toutes les stratégies de réduction du gaspillage alimentaire ne sont pas égales en termes d'efficacité environnementale et que la réduction du gaspillage doit être prioritaire par rapport aux solutions post-gaspillage.

La Division du Climat, de l'Energie et des Régimes fonciers de la FAO gère le projet « Empreinte Ecologique du Gaspillage Alimentaire » et d'autres initiatives sur les « Chemins de la Durabilité », tous disponibles sur : <http://www.fao.org/nr/sustainability/accueil/fr/>





**Costin Damasaru**



**Nadia El-Hage Scialabba**

### **ANDREA SEGRÈ, Président de Last Minute Market, Italie**

Le Plan National Italien pour la Prévention du Gaspillage Alimentaire (PINPAS) vise à réduire le gaspillage en amont de la chaîne alimentaire. Il cherche également à améliorer les mesures de récupération des aliments non vendus. Comme indiqué dans les lignes directrices de la Commission Européenne sur la préparation des programmes de prévention du gaspillage alimentaire, PINPAS engage tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire : décisionnaires, groupes civils, producteurs,... Deux actions stratégiques ressortent du parcours politique italien qui a mené à PINPAS : la « loi du Bon Samaritain » de 2013 qui permet la réutilisation des aliments non vendus et la campagne nationale de 2010, « Une année contre le gaspillage », importante campagne de sensibilisation et de plaidoyer menée par Last Minute Market.

*Last Minute Market (LMM) est une spin-off académique de l'Université de Bologne engagée dans la réduction du gaspillage alimentaire depuis plus de 15 ans. LMM collabore avec des acteurs du secteur privé et du secteur public pour mettre en œuvre des projets de récupération d'aliments, depuis les dons aux organismes caritatifs en passant par la sensibilisation, la formation et la recherche.*

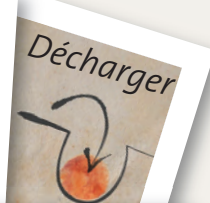
### **COSTIN DAMASARU, Association SEMA, Roumanie**

En Roumanie, le gaspillage alimentaire est une préoccupation majeure aussi bien pour acteurs du secteur public que ceux du secteur privé, y compris les Ministères de l'Agriculture et de l'Environnement, les principales industries alimentaires et les associations de producteurs. L'association SEMA (Safe Environment Management Association) travaille à la fois avec des partenaires gouvernementaux et des partenaires agro-industriels sur l'impact national du gaspillage alimentaire sur l'environnement et les secteurs économiques, puisqu'il y a un lien important entre un environnement sain et un développement économique productif. Une stratégie nationale sur la réduction du gaspillage alimentaire est actuellement en cours de développement. Elle comprend la mise en œuvre de solutions pratiques pour le recyclage des aliments gaspillés (compostage ou biogaz) pour lesquelles les ONGs et les petits producteurs auront un rôle important à jouer.

*Créée en 2011, SEMA est une ONG roumaine travaillant sur la réduction du gaspillage alimentaire en collaboration avec de nombreux partenaires, allant du secteur académique aux secteurs publics et privés. Elle fait partie du Réseau Européen de Compostage (European Compost Network) et mène plusieurs projets sur la gestion des biodéchets et sur la prévention du gaspillage alimentaire.*

### **BERND CHRISTIANSEN, Ministère Fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, Allemagne**

Dans un contexte de dégradation des ressources naturelles et face aux changements climatiques, il est important de créer les conditions nécessaires à des systèmes alimentaires durables. La réduction des pertes et des déchets alimentaires entraîne une diminution des pressions exercées sur les ressources naturelles et permet donc de conserver les bases nécessaires à la nutrition et à la sécurité alimentaire.



# Programme

**Modérateur:** Bernd Christiansen, Allemagne

- 12:30** Ouverture de la conférence par **Friedrich Wacker**, Directeur, Coopération Internationale et Alimentation Mondiale, Ministère Fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, Allemagne
- 12:35** Empreinte écologique du gaspillage alimentaire par **Nadia El-Hage Scialabba**, Fonctionnaire Principale, Environnement, FAO
- 12:45** Vidéo sur l'empreinte écologique du gaspillage alimentaire
- 12:50** Exemple de politique de réduction du gaspillage alimentaire par **Alexia Michel**, Coordinatrice Politique, Alimentation Durable, Ministère des Affaires Economiques, Pays-Bas
- 13:00** Exemple de réduction du gaspillage alimentaire au niveau national favorisé par des politiques publiques spécifiques par **Andrea Segrè**, Président de Last Minute Market, Italie
- 13:10** Exemple de mesures de réduction du gaspillage alimentaire à l'initiative d'une ONG par **Costin Damasaru**, Association SEMA, Roumanie
- 13:20** Questions/Réponses
- 13:30** Fin (pause déjeuner)

## Pourquoi participer

- Pour mieux comprendre l'ensemble des coûts, pour la société, associés aux pertes et déchets alimentaires (ou gaspillage alimentaire).
- Pour découvrir des exemples de politiques publiques et d'initiatives citoyennes efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Pour faire partie de la communauté promulguant des actions de réduction du gaspillage alimentaire.

