



Zippora Segessenmann

Gaspillage alimentaire

Etat actuel des connaissances

Etat : 4 mars 2013

1 Introduction

La Terre compte aujourd'hui sept milliards d'habitants. D'ici 2050, l'ONU estime que leur nombre passera à près de 9,3 milliards. Au niveau mondial, 870 millions de personnes souffrent de la faim, principalement dans les pays en développement. Garantir la sécurité d'approvisionnement de la population mondiale représente un enjeu que le changement climatique rend encore plus complexe.

De ce fait, la problématique des déchets alimentaires est au cœur des débats depuis plusieurs années. Une réduction des déchets pourrait contribuer dans une large mesure à nourrir une population mondiale en pleine expansion tout en limitant la pression sur les ressources naturelles. En Suisse également, une réflexion sur les déchets alimentaires a été engagée depuis un certain temps déjà. Le présent résumé d'un document de travail de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) aborde des questions de définition et dresse un panorama de l'état actuel des connaissances en Suisse et à l'étranger en ce qui concerne l'ampleur du gaspillage alimentaire ainsi que des initiatives publiques et privées pour diminuer ce gaspillage tant en Suisse qu'en Europe.

2 Définition du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire se produit sur l'ensemble de la chaîne alimentaire: s'il débute lors de la production dans une exploitation agricole, il se poursuit aux stades de l'après-récolte et du stockage, de la transformation, de la distribution et de la consommation.

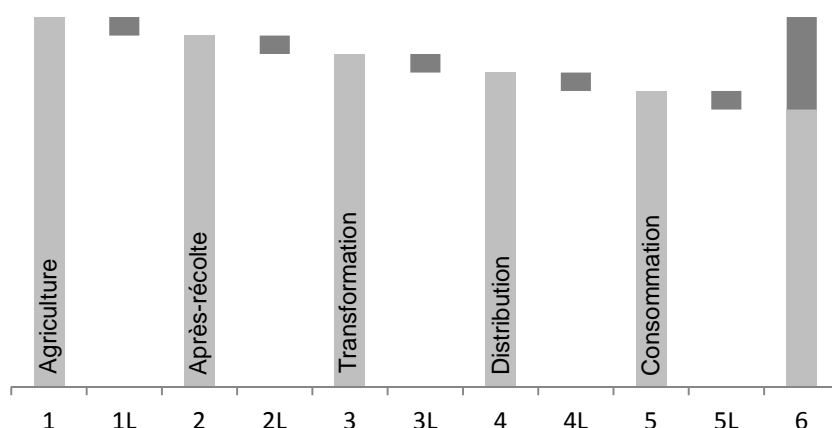


Figure 1: Gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
Source : FAO (2011)

Il n'existe pas de consensus autour d'une définition commune du terme de gaspillage alimentaire au niveau mondial. Toutefois, celle adoptée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en 1981 fait l'objet d'un certain consensus:

Définition de base (d'après FAO, 1981)¹

Est considéré comme gaspillage alimentaire la partie des produits comestibles destinés à la consommation humaine qui est jetée, perdue, dégradée ou consommée par des parasites dans n'importe quelle phase de la filière agroalimentaire.

On trouve d'autres définitions qui englobent dans le gaspillage alimentaire les substances comestibles données aux animaux ainsi que les sous-produits de transformation qui ne sont plus affectés à

¹ In PARFITT ET AL. (2010): "Wholesome edible material intended for human consumption, arising at any point in the Food Supply Chain FSC that is instead discarded, lost, degraded or consumed by pests."

l'alimentation humaine (p. ex. petit-lait). Dans certains cas, la suralimentation est aussi considérée comme faisant partie intégrante du gaspillage alimentaire.

3 Etat actuel des connaissances

Dans son étude *Global Food Losses and Food Waste (Pertes et gaspillage alimentaire dans le monde*, GUSTAVSSON ET AL., 2011), la FAO procède à des estimations de la situation mondiale. Pour ce faire, les auteurs se sont appuyés sur des données déjà publiées plutôt que de conduire des études sur le terrain. Les évaluations de la FAO montrent que la quantité totale de déchets alimentaires fluctue entre 120 et quelque 300 kg par personne et par an selon la région géographique. Il est frappant de constater que les pertes ont lieu à des stades différents selon la région du monde concernée: en Europe et en Amérique, une part considérable des pertes (40 %) se produit aux stades de la distribution et de la consommation. Dans les pays en développement, cette proportion est faible; par contre, les pertes aux stades de la production agricole et du traitement après-récolte / stockage (40 %) s'avèrent d'autant plus élevées.

