



Le gaspillage alimentaire

Présenté par : Mme Darine DOGUI
Directrice études et analyses comparatives -Institut National de
la Consommation

18 Septembre 2018

Le Gaspillage en chiffres

Rapport de la **FAO d'avril 2011** avance le chiffre **1/3** de la production alimentaire destinée à la consommation humaine qui serait perdu chaque année, soit près de **1,3 milliards de tonnes de nourriture** et ceci sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. (FAO, 2011)

Le Gaspillage en chiffres

Rapport de SIWI « Saving water : From Field to Fork » réalisé en 2008 pour FAO (eau dans les PGA):

- Le chiffre de 50% PGA est annoncé sur l'ensemble de la chaîne
- les PGA en fin de chaîne s'alignent sur les 30% annoncés par la FAO en 2011. Les auteurs précisent que ce chiffre, représentant un volume bien supérieur aux 30% avancés dans l'analyse commanditée par la FAO en 2011 (dépend des choix méthodologiques)
- L'agriculture représente le secteur d'activité le plus consommateur d'eau et la réduction des pertes et gaspillages en fin de chaîne c'est autant d'eau en moins à utiliser en amont.
- Les professionnels de la transformation et de la distribution alimentaires sont invités à mieux optimiser leurs chaînes logistiques et à lutter globalement contre le gaspillage alimentaire.

Le Gaspillage en chiffres

La FAO précise que globalement, les **plus grandes pertes** et gaspillages alimentaires sont situés dans les **pays développés**.

Pays développés: 670 millions de tonnes /an

680 milliards de Dollars (PNB Turquie ou Suisse)

Pays en développement: 630 millions de tonnes/an

310 milliards de Dollars

Le Gaspillage en chiffres

Le volume total des déchets alimentaires **en Europe** représenterait environ **89 M tonnes** soit **179 kg / habitant / an**.

Le Gaspillage en chiffres

- En Europe et Amérique du Nord, les pertes et gaspillages alimentaires représentent entre la production jusqu'à la phase de consommation **280-300kg/pers/an** sur une production totale destinée à la consommation humaine de **900kg/an** et des pertes et gaspillages évalués **entre 95 et 115kg** selon les pays au niveau des consommateurs.
- PGA des consommateurs dans les **pays des Sud (Afrique Sub Saharienne et Asie) se situeraient entre 6 et 11 kg.**
- dans tous les pays du monde pour des raisons différentes, les phases de la production jusqu'au magasin représenteraient **160-170kg/pers/an.**

Le Gaspillage en chiffres

Dans les foyers, en France, chaque année, un Français gaspille **20 kg** de PA soit **1,2 million de tonnes** de nourriture consommable qui se retrouve dans la poubelle des ménages. Dans ces 20 kg, **7 kg d'aliments sont non entamés et encore emballés** et **13 kg sont issus de restes de repas, de fruits et légumes abîmés**.

Chaque année les consommateurs des **pays riches** gaspillent presque autant de nourriture (**222 millions de tonnes**) que l'équivalent de la production alimentaire nette de **l'Afrique subsaharienne** (**230 millions de tonnes**).

Les fruits et légumes ont le taux de gaspillage le plus élevé.

Le Gaspillage en chiffres

En France, plusieurs études permettent d'approcher les quantités gaspillées :

- Une étude réalisée pour la Commission Européenne sur les déchets alimentaires, évitables ou inévitables, fait état d'un chiffre moyen de déchets de 140 kg / habitant en excluant les déchets de la partie production et les coproduits non considérés comme des déchets,
- Au niveau des ménages, des analyses de poubelles ont abouti aux chiffres couramment cités de 20 kg de gaspillage / personne, dont 7 kg de nourriture encore emballée.

Le chiffre de 20 kg sous-estime la réalité du gaspillage au vu de résultats d'études complémentaires : on se situe plus vraisemblablement à plus de 30 kg/habitant.

chiffres à retenir

- Dans le monde, 1/3 de la production alimentaire est gaspillé.
- **Dans le monde**: les PGA sont équivalentes à plus de la moitié des récoltes mondiales de céréales par an
- **En Afrique** : La quantité de nourriture perdue pourrait nourrir **300 millions de personnes**.
- Le gaspillage alimentaire est le 3e émetteur de gaz à effet de serre,
- De la production à la consommation, de 90 à 140 kg d'aliments/habitant sont jetés ou perdus chaque année, soit l'équivalent de 160 à 245 repas par personnes et par an.

