



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Étude menée pour le
Congrès International

SAVE FOOD!

à Interpack 2011,
Düsseldorf, Allemagne



PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE



AMPLEUR,
CAUSES
ET PRÉVENTION

Étude menée pour le
Congrès International

SAVE FOOD!

à Interpack 2011,
Düsseldorf, Allemagne

par
Jenny Gustavsson
Christel Cederberg
Ulf Sonesson
Swedish Institute for Food
and Biotechnology (SIK)
Gothenburg, Suède

PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

et
Robert van Otterdijk
Alexandre Meybeck
FAO
Rome, Italie

AMPLEUR,
CAUSES
ET PRÉVENTION

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
Rome, 2012

Référence bibliographique à citer

FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention.* Rome.

Photos de couverture: Jonathan Bloom et Nick Saltmarsh

Design: Simone Morini

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO.

ISBN 978-92-5-207205-8

Tous droits réservés. La FAO encourage la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Les utilisations à des fins non commerciales seront autorisées à titre gracieux sur demande. La reproduction pour la revente ou à d'autres fins commerciales, y compris à des fins didactiques, pourra être soumise à des frais. Les demandes d'autorisation de reproduction ou de diffusion de matériel dont les droits d'auteur sont détenus par la FAO et toute autre requête concernant les droits et les licences sont à adresser par courriel à l'adresse copyright@fao.org ou au Chef de la Sous-Division des politiques et de l'appui en matière de publications, Bureau de l'échange des connaissances, de la recherche et de la vulgarisation, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie.

© FAO 2012

Sommaire

Préface	iv
Présentation	v
1. Introduction	1
2. Méthodologie	2
2.1 Définition des pertes et gaspillages alimentaires	2
2.2 Types de pertes et gaspillages alimentaires	2
2.3 Estimation des pertes et gaspillages alimentaires	3
3. Ampleur des pertes et gaspillages alimentaires	4
3.1 Volumes de production alimentaire	4
3.2 Ampleur des pertes et gaspillages alimentaires	5
4. Causes et prévention des pertes et gaspillages alimentaires	11
5. Conclusion	17
Références	18
Références complémentaires	19
Annexes	25

Préface

Cette publication s'appuie sur diverses études réalisées entre le mois d'août 2010 et le mois de janvier 2011 par le *Swedish Institute for Food and Biotechnology* (SIK) pour le compte de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Les pertes alimentaires mondiales ont fait l'objet de deux études (l'une sur les pays à revenu moyen et élevé et l'autre sur les pays à revenu faible) qui ont constitué un point de départ pour le Congrès international «Save Food!» qui s'est tenu les 16 et 17 mai 2011 à Düsseldorf (Allemagne) dans le cadre de la Foire internationale de l'industrie de l'emballage Interpack 2011. Organisé par Interpack 2011 et la FAO, «Save Food!» a pour objectif d'attirer l'attention sur les problèmes soulevés par les pertes et gaspillages alimentaires constatés dans le monde et sur de leur impact sur la pauvreté, la faim dans le monde, les changements climatiques et l'utilisation des ressources naturelles.

Les auteurs souhaitent remercier Lisa Kitinoja, Adel Kader, Felicitas Schneider, Vaclav Smil et Jesper Stage et tous les chercheurs qui ont apporté leur précieuse collaboration à ce projet.

Un remerciement particulier à Jonathan Bloom, Harris Graber et Nick Saltmarsh pour leurs photos, à Gerard Gouti pour la traduction, à Simone Morini pour l'illustration de couverture, à Monica Umena pour la mise en page et à Larissa D'Aquilio pour la coordination du projet graphique.

Présentation

Cette étude met l'accent sur les pertes alimentaires constatées dans les filières alimentaires et en évalue l'ampleur. Elle en détermine également certaines causes et présente différents moyens de prévention.

Il résulte de cette étude que, globalement, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée, atteignant environ 1,3 milliards de tonnes par an. Cela implique un gaspillage de grandes quantités de ressources nécessaires à la production alimentaire et des émissions superflues et évitables de gaz contribuant à l'effet de serre.