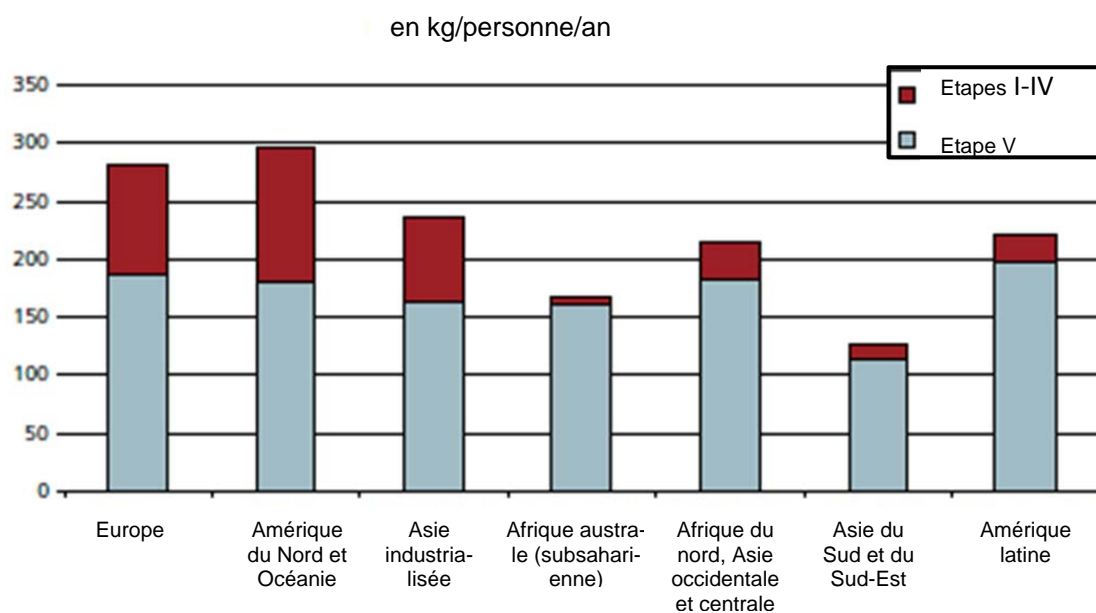


Figure 2: Gaspillage alimentaire par personne (kg/an) au stade de la consommation et aux stades antérieurs (résumé)

Source : FAO (2011)

On notera qu'en Europe et en Amérique du Nord, la production alimentaire totale par habitant pour la consommation humaine est de près de 900 kg par an, contre 460 kg en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud et du Sud-Est. La part de nourriture gaspillée y est aussi considérable et avoisine un tiers, à l'instar des pays industrialisés. Dans ces pays, chaque consommateur gaspille entre 95 et 115 kg de nourriture par an. En Afrique subsaharienne et dans les pays en développement asiatiques, ce gaspillage se situe entre 6 et 11 kg.

Pour la FAO, le gaspillage alimentaire ne concerne que les produits destinés directement à la consommation humaine. Elle en exclut donc les aliments pour animaux, les semences et les parties de produits qui ne sont pas comestibles. L'ensemble des pertes et des déchets accumulés tout au long de la chaîne alimentaire sont intégrés aux statistiques, qu'ils soient ensuite (ré)utilisés à des fins autres que l'alimentation humaine (p. ex. pour la production de carburants bio) ou non.

Divers pays, dont la Suisse, ont mené des études visant à quantifier l'ampleur du gaspillage alimentaire. On ne peut cependant établir des comparaisons entre celles-ci que de manière limitée. En effet, la définition du gaspillage alimentaire varie de l'une à l'autre et bon nombre de recherches se limitent à certaines étapes de la chaîne alimentaire ou ne prennent en compte que certains aspects à l'intérieur

de chaque étape. L'étude conduite par la FAO est la seule qui couvre tous les stades de la chaîne alimentaire. La diversité des résultats obtenus reflète les grandes différences existant entre les méthodologies utilisées. Le tableau ci-dessous récapitule les résultats des principales études.

