

CTA Note politique

N°7 : septembre 2012

Gaspillage : occasions manquées dans le combat pour accroître la sécurité alimentaire

OPTIONS POLITIQUES

➤ **Renforcer les cadres politiques** et législatifs à l'échelon national et mondial

➤ **Resserrer les liens entre agriculteurs** et marchés et améliorer les infrastructures rurales

➤ **Proposer aux petits producteurs** des technologies post-récoltes abordables

➤ **Accroître les possibilités de transformation** des produits afin de prolonger leurs durées de conservation et d'augmenter leur valeur

Réduire le gaspillage et les déchets alimentaires pourrait largement contribuer à lutter contre la famine et à augmenter les revenus agricoles. Un tiers des aliments produits pour la consommation humaine dans le monde est jeté ou gaspillé. Cela représente 1,3 milliard de tonnes, soit presque mille milliards de dollars US. La quantité de nourriture jetée dans les pays industrialisés correspond à la production totale de l'Afrique sub-saharienne. A cela s'ajoute le gaspillage de ressources naturelles utilisées pour produire cette même nourriture.

Dans les pays en développement, on estime que presque 65 % des pertes ont lieu lors de la production, de la transformation ou après les récoltes. Dans les pays industrialisés, le gaspillage alimentaire est observé au stade de la consommation. Les distributeurs aggravent encore la situation, notamment par le fait qu'ils rejettent des produits présentant les plus minimes « imperfections ».

Lors d'un récent Briefing de Bruxelles sur le développement¹, les experts ont plaidé en faveur d'une plus grande attention accordée à cette question largement ignorée dans le débat sur la sécurité alimentaire.

Pour lutter contre les pertes alimentaires, des technologies post-récoltes et de transformation abordables doivent être mises à la disposition des producteurs, et une meilleure approche des chaînes de valeur doit être adoptée. La lutte contre le gaspillage alimentaire inutile passe aussi par la législation. Enfin, il convient d'impliquer le secteur privé, en particulier les supermarchés, et d'éduquer les consommateurs concernant le gaspillage inutile d'aliments consommables.



© FAO/S. Goodbody

Les pertes alimentaires sont observées à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement.

AMPLEUR DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES

Les pertes et le gaspillage alimentaires représentent environ 680 milliards USD dans les pays industrialisés et 310 milliards USD dans les pays en développement. Selon des études récentes commandées par la FAO, ils concernent annuellement environ 30 % des céréales, 40 à 50 % des racines et tubercules, 30 % du poisson et 20 % des graines oléagineuses, de la viande et des produits laitiers. Au niveau mondial, 43 %

à peine des fruits et légumes produits sont consommés. Les 57 % restants sont gaspillés.

Les pertes post-récoltes dans le Sud et les aliments jetés dans le Nord correspondent également à un gaspillage des ressources utilisées pour la production alimentaire, notamment les fertilisants, les pesticides, les terres cultivables, l'eau et la main-d'œuvre. L'eau utilisée dans le monde pour l'irrigation des cultures alimentaires et gaspillées pourrait, par exemple, suffire à la consommation domestique de 9 milliards de personnes. Le pourrissement d'aliments produit, quant à lui, de grandes quantités de méthane, l'un des gaz à effet de serre les plus nuisibles.

¹ Lutter contre le gaspillage alimentaire en temps de crise, Briefing organisé par le CTA en collaboration avec la Commission européenne (DG DEVCO), le Secrétariat du Groupe ACP et la Confédération européenne des ONG d'urgence et de développement (Concord). Bruxelles, juin 2012. <http://bruxellesbriefings.net>





© Godwin Aiser

La transformation locale peut réduire les pertes - transformation de manioc en gari au Nigeria.

“
La nourriture est gaspillée du champ à l'assiette, à chaque étape de la filière alimentaire.”

