

# METTRE UN TERME AUX PERTES ET AU GASPILLAGE ALIMENTAIRES LE LONG DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION: À LA RECHERCHE DE SOLUTIONS



**ŒUVRER POUR** les producteurs et les consommateurs d'aliments

**AGIR POUR** réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et renforcer la sécurité alimentaire

**TRAVAILLER AVEC** le secteur privé, l'Organisation des Nations Unies, des organisations non gouvernementales, des organisations intergouvernementales et des partenaires de la société civile

**TRAVAILLER GRACE** à l'Irlande, à l'Union européenne, à la Suisse et à Messe Düsseldorf GmbH



Lorsque le secteur de l'emballage alimentaire a choisi les pertes et le gaspillage comme thème de son salon commercial international, il a pris contact avec la FAO, car il était à la recherche d'une étude de référence qui pourrait illustrer l'importance du problème. L'objectif était de déterminer quelles quantités d'aliments étaient perdus ou gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire et comment le secteur de l'emballage pourrait aider à réduire ces quantités. Même si l'on savait sans aucun doute déjà que les pertes et le gaspillage avaient des conséquences désastreuses pour la sécurité alimentaire, il s'agissait de la première étude visant à quantifier le phénomène à l'échelle mondiale.

Une fois achevée, l'étude a montré des pertes et un gaspillage colossaux le long de la chaîne de production «de l'étable à la table» – suffisamment, en fait, pour nourrir les 870 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde, fois quatre. En réaction, l'organisateur de salons commerciaux Messe Düsseldorf a ajouté au programme du Salon Interpack 2011 une conférence mondiale sur le sujet.

Des représentants des secteurs public et privé ont été invités à participer à

**Chaque année, un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées.** Ceci signifie que quelque part entre le moment où les graines sont semées et celui où l'on nourrit les 7 milliards d'habitants de la planète, 1,3 milliard de tonnes d'aliments environ sont perdues ou gaspillées, pour une valeur de plus de mille milliards d'USD. Ces chiffres sont tout simplement intolérables dans un monde où, selon la FAO, quelque 870 millions de personnes n'ont pas suffisamment à manger. En fait, d'après l'étude commandée par la FAO qui a permis d'établir ces chiffres, si un quart seulement des aliments perdus ou gaspillés étaient sauvés, on pourrait mettre un terme à la faim dans le monde. Lorsque les résultats de l'étude ont été publiés, ils ont appelé l'attention de la communauté internationale sur la nécessité de renforcer l'efficacité des systèmes de production alimentaire. Parallèlement, la FAO a lancé SAVE FOOD, une initiative mondiale faisant intervenir une coalition de partenaires des secteurs public et privé pour réduire les pertes et le gaspillage.

cette conférence, qui s'est tenue les 16 et 17 mai 2011, et ont cherché à savoir comment ils pourraient agir ensemble pour diminuer ce gaspillage intenable. La Conférence, intitulée Save Food, a incité les participants à créer un vaste partenariat et à lancer une initiative mondiale visant à réduire les pertes et le gaspillage.

***L'étude a montré des pertes et un gaspillage alimentaires colossaux, suffisamment pour nourrir les 870 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde, fois quatre.***



*La FAO estime que 30 à 40 pour cent de la production totale pourrait être perdue avant d'atteindre le marché.*

Aujourd'hui, ce partenariat est devenu SAVE FOOD, une initiative dirigée par la FAO en collaboration avec plus de 50 organismes des secteurs public et privé, d'autres institutions des Nations Unies actives dans le domaine de l'alimentation, le Programme alimentaire mondial (PAM) et le Fonds international de développement agricole (FIDA), ainsi que le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). Toutes ces institutions ont à cœur d'apporter à l'initiative leurs connaissances spécialisées et leur savoir-faire technique, et de travailler ensemble pour trouver de nouveaux moyens d'améliorer l'efficacité des systèmes alimentaires mondiaux.

### **PERTES ALIMENTAIRES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE: DEUX CHOSES DIFFÉRENTES**

Avec l'aide de la FAO, SAVE FOOD a mis en place un programme de terrain pour examiner les chaînes d'approvisionnement dans chaque pays en développement et conseiller les gouvernements sur la manière d'améliorer leur efficacité.

Dans ces pays, les pertes alimentaires se produisent au niveau de la chaîne de production et touchent essentiellement

les petits exploitants. La FAO estime que 30 à 40 pour cent de la production totale pourrait être perdue avant d'atteindre le marché, en raison de problèmes allant d'une mauvaise utilisation des intrants au manque de facilités de stockage après récolte, de traitement ou de transport. Ces pertes peuvent atteindre 40 à 50 pour cent pour les plantes racines et les fruits et légumes, 30 pour cent pour les céréales et le poisson, et 20 pour cent pour les graines oléagineuses.

Dans les pays industrialisés, le gaspillage concerne des aliments qui ont atteint le marché. Les habitudes d'achat des consommateurs aisés, qui trouvent normal de jeter et achètent plus de nourriture que leur famille ne peut en consommer, ne constituent qu'une partie du problème. Le gaspillage est également dû à un phénomène de surproduction, qui s'explique souvent par les subventions accordées pour les cultures et crée une offre trop importante par rapport à la demande, et au fait que des aliments sûrs sont régulièrement retirés des marchés ou des rayons des supermarchés en raison de la sévérité des réglementations. Lorsqu'on additionne tous ces facteurs, le gaspillage imputable

aux consommateurs en Europe et en Amérique du Nord s'élève à 10 kg par personne et par mois; à titre de comparaison, en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud et du Sud-Est, ce chiffre n'est même pas atteint en un an.

### **LES PERTES ET LE GASPILLAGE NUISENT À L'ÉCONOMIE ET À L'ENVIRONNEMENT**

Dans une perspective plus large, qu'il s'agisse de pertes au niveau de la production ou de gaspillage au niveau de la consommation, ce phénomène réduit la quantité de nourriture disponible sur la marché. En conséquence, les prix grimpent, en particulier dans les pays en développement où les consommateurs ne peuvent faire face à ces augmentations. Parallèlement, en gaspillant les aliments, on gaspille aussi l'énergie et les ressources qui ont été nécessaires à leur production, par exemple la terre et l'eau.

Dans un monde qui devra doubler sa production alimentaire pour répondre à la demande d'une population qui, selon les estimations, passera de sept millions aujourd'hui à neuf millions en 2050, cette colossale perte de nourriture le long de la chaîne de production de l'étable à la table est catastrophique. Globalement, c'est tout simplement un scénario que la planète ne peut pas se permettre; c'est un fait dont sont bien conscients les partenaires de SAVE FOOD, qui se sont engagés à chercher des moyens d'améliorer l'efficacité de la production et, partant, la sécurité alimentaire.



*Les consommateurs en Europe et en Amérique du Nord gaspillent près de 10 kg de nourriture par personne et par mois; en Afrique, ce chiffre n'est même pas atteint en un an.*