



Décembre 2015
Newsletter n°4



La newsletter de la santé durable

LE DOSSIER A LA UNE

Le gaspillage alimentaire et ses enjeux.

« Zéro faim », c'est le défi que s'est lancé l'Organisation des Nations Unies (ONU) en 2012 avec pour objectif ambitieux de donner à chacun l'accès à une alimentation adéquate. L'un des cinq piliers de ce programme réside dans la réduction des pertes et gaspillages alimentaires¹. En effet, selon la Food and Agriculture Organisation (FAO), le quart de la nourriture gaspillée chaque année dans le monde pourrait suffire à nourrir les 795 millions de personnes souffrant de la faim². Par ailleurs, le gaspillage alimentaire s'accompagne de conséquences économiques et environnementales non négligeables. Pour améliorer la sécurité alimentaire et protéger l'environnement, il devient indispensable de lutter contre ce phénomène à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Gaspillage alimentaire : définition, causes et acteurs

La FAO définit les **pertes ou gaspillages alimentaires** comme « l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant "des produits comestibles destinés à la consommation humaine" »¹. Une distinction est réalisée entre les **pertes** alimentaires produites au cours des premières étapes de fabrication, de la production agricole à la transformation industrielle, et le **gaspillage** alimentaire qui survient en bout de chaîne, aux étapes de distribution et de consommation².



Le Waste & Ressources Action Programme (agence britannique chargée de la prévention des déchets) va plus loin et distingue trois niveaux de gaspillage alimentaire³:

- Le **gaspillage évitable** relatif à la nourriture mangeable au moment où elle est jetée ;
- Le **gaspillage potentiellement évitable** porte sur la nourriture mangée seulement par une partie de la population (croûte du pain...);
- Le **gaspillage inévitable** concerne ce qui n'est pas comestible (os...).

Etat des lieux dans le monde et en France

Chaque année, 1/3 des denrées comestibles mondiales est perdu, soit 1,3 milliard de tonnes. Toutefois, les quantités perdues, rapportées au nombre d'habitants, sont très disparates en fonction des pays : en Afrique et Asie du Sud, elles sont estimées à 170 kg / an / personne au maximum, contre plus de 280 kg / an / personne en Europe et en Amérique du Nord².

Les postes de pertes et gaspillages alimentaires divergent eux aussi selon le statut économique du pays. Alors que les pays en développement font surtout face à un manque d'infrastructures après récolte permettant d'éviter une détérioration rapide des aliments (stockage, réfrigération, transformation...), les



pays industrialisés sont confrontés à une sur-production, à des critères de distribution souvent trop rigoureux et à des comportements de consommation défavorables².

Ainsi, les pays en développement enregistrent en moyenne 40% de pertes post-récolte et pendant la transformation, et, à l'inverse, dans les pays industrialisés, 40% du gaspillage se fait lors de la distribution et de la consommation².

La France ne fait pas exception à ce constat : une enquête menée par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) estime à 20 kg / personne la quantité d'aliments encore consommables gaspillés chaque année, dont 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas³. Ces chiffres s'avèrent contradictoires avec la perception des Français sur leur participation au gaspillage alimentaire. En effet, 54% d'entre eux considèrent que le gaspillage alimentaire est un problème capital et 2/3 estiment gaspiller moins de 20 kg de nourriture / an⁴. Cette mauvaise appréciation des quantités gaspillées souligne un réel besoin de sensibiliser les consommateurs aux bons réflexes permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Conséquences environnementales et économiques

Toute denrée alimentaire, qu'elle soit consommée ou jetée, implique la mobilisation de ressources nécessaires pour sa production. Les aliments gaspillés sont ainsi à l'origine d'une utilisation superflue de terres, d'eau, de ressources énergétiques et d'intrants agricoles, et ils ont donc un impact direct sur la biodiversité. D'autre part, l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire mondial n'est pas négligeable et s'élève à 3,3 gigatonnes d'équivalent CO₂⁵.

Outre un impact environnemental, le gaspillage alimentaire s'accompagne également d'un impact économique évalué à 565 milliards d'euros par an dans le monde. En France, le ministère de l'agriculture estime qu'un foyer de 4 personnes jette en moyenne 400€ de nourriture chaque année⁶.

Prévention et lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2050, la planète comptera 9 milliards d'individus. Pour assurer la sécurité alimentaire de tous, il sera donc nécessaire de produire plus et mieux mais aussi de gaspiller moins.

La charte de Milan, rédigée à l'occasion de l'exposition universelle, engage les pays signataires à agir pour une consommation raisonnée et une meilleure gestion des ressources environnementales.

Au regard des disparités constatées, les stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être adaptées à chaque région. Ainsi, les pays en développement doivent investir dans des infrastructures de stockage et de transformation. A l'inverse, les pays industrialisés doivent mettre l'accent sur la sensibilisation des distributeurs et consommateurs en vue d'un changement durable des comportements^{2,4}.

