CNIS
Commission Environnement et Développement Durable

Le gaspillage alimentaire
Éléments de cadrage

Claire Plateau
Rapporteur CNIS EDD
Insee – France

3 avril 2019

Mesurer pour comprendre

Objectif ODD : Réduire de moitié les déchets alimentaires au niveau mondial

- **Objectif 12** : Etablir des modes de consommation et de production durables.
- **Cible 3** : D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale, le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires, tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement.

- **Pourquoi un objectif ODD**?
- Parce qu'1/3 des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé.
- Alors que 11% de la population mondiale en 2016, soit environ 800 millions d'individus, souffrent de sous alimentation.
- Après une longue période de recul, ce taux de sous alimentation semble de nouveau reparti à la hausse.

De quoi parle-t-on?

Aliments : toute substance transformée, semi-transformée ou brute, destinée à la consommation humaine, y compris les boissons et toutes les substances utiles à leur fabrication (excepté cosmétiques, tabac et drogues).

Pertes et gaspillage alimentaire : aliments et/ou associés non comestibles enlevés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire *(définitions du Food Loss +Waste protocol)*

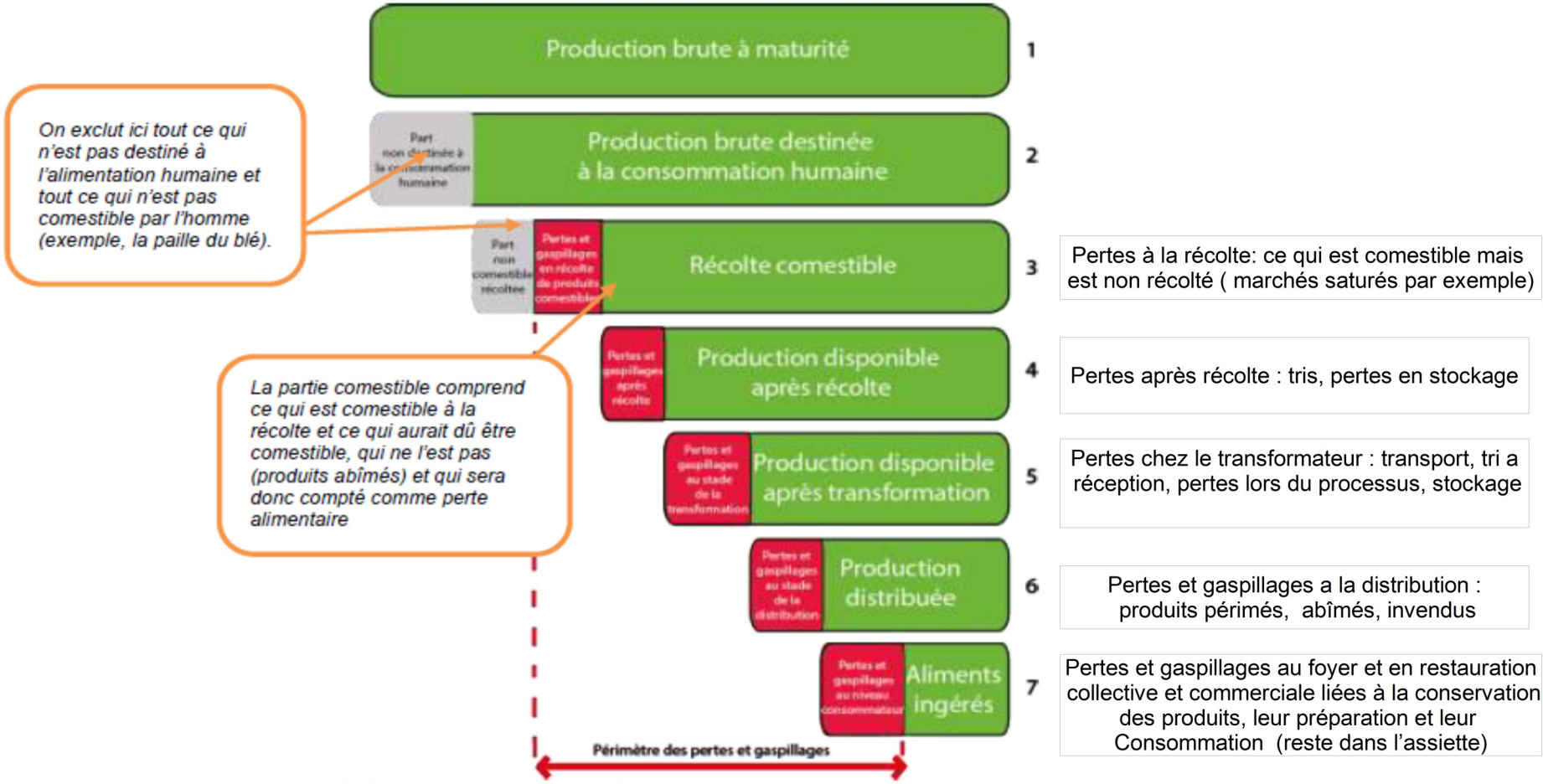
