

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, selon un rapport préparé par la FAO à la demande de l'Institut suédois pour l'alimentation et la biotechnologie.

Axée sur les pertes mondiales d'aliments, l'étude de la FAO révèle des faits et chiffres dont nous reproduisons ci-après les plus marquants :

- Aussi bien les pays industriels que les pays en développement gaspillent grosso modo les mêmes quantités de nourriture, soit 670 millions et 630 millions de tonnes respectivement.
- 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).
- Les fruits et légumes ainsi que les racines et tubercules ont le taux de gaspillage le plus élevé.
- 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).

Pertes et gaspillage

Le rapport distingue pertes alimentaires et gaspillage de nourriture.

Les pertes alimentaires - aux stades de la production, de la récolte, de l'après-récolte et de la transformation - sont plus importantes dans les pays en développement. Cela est dû à la fois à des infrastructures défectueuses, à des technologies dépassées et à la faiblesse des investissements dans les systèmes de production alimentaire.

Le gaspillage de nourriture, lui, est plus problématique dans les pays industriels. Il est trop souvent le fait des détaillants et consommateurs qui jettent à la poubelle des aliments parfaitement comestibles. En Europe et en Amérique du Nord, chaque consommateur gaspille entre 95 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.

La production alimentaire totale par habitant pour la consommation humaine est de quelque 900 kg par an dans les pays riches, soit près du double des 460 kg produits annuellement dans les régions les plus pauvres. Dans les pays en développement, 40 pour cent des pertes se produisent aux stades de l'après-récolte et de la transformation alors que dans les pays industriels plus de 40 pour cent des pertes sont le fait des détaillants et des consommateurs.

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, note le rapport. Aussi la réduction des pertes aurait-elle un impact "immédiat et significatif" sur leurs moyens d'existence et leur sécurité alimentaire.

Dilapidation des ressources

Les pertes et le gaspillage alimentaires entraînent la dilapidation des ressources, notamment l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital. Ils entraînent aussi, inutilement, des émissions

de gaz à effet de serre, contribuant ainsi au réchauffement mondial et au [changement climatique](#).

Le rapport présente un certain nombre de suggestions d'ordre pratique visant à la réduction des pertes et du gaspillage.

Dans les pays en développement, le problème se pose du fait principalement des techniques de récolte inadéquates, des défaillances au niveau de la gestion après-récolte, de la logistique, des infrastructures, de la transformation et de l'emballage ainsi que du manque d'information sur les marchés. Une meilleure circulation de l'information permettrait pourtant à la production de mieux répondre à la demande.

Dans ces conditions, on ne saurait trop conseiller le renforcement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en facilitant l'accès direct des petits paysans aux acheteurs. Les secteurs privé et public devraient également investir davantage dans les infrastructures, le transport, la transformation et l'emballage.

Dans les pays à revenus moyens et élevés, les pertes et le gaspillage alimentaires découlent largement du [comportement des consommateurs](#) mais aussi du manque de communication entre les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

L'influence de l'aspect extérieur

Sur le marché de détail, de grandes quantités d'aliments sont perdues du fait des normes de qualité qui exagèrent l'importance de l'aspect extérieur. Pourtant les 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. Le consommateur a donc le pouvoir d'influencer les normes de qualité et il ferait bien d'en user, selon le rapport.

Autre suggestion : la vente directe des produits de la ferme au consommateur sans devoir se conformer aux normes de qualité des supermarchés. Cela est possible au travers des marchés paysans et des points de vente aménagés à même les fermes.

Il convient d'utiliser à bon escient les aliments qui autrement seraient jetés. Les organisations commerciales et caritatives pourraient, à titre d'exemple, collaborer avec les détaillants pour ramasser puis vendre ou utiliser les produits destinés à la poubelle mais encore acceptables en termes de salubrité, goût et valeur nutritive.

Changer les habitudes du consommateur

Dans les pays riches, 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 et prêts-à-emporter que proposent les industriels de l'agroalimentaire. Les restaurants aussi sont en cause, qui offrent des buffets à prix fixes qui poussent le client à remplir abondamment son assiette.

En général, le consommateur ne planifie pas proprement ses achats de nourriture, lit-on dans le rapport. De ce fait, il doit forcément se résoudre à jeter les aliments une fois atteinte leur date d'expiration.

Pour modifier les habitudes du consommateur, l'éducation à l'école et les initiatives politiques constituent de bons points de départ possibles, selon le rapport. 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.

Un autre rapport sur l'emballage des aliments à l'intention des pays en développement a été également préparé à l'occasion du congrès Save Food! Il souligne notamment qu'un emballage approprié est un élément clé pour la réduction des pertes qui se produisent à presque toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Auteur

[Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture](#)