Tableau 1: Synthèse des résultats

Pays/Etude	Production agricole	Traitement après-récolte et stockage	Transformation	Distribution	Consommation	Total
Etats-Unis (Kantor et al., 1995)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	9.4 kg/personne/an	157 kg/personne/an	Incomplet
Europe (Gustavsson et al., 2011)	185 kg/personne/an				95 kg/personne/an	280 kg/personne/an
Europe (Bio Intelligence Service, 2011)	Pas de données	Pas de données	70 kg/personne/an	9 kg/personne/an	101 kg/personne/an	Incomplet
Royaume-Uni (WRAP, 2008; 2009; 2010)	Pas de données	Pas de données	108 kg/personne/an	6 kg/personne/an	135 kg/personne/an	Incomplet
Allemagne (Kranert et al., 2012)	Pas de données	Pas de données	23 kg/personne/an	9 kg/personne/an	105 kg/personne/an	Incomplet
France (ADEME, 2007)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données	100 kg/personne/an	Incomplet
Autriche (Schneider, 2009)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données	15.6 kg/personne/an	Incomplet
Pays-Bas (Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, 2010)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données	50 kg/personne/an	Incomplet
Suisse (Almeida, 2011)	65 kg/personne/an	21 kg/personne/an	178 kg/personne/an			264 kg/personne/an
Suisse (OFEFP, Analyse de la composition des ordures 2001/02, s.d.)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Biodéchets 60 kg/personne/an	Incomplet
Suisse (Baier & Baum, 2006)	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données	20 kg/personne/an	Incomplet
Suisse (Beretta et al., 2012)	57 kg/personne/an	12 kg/personne/an	84 kg/personne/an	17 kg/personne/an	130 kg/personne/an	299 kg/personne/an

4 Initiatives en cours

La Confédération souhaite contribuer à la réduction des déchets alimentaires en Suisse. Dans ce but, les offices fédéraux de l'agriculture, de l'environnement, de la santé publique et l'Office vétérinaire fédéral (OFAG, OFEV, OFSP et OVF), auxquels s'est ajouté la Direction du développement et de la coopération DDC en 2013, ont créé un groupe de projet en 2012². L'objectif visé est d'approfondir les connaissances sur la situation en matière du gaspillage alimentaire en Suisse, de sensibiliser le public à ce thème et de définir des champs d'action concrets dans les domaines de la réduction des déchets et de l'amélioration de leurs valorisation en concertation avec les acteurs du système alimentaire.

En Suisse, plusieurs organisation privées se sont en outre donné pour mission de sensibiliser la population au gaspillage alimentaire. On trouve notamment la Société suisse de nutrition (SSN)³, l'association foodwaste.ch⁴, la société Toppits par le biais d'une campagne sur Facebook⁵, la Fédération romande des consommateurs (frc)⁶ et le WWF⁷. Par ailleurs, des organisations à caractère privé comme «Table Suisse», «Table couvre-toi», «Partage» et Caritas récupèrent auprès des détaillants et de l'industrie agroalimentaire les denrées ne pouvant plus être vendues pour les redistribuer gratuitement ou contre une somme modique aux personnes nécessiteuses.

Au sein de l'Union européenne, le Parlement européen a adopté une résolution visant une diminution de 50 % du volume des déchets alimentaires d'ici 2025. La Commission européenne ambitionne, pour sa part, de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2020. Elle travaille actuellement à élaborer des mesures concrètes pour réaliser cet objectif. En France⁸, aux Pays-Bas⁹, en Allemagne¹⁰ et en Autriche¹¹, les ministères compétents conduisent leurs propres campagnes. Des initiatives privées ont également vu le jour dans les pays européens. Au Royaume-Uni, l'organisation non gouvernementale WRAP¹², qui dispose du soutien de l'Etat, s'efforce de sensibiliser les consommateurs et la Sustainable Restaurant Association¹³ travaille avec des entreprises de restauration. Toppits est également active en Allemagne et en France et l'organisation d'entraide «Tafel» œuvre dans divers pays d'Europe pour distribuer des aliments aux personnes démunies.

² <http://www.blw.admin.ch/themen/00010/01570/index.html?lang=fr>

³ <http://www.sge-ssn.ch/fr>

⁴ www.foodwaste.ch

⁵ http://www.facebook.com/Toppits.de/app_15289363809136

⁶ www.frc.ch

⁷ <http://www.wwf.ch/fr>

⁸ <http://alimentation.gouv.fr/stop-au-gaspillage-alimentaire>

⁹ www.etenisomopteeten.nl

¹⁰ www.zugutfürdieten.de

¹¹ <http://lebensmittel-sind-kostbar.at/>

¹² www.wrap.org.uk, www.lovefoodhatewaste.com

¹³ www.thesra.org