Dr Silvia Gaiani,
Université de Bologne,
Italie

La majorité des pertes et du gaspillage alimentaires est évitable, bien que les causes soient très variables. Dans les pays en développement, plus de 40 % des pertes alimentaires ont lieu après les récoltes et durant la transformation, alors que dans les pays industrialisés, plus de 40 % des pertes sont observées lors de la distribution et de la consommation. Selon la FAO, en réduisant d'un quart à peine les pertes ou le gaspillage alimentaire, on pourrait nourrir 900 millions de personnes dans le monde.

Dans le Sud, les petits agriculteurs et pêcheurs sont les plus touchés par les pertes alimentaires, dues à des techniques de production et post-récoltes inadéquates, ainsi qu'à des infrastructures d'entreposage, de transformation, de refroidissement, de transport et de distribution médiocres. Le problème est particulièrement grave pour les produits périssables, qui se détériorent rapidement dans les conditions chaudes et humides de nombreux pays ACP, lorsque les infrastructures d'entreposage ou de réfrigération sont insuffisantes.

En fonction des cultures, entre 15 et 35% des aliments peuvent être perdus sur le champ en raison de techniques agricoles médiocres et d'autres facteurs. Les nuisibles et les maladies, tels que les passereaux *Quelea* et les mauvaises herbes de type *Striga*, peuvent dévaster la pro-

duction agricole avant même les récoltes. À côté de la nourriture réellement perdue ou jetée, de nombreux produits perdent également en qualité, et donc en valeur économique et nutritionnelle. Les catastrophes naturelles, notamment les événements climatiques extrêmes, sont une cause majeure de pertes alimentaires dans certains pays ACP. Les cyclones peuvent dévaster une culture entière, avec des conséquences catastrophiques. Les pertes et le gaspillage alimentaires ont des répercussions sur la sécurité alimentaire, la génération de revenus et la croissance économique. Alors que 935 millions de personnes souffrent de la famine, principalement dans le Sud, le Nord enregistre des excédents alimentaires sans précédent. Dans les pays industrialisés, les normes des supermarchés, qui vont au-delà des exigences évidentes de sécurité alimentaire, mènent à un retrait de quantités massives de nourriture de la chaîne d'approvisionnement, même si elles sont toujours propres à la consommation. Des pommes de terre ou des bananes déformées, des croûtes de pain non utilisées lors de la confection de sandwiches et des produits alimentaires proches de leur date limite de vente sont jetés sans raison. Les modèles de consommation, alliés à un état d'esprit de plus en plus prompt à jeter et à une mauvaise planification des achats, engendrent également le gaspillage inutile. Les consommateurs aisés ont développé des régimes alimentaires différents, délaissant certaines coupes de viande telles que les abats, que les générations précédentes auraient consommées. En Europe et en Amérique du Nord, le gaspillage par tête est de 95 à 115 kg par an, contre 6 à 11 kg en Afrique sub-saharienne. Des études montrent que les consommateurs des pays émergents et à revenus moyens, tels que certains États des Caraïbes, adoptent déjà des pratiques plus propices au gaspillage et que cette tendance devrait s'accroître dans les zones urbaines à croissance rapide du Sud.

POLITIQUES DE MINIMISATION DES PERTES

Comblent le fossé de la connaissance

En dépit des conséquences, les pertes post-récoltes et le gaspillage alimentaires n'ont pas fait l'objet

“
**Afin de
 lutter contre
 l’insécurité
 alimentaire, il
 faut notamment
 réduire au
 maximum le
 gaspillage le
 long des chaînes
 de valeur.”**

*Onya Akonopeesa,
 Uganda National
 Farmers Federation*

d’une grande attention tant il apparaît prioritaire d’encourager les agriculteurs à augmenter leur production. Il est donc indispensable de commencer par sensibiliser tous les acteurs de la chaîne d’approvisionnement. Il est essentiel de comprendre l’ampleur et la localisation des pertes post-récoltes, en particulier dans les zones isolées telles que les îles du Pacifique, où peu d’informations sont disponibles. Une initiative, l’*African Postharvest Losses Information System* (APHLIS), évalue la perte pondérale des céréales en Afrique sub-saharienne par culture, par pays et par province, afin de cibler les stratégies de lutte contre les pertes alimentaires.

