

Nourriture jetée, récoltes perdues... enquête sur le grand gâchis alimentaire

Article paru dans l'édition du 12.12.09

## **Les pays développés gaspillent jusqu'à 40 % de l'alimentation disponible**

 **E**t si, au lieu de chercher à augmenter la production agricole pour nourrir le monde, les hommes commençaient par cesser de gaspiller la nourriture ? Une étude, parue dans la revue scientifique PLOS One de novembre, démontre que, chaque année, 40 % de l'alimentation disponible aux Etats-Unis est jetée. Ce gâchis entraîne la dilapidation d'un quart de l'eau douce consommée annuellement dans le pays (utilisée pour produire ces aliments) et de l'équivalent en énergie de 300 millions de barils de pétrole par an. Ces données confirment des estimations antérieures du gaspillage alimentaire dans les pays développés, évalué de 30 % à 40 % des denrées.

Le phénomène touche également les pays en développement. Les chiffres sont discutés, mais les pertes atteindraient entre 10 % et 60 % des récoltes, en fonction des produits agricoles. « La pensée dominante veut que pour répondre au doublement de la demande alimentaire dans les décennies à venir, il faut augmenter la production, affirme Jan Lundqvist, directeur du comité scientifique du Stockholm International Water Institute (SIWI). Il serait plus rationnel de chercher d'abord à réduire le gaspillage. Celui-ci conduit à une dilapidation de ressources qui se font de plus en plus rares, notamment l'eau. »

Pour aboutir à leur estimation du gaspillage outre-Atlantique, des physiologistes de l'Institut national de la santé américain ont calculé la différence entre les quantités de nourriture disponibles dans le pays et la consommation des habitants, estimée à partir de l'évolution de leur poids moyen.

Résultat : en 1970, chaque Américain absorbait en moyenne 2 100 calories par jour, tandis que la nourriture disponible par personne équivalait à 3 000 calories. Aujourd'hui, ces chiffres atteignent respectivement 2 300 et 3 800 calories. Dans l'intervalle, le poids moyen a augmenté de 10 kg. « La différence entre les deux chiffres correspond aux quantités jetées, explique Kevin Hall, responsable de l'étude. Elles s'élevaient à un peu moins de 30 % de l'alimentation disponible en 1970, contre 40 % aujourd'hui. »

Dans les pays riches, l'essentiel des pertes a lieu « en bout de chaîne ». La distribution rejette une partie des produits en fonction de critères esthétiques, et applique des marges de sécurité importantes sur les dates limites de consommation. Mais des pertes considérables ont également lieu dans la restauration collective et... dans les cuisines des particuliers.

Une étude détaillée du contenu des poubelles en Grande-Bretagne, parue en novembre 2009, estime que 25 % des aliments achetés par les ménages sont jetés. On trouve dans les détritiques, par ordre d'importance, des légumes frais et des salades, des boissons, des fruits, des produits de boulangerie, de la viande et du poisson... Selon WRAP (Waste and resources action programme), l'organisme public qui a mené l'enquête, l'essentiel de ce gaspillage est évitable : soit les aliments n'ont pas été consommés à temps, soit ils ont été préparés en trop grande quantité. Ils représentent l'équivalent de 13 milliards d'euros par an (soit 530 euros par ménage et par an), et 2,4 % des émissions de gaz à effet de serre du pays.

Dans les pays en développement, on ne parle pas de gaspillage, mais de pertes, et les raisons en sont très différentes. « Elles sont dues à de mauvaises conditions de récolte, de transport, de stockage, et à une formation insuffisante sur les méthodes de conservation des aliments », explique Stepanka Gallatova à l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Assez limitées pour les céréales, elles peuvent atteindre des volumes considérables pour les denrées périssables. Elles s'amplifient avec l'urbanisation : plus les lieux de consommation s'éloignent des lieux de production, plus la chaîne d'approvisionnement se complexifie et les risques de pertes augmentent.

Si le sujet est de plus en plus mis en avant par les chercheurs et des institutions spécialisées, il n'est pas à l'agenda des politiques prioritaires d'une grande majorité d'Etats. Dans les pays pauvres, la réduction des pertes serait cependant moins coûteuse que l'augmentation de la productivité agricole, selon Mme Gallatova. Elle estime toutefois que, « depuis la crise alimentaire [de 2008], le thème commence à susciter de l'intérêt parmi les pays en développement ».

Mais le sujet est complexe. « Il faut se méfier des solutions «magiques», affirme Michel Griffon, agronome, directeur général adjoint de l'Agence nationale de la recherche (ANR). De très nombreux acteurs sont impliqués dans la chaîne alimentaire. La réduction des pertes demande la mise en place de stratégies très sophistiquées. » En outre, si autant d'intervenants s'intéressent aux moyens d'accroître la production, et aussi peu à la réduction du gaspillage, c'est aussi parce que ce dernier représente un marché nettement moins attractif.