A decorative graphic in the top-left corner consisting of several overlapping circles and rings in various colors: pink, orange, teal, and lime green. Some shapes have dashed outlines.

En Tunisie

Je vous laisse découvrir avec la
prochaine présentation de l'INC ...

A decorative graphic in the top-right corner consisting of several overlapping circles and rings in various colors: teal, yellow, and lime green. Some shapes have dashed outlines.

Part des aliments jetés par les consommateurs

(part par rapport au total des pertes: production, distribution, consommation)

Amérique du Nord 39%

Europe 34%

Asie 31%

Afrique du nord 16%

Amérique latine 11%

Asie du sud et sud
Est 9%

Afrique sub
saharienne 4%



Aliments les plus gaspillés

Monde (FAO,2011)

30% céréales

40-50% racines, fruits et légumes

20% oléagineux, viande et produits
laitiers

35% poisson.

MENA (FAO, 2014):

45% fruits et légumes

28% poissons et les produits de la
mer

26% racines et tubercules 19%
céréales

18% produits laitiers

13% viandes

CHIFFRES À RETENIR



Dans le monde,

1/3

de la production alimentaire
est gaspillé.



Le gaspillage alimentaire est le
3^e émetteur de gaz à effet de
serre, après la Chine et les USA.

De la production à la consommation,
de **90 à 140 kg** d'aliments/habitant
sont jetés ou perdus chaque année, soit
l'équivalent de **160 à 245 repas** par
personnes et par an.



En France, chacun de nous jette
chaque année de

20 à 30 kg

d'aliments, dont **7 kg**
encore emballés.

12 à 20 Mds€/an:



le coût total
du gaspillage
alimentaire.

Le dilemme

Ainsi, avec environ 1 milliard de personnes souffrant de la faim dans le monde (FAO 2010),

- ⊙ 1 milliard de personnes souffrant de la faim dans le monde,
- ⊙ 1 milliard de personnes sont suralimentées,
- ⊙ Les ressources naturelles sont déjà limitées (terres, eau, ressources énergétiques, intrants),
- ⊙ Les besoins sont comblés par des importations dans certains pays: les disponibilités alimentaires de la région MENA sont estimées à environ 50% des besoins de sa population (des pays importateurs de céréales).

Un petit exemple

- Ce gaspillage alimentaire a un impact environnemental.
- ◎ *Ex : gaspiller un pain équivaut à vider 2 baignoires remplies d'eau OU rouler pendant 2,24 km*

Pas de plan « B »

- La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue l'une des réponses incontournables à une question essentielle pour l'avenir de l'Humanité : **le défi alimentaire. 7 milliards d'êtres humains (recensement 2011), dont 1 milliard souffrent de la faim.**
- Près de 9 milliards en 2050, et certains estiment qu'il serait nécessaire, à modèle constant, de produire 70% de nourriture en plus. Alors même que d'ores et déjà la FAO pense que nous perdons ou gaspillons 30 à 50% de la nourriture que nous produisons. Il n'y a pas de plan B, car nous n'avons pas de planète B,

Enjeux

UN CHOIX DE SOCIÉTÉ

Posons une conviction d'abord : lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est s'engager pour une société plus solidaire et plus responsable. Plus solidaire parce que cherchant à assurer à chacun l'accès à une alimentation suffisante et de qualité. Plus responsable parce qu'agissant contre les dérives de la société de surconsommation. C'est donc le choix de produire et de consommer autrement.

- **C'est un enjeu éthique : comment accepter le gaspillage alimentaire alors que tant** d'êtres humains meurent de la faim chaque année, ou, plus près de nous, peinent à se nourrir chaque mois.

- **C'est un enjeu économique : jeter de la nourriture, c'est jeter de l'argent à la poubelle.**

- **C'est un enjeu écologique** L'idée de bâtir une véritable politique publique de la lutte contre le gaspillage doit être articulée avec les efforts et les politiques du Gouvernement pour lutter contre le changement climatique et promouvoir l'agro-écologie : préserver nos ressources et notre environnement, pour nourrir le monde et léguer aux générations futures une planète et des sociétés plus fortes, plus solides et moins individualistes.