Davantage d’études sont nécessaires sur les techniques post-récoltes, l’emballage et les politiques propices à la réduction des pertes et du gaspillage. Les producteurs ont besoin de plus d’informations sur les bonnes pratiques post-récoltes. Au Kenya, au Malawi et en Tanzanie, où les pertes de céréales sont énormes, les écoles agricoles de terrain enseignent aux producteurs comment identifier les divers nuisibles et les meilleurs moyens d’y faire face. Mieux soutenir le développement de systèmes de connaissance indigènes pour la préservation des aliments pourrait réduire le gaspillage. Au Soudan, par exemple, le « *zeer* » est un simple réfrigérateur composé de deux pots en céramique emboîtés l’un dans l’autre, séparés par une couche de sable mouillé. Avec l’évaporation, le pot central se refroidit, permettant de conserver 12 kg de produits au frais durant 3 semaines.

Ajout de valeur et meilleure commercialisation

La transformation locale peut réduire les pertes. Le séchage au soleil, la salaison, le saumurage, le sucrage et la fumaison peuvent prolonger la durée de conservation et ajouter de la valeur aux produits alimentaires. Au Kenya, le gaspillage de mangues a été réduit de 30 à 10 % lors de leur transformation. Dans les Caraïbes et le Pacifique, des initiatives pour transformer les racines en chips, en farine et en pain, ainsi que des fruits et des légumes en jus, en confitures et en chutneys, limitent le gaspillage et ajoutent de la valeur lucrative. L’organisation des petits agriculteurs en associations de producteurs peut également permettre

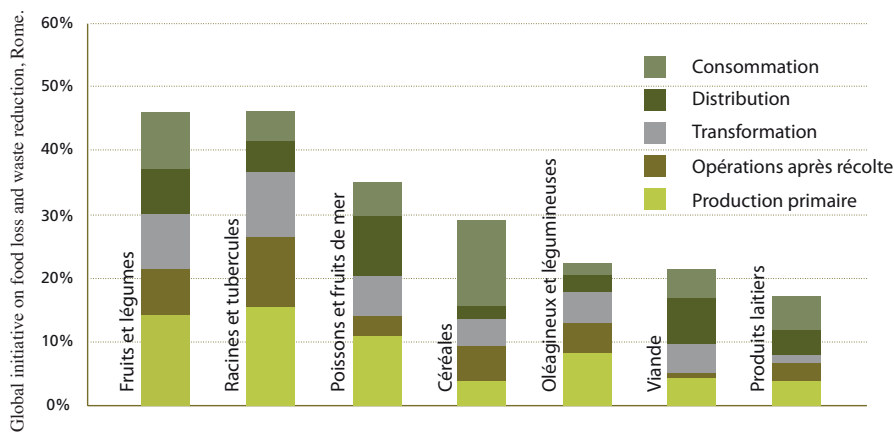
d’améliorer l’efficacité des filières alimentaires, limitant ainsi le risque de surplus, de gaspillage et de diminution des prix. Les coopératives constituent un point central pour l’assemblage, l’entreposage et la distribution des produits alimentaires des petits agriculteurs. Les systèmes de réceptionnés d’entreposage peuvent permettre aux agriculteurs d’accroître l’efficacité de leurs infrastructures, alors que les TIC, en particulier les téléphones mobiles, peuvent améliorer l’accès au marché et favoriser le développement d’une filière alimentaire plus rationalisée.

Les institutions et les politiques doivent elles aussi encourager les systèmes efficaces d’entreposage et de commercialisation des aliments, avec une législation, une taxation, une réglementation de la qualité et des mesures incitatives adaptées. L’investissement dans les infrastructures, en particulier les routes, le transport et le refroidissement, est également indispensable. Enfin, le développement de liens contractuels entre les producteurs et les transformateurs peut être très efficace pour renforcer les chaînes de valeur et réduire les pertes alimentaires.