Parmi les pays développés qui ont fait de la fourniture d'alimentation à bas prix la pierre angulaire de leur politique, seule la Grande-Bretagne mène une politique de sensibilisation au gaspillage, en insistant sur les ressources dépensées et les déchets émis en pure perte : eau, énergie, engrais, pesticides, émissions de gaz à effet de serre (CO2 et méthane dans les décharges)... « Peu de gens se rendent compte qu'ils jettent autant, et peu savent que la production alimentaire consomme autant de ressources, affirme M. Lundqvist. Il est pourtant utile de faire le lien. Et cela peut permettre aux gens de faire des économies. » « Le gaspillage est lié à l'importance que les gens accordent à la nourriture, estime M.

Griffon. Les ménages y consacrent aujourd'hui 15 % de leur budget, contre 40 % il y a soixante ans. Il existe cependant un risque de raréfaction de la nourriture au niveau planétaire dans les décennies à venir, donc de remontée des prix, qui pourrait mécaniquement réduire le gaspillage. » Selon l'agronome, les Etats devraient cependant sans attendre se saisir du sujet, et lancer contre le gaspillage alimentaire « des politiques comparables à celles menées en faveur des économies d'énergie ».

**Gaëlle Dupont**

### **Faim d'égalité**

Article paru dans l'édition du 12.12.09

 Un drôle de petit livre vient de paraître. Un dictionnaire dont le thème est Nourrir les hommes (Atlande, 2009, 765 p., 25 €). En plus de 500 articles, d'Abattoirs à Zoonoses en passant par Danone, Malthus et Vache folle, cet ouvrage collectif aborde cette question de manière à la fois savante, vivante et impertinente.

Si, bizarrement, il n'y a pas d'article sur le Brésil, ceux sur la Chine et l'Inde retiennent l'attention. Il y a quarante ans, en Chine, la ration calorique par habitant et par jour (1 950) était loin de ce que les nutritionnistes jugent nécessaire (2 500). Ce seuil ne sera atteint qu'en 1982, mais, aujourd'hui, le Chinois consomme quotidiennement 2 900 calories, autant qu'un Sud-Américain.

L'Inde est un cas à part. Sur le papier, le pays produit suffisamment (2 440 calories/personne) pour nourrir tout le monde. Pourtant, jusqu'à la crise de 2008, le pays exportait des millions de tonnes de riz et de blé, alors que la consommation quotidienne n'y est que de 2 040 calories. La politique agricole de ce pays est une réussite, notent les auteurs, mais sa politique alimentaire est un « (semi) échec ». « Si la théorie d'Amartya Sen, qui affirme qu'il n'y a pas de famine dans les démocraties, est battue en brèche par le contre-exemple indien, c'est bien parce que les fondements sociaux de la situation alimentaire demeurent trop souvent sous le signe des injustices sociales », lit-on dans ce dictionnaire peu conventionnel.

Alors que le nombre de personnes souffrant de la faim, un milliard, n'a jamais été aussi élevé, trois pays-continent, la Chine, l'Inde et le Brésil sont quand même parvenus à l'endiguer. Comment ? Dans un récent document de travail de la Banque mondiale, un spécialiste du développement, l'Australien Martin Ravallion, compare les politiques de lutte contre la pauvreté dans les trois pays. Indiscutablement, c'est la Chine qui s'en sort le mieux. En 1981, 84 % des Chinois vivaient avec moins de 1,25 dollar/jour (niveau 2005). En 2005, ils ne sont plus que 16 % dans ce cas. L'Inde, partant

d'un taux moins élevé (60 %), arrive moins bas (42 %).

Quant au Brésil, il part de beaucoup plus bas (17 %) et parvient à 8 %. Notons que, sur la période, les deux pays asiatiques ont connu une croissance bien supérieure à celle du Brésil. Parallèlement, l'inégalité a augmenté dans les pays asiatiques (où elle était initialement faible) et a légèrement diminué au Brésil (où elle était très forte), grâce à une politique sociale efficace parce que ciblée sur les plus pauvres et, explique la Banque mondiale, soumise à certaines conditions, comme la scolarisation des enfants. Une politique que l'Inde est apparemment incapable de mener en raison du poids des traditions et du système des castes.

Conclusion : combattre la pauvreté et les inégalités nécessite de mener deux politiques différentes, et celles-ci ne dépendent qu'en partie de la croissance. Mais, à terme, il est vain de vouloir réduire la première si l'on ne s'attaque pas aux secondes. Un constat qui ne vaut pas que pour les pays émergents.