De la production initiale jusqu'à la consommation par les ménages, des pertes et gaspillages alimentaires sont constatés tout au long de la chaîne alimentaire. Dans les pays à revenu moyen et élevé, c'est au stade de la consommation que le gaspillage est le plus constaté; les produits alimentaires sont rejetés même quand ils sont encore propres à la consommation. Dans les régions industrialisées, d'importantes pertes se vérifient également plus en amont dans la chaîne alimentaire. Dans les pays à revenu faible, les pertes alimentaires se vérifient principalement au cours des premiers stades et aux stades intermédiaires de la chaîne alimentaire et dans des quantités nettement moins élevées au stade de la consommation.

Il est particulièrement important de noter que, dans le monde et par habitant, le gaspillage alimentaire est quantitativement plus important dans les pays industrialisés que dans les pays en développement. On estime que le gaspillage alimentaire produit par les consommateurs en Europe et en Amérique du Nord s'élève à 95-115 kg/an et par habitant alors qu'il n'est que de 6-11 kg/an en Afrique subsaharienne, en Asie du Sud et en Asie du Sud-Est.

Les pertes et gaspillages alimentaires dans les pays à revenu faible sont principalement causés par des limitations financières, techniques et de gestion touchant les récoltes, le stockage, les équipements de refroidissement (dans les cas de conditions climatiques difficiles), la qualité des infrastructures générales, les systèmes d'emballage et de commercialisation. Dans les pays en développement, de nombreux petits agriculteurs vivent à la limite de l'insécurité alimentaire et une réduction des pertes alimentaires pourrait avoir un effet immédiat et considérable sur leurs moyens de subsistance.

Les chaînes d'approvisionnement alimentaires dans les pays en développement doivent être renforcées, notamment en incitant les petits agriculteurs à organiser, diversifier et développer leur production et la commercialisation de leurs produits. Il est également nécessaire d'investir dans les infrastructures, les transports, l'industrie agroalimentaire et l'industrie de l'emballage. Le secteur public et le secteur privé ont, tous les deux, un rôle à jouer afin que ces objectifs puissent être atteints.

Les pertes et gaspillages alimentaires dans les pays à revenu moyen et élevé sont causés principalement par le comportement des consommateurs et le manque de coordination entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire. Certains accords commerciaux entre agriculteurs et acheteurs entraînent également un gaspillage des récoltes. Le gaspillage alimentaire peut également être causé par des critères de qualité obligés qui entraînent un rejet des produits alimentaires d'aspect ou de forme non conformes. Les consommateurs, par des achats mal gérés et des dates de péremption mal maîtrisées, peuvent également être à l'origine d'un gaspillage important, amplifié par le fait qu'ils peuvent se permettre de gaspiller la nourriture.

Dans les pays industrialisés, le gaspillage alimentaire peut être réduit en renforçant une plus grande prise de conscience de la part des industries agroalimentaires, des distributeurs et des consommateurs. Il faut créer de bonnes et saines conditions d'utilisation des produits alimentaires rejetés bien que propres à la consommation.

Cette étude a mis en évidence les grandes lacunes existantes dans les données disponibles concernant les pertes et gaspillages alimentaires et il est urgent de faire des recherches plus approfondies dans ce domaine.

La sécurité alimentaire est un des problèmes majeurs dans de nombreuses régions du monde en développement. Il est évident que la production alimentaire doit augmenter considérablement afin de répondre à la demande future d'une population toujours croissante. Cette étude montre qu'un des moyens pour lutter contre les inégalités et de réduire les tensions dues à une augmentation nécessaire de la consommation et une augmentation de la production qui présente un véritable défi, est de réduire les pertes alimentaires, offrant ainsi la possibilité d'améliorer considérablement l'efficacité de l'ensemble des filières alimentaires. Dans un monde où les ressources naturelles sont limitées (terres, eau, ressources énergétiques, engrais) et dans lequel des solutions efficaces doivent être trouvées pour produire des aliments sains et nutritifs pour tous, la réduction des pertes alimentaires devrait être une priorité permanente.