La planification est essentielle. Il peut s’avérer utile de limiter la production de produits très périssables tels que les tomates et les légumes à feuilles, ou de les commercialiser à un niveau plus local. Les communautés rurales isolées et pauvres en ressources feraient parfois mieux de passer à des produits longue conservation tels que les oignons, qui ne nécessitent pas de réfrigération. Au Kenya, le secteur bien organisé du haricot vert redirige les 25 % rejetés à l’exportation vers des marchés locaux et le reste est converti en fourrage. Les pertes sont donc limitées à 10 %.

Le prix de l’abondance

Dans le Nord, où des quantités énormes d’aliments sont gaspillées, il faut impliquer le secteur de la distribution dans la réduction du gaspillage, en améliorant l’étiquetage et en redistribuant gracieusement les aliments toujours propres à la consommation. Des organisations comme FaresShare et Feeding the 5000 au Royaume-Uni se consacrent à rediriger les surplus de la chaîne d’approvisionnement vers ceux qui en ont le plus besoin. En Italie, le programme de récupération alimentaire Last Minute Market



© FAO, 2012. Global initiative on food loss and waste reduction, Rome.
Parties de la production globale initiale perdue ou gaspillée à différents stades de la chaîne d'approvisionnement pour différentes denrées de base.

“
Les consommateurs ont le pouvoir d'exiger du secteur agro-alimentaire et des gouvernements qu'ils réduisent le gaspillage le long de leurs propres chaînes d'approvisionnement.”

Tristram Stuart,
chercheur et activiste

AUTEUR
Clare Pedrick

RELECTEUR
Tristram Stuart



met en relation des magasins et des restaurants avec des associations caritatives et des personnes dans le besoin pour écouler leurs denrées alimentaires invendues. Une grande partie des aliments jetés pourrait être consommée par le bétail. En dernier ressort, les produits gaspillés peuvent être transformés en compost ou recyclés pour produire des énergies renouvelables.

Le comportement des consommateurs doit également évoluer. Dans certains pays européens, des

campagnes encouragent les consommateurs à acheter en plus petites quantités et à conserver au mieux ce qu'ils achètent. De nouvelles stratégies de commercialisation et de fixation des prix peuvent également être développées pour les aliments ou produits imparfaits proches de leur date limite de vente, tant qu'ils demeurent sûrs.

RESPECT DES ALIMENTS

Il ne suffit pas d'augmenter la production pour améliorer la sécurité alimentaire. Il faut également améliorer la distribution et garantir que la nourriture produite est utilisée à meilleur escient. La production agricole mondiale pourrait fournir assez de nourriture pour les 9 milliards de personnes qui devraient peupler cette planète en 2050, avec des excédents en abondance. Afin de réduire réellement les pertes et le gaspillage alimentaires, les politiques nationales, régionales et internationales devront évoluer.

Face aux pertes alimentaires dans le Sud et au gaspillage dans le Nord, il est temps de repenser la notion trop exclusive d'augmentation de la productivité agricole en lui adjoignant d'autres priorités. ■

Pour en savoir plus

Briefing du CTA n° 28. *Lutter contre le gaspillage de nourriture en temps de crise*. Document informatif, Boto I., Biasca R. & Brasesco F. 2012.
<http://brusselsbriefings.net>

« *Global Food Losses and Food Waste* », Cederberg C., Gustavsson J., Meybeck A., van Otterdijk R. & Sonesson U. 2011. FAO
<http://tinyurl.com/ca84yux>

INphO, réseau d'information sur les opérations post-récoltes
www.fao.org/inpho

Save Food
www.save-food.org

African Postharvest Losses Information System (APHLIS)
www.aphlis.net

Waste and Resources Action Programme (WRAP)
www.lovefoodhatewaste.com

« *Waste : Uncovering the Global Food Scandal* »
Stuart, T. 2009
www.tristramstuart.co.uk

« *Missing Food : The Case of Postharvest Grain Losses in Sub-Saharan Africa* »
Banque mondiale/FAO. 2011
<http://tinyurl.com/3kmnbd2>