En Europe, le gaspillage alimentaire fait l'objet d'un programme de recherche afin d'identifier des solutions qui permettraient de le réduire de 30% d'ici 2025. Baptisé REFRESH (Ressource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain), il rassemble 12 pays européens⁷.

A l'échelle nationale, la France s'est engagée en 2013 en signant le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet engagement s'est traduit notamment par la création d'une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place de plusieurs campagnes de sensibilisation^{8,9}.

La France a également pris l'initiative de modifier sa législation en vue de réduire le gaspillage alimentaire. En 2014, la DDM (Date de Durabilité Minimale) a ainsi remplacé la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) pour inciter les consommateurs à ne pas jeter des aliments encore consommables. En 2015, un projet de loi vise à interdire les supermarchés de plus de 400 m² de jeter ou de rendre impropre à la consommation des produits invendus encore consommables, les incitant à en faire don à des associations de solidarité agréées¹⁰.

Dans ce contexte, l'Institut Olga Triballat soutient le projet GRENADINE, piloté par l'Institut Paul Bocuse, afin de mieux comprendre comment favoriser l'émergence de pratiques alimentaires permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale.



La lutte contre le gaspillage alimentaire est aujourd'hui au cœur des stratégies économiques et environnementales de bon nombre de gouvernements. La France n'y fait pas exception. La mobilisation de tous les acteurs, des producteurs aux consommateurs, est essentielle pour atteindre les objectifs fixés en termes de réduction du gaspillage alimentaire.

Sources :

¹ <http://www.un.org/fr/zerohunger/index.shtml#&panel1-1>

² FAO (2012) Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde - Ampleur, causes et prévention. Rome.

³ Direction générale de la prévention des risques (2011) Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire.

⁴ TNS Sofres (2012) Les Français et le gaspillage alimentaire

⁵ FAO (2013) Food wastage footprint, Impact on natural resources

⁶ <http://agriculture.gouv.fr>

⁷ <http://eu-refresh.org>

⁸ Campagne anti-gaspi 2014. <http://agriculture.gouv.fr/la-campagne-anti-gaspi-2014>

⁹ Campagne anti-gaspi 2013. <http://agriculture.gouv.fr/anti-gaspi-pour-le-climat-aussi-3eme-journee-nationale-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

¹⁰ <http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3053.asp>

L'ACTUALITE

➤ Surpoids, alcool et tabac, 3 priorités pour l'OMS.

En 2015, l'antenne européenne de l'OMS a publié son rapport sur la santé en Europe. L'organisation note une baisse de la mortalité prématurée due aux maladies cardiovasculaires, au cancer et au diabète. Ces améliorations sont contrastées par de mauvais comportements de la part de la population européenne notamment sur les trois points que sont le surpoids, le tabagisme et l'alcoolisme, les trois principaux facteurs de risques de mortalité prématurée. L'OMS alarme sur la progression de ces facteurs au sein de la population européenne :

- le surpoids touche 59% de la population européenne
- la consommation élevée d'alcool (en moyenne 11 litres d'alcool pur par personne et par an)
- la consommation de tabac concerne 30% des Européens

Si ces proportions ne sont pas réduites rapidement, l'objectif émis en 2012 par l'OMS reposant sur une réduction de 30% des maladies non transmissibles d'ici 2025 ne sera pas atteint.

Source : *Rapport sur la santé en Europe 2015, les cibles et au-delà - atteindre les nouvelles frontières des bases factuelles - OMS (2015).*

➤ La campagne s'installe en ville.

Alors que les villes ne cessent de s'étendre, un phénomène d'aménagement de l'écosystème, initié dans le milieu des années 70 à New York, se développe aujourd'hui de plus en plus. Il s'agit de l'agriculture urbaine. De nombreux jardins collectifs fleurissent aujourd'hui dans les agglomérations françaises et s'invitent dans des lieux jusqu'alors exempts de verdure : des jardins potagers naissent sur les toits des immeubles, des vergers poussent dans les cours d'écoles, des ruches s'installent en pleine ville...

La ville de Paris a lancé sur ce sujet un cycle de 8 conférences, entre octobre et décembre 2015, pour présenter l'agriculture urbaine, ses enjeux et ses objectifs ambitieux, à savoir un total de 100 hectares de toitures et façades végétalisées d'ici 2020.

Source : *Cultivons la ville. Conférences sur l'agriculture urbaine à Paris. Mairie de Paris.*
<http://www.paris2d2e.fr/actualites/cycle-de-conferences-sur-lagriculture-urbaine-cultivons-la-ville>



L'AGENDA

11 janvier 2016

Angers

Colloque Pherotox

www.angers-nantes.inra.fr

05 février 2016

Paris

Journée Benjamin Delessert

www.institut-benjamin-delessert.net

27 février - 6 mars 2016

Paris

Salon International de
l'Agriculture

www.salon-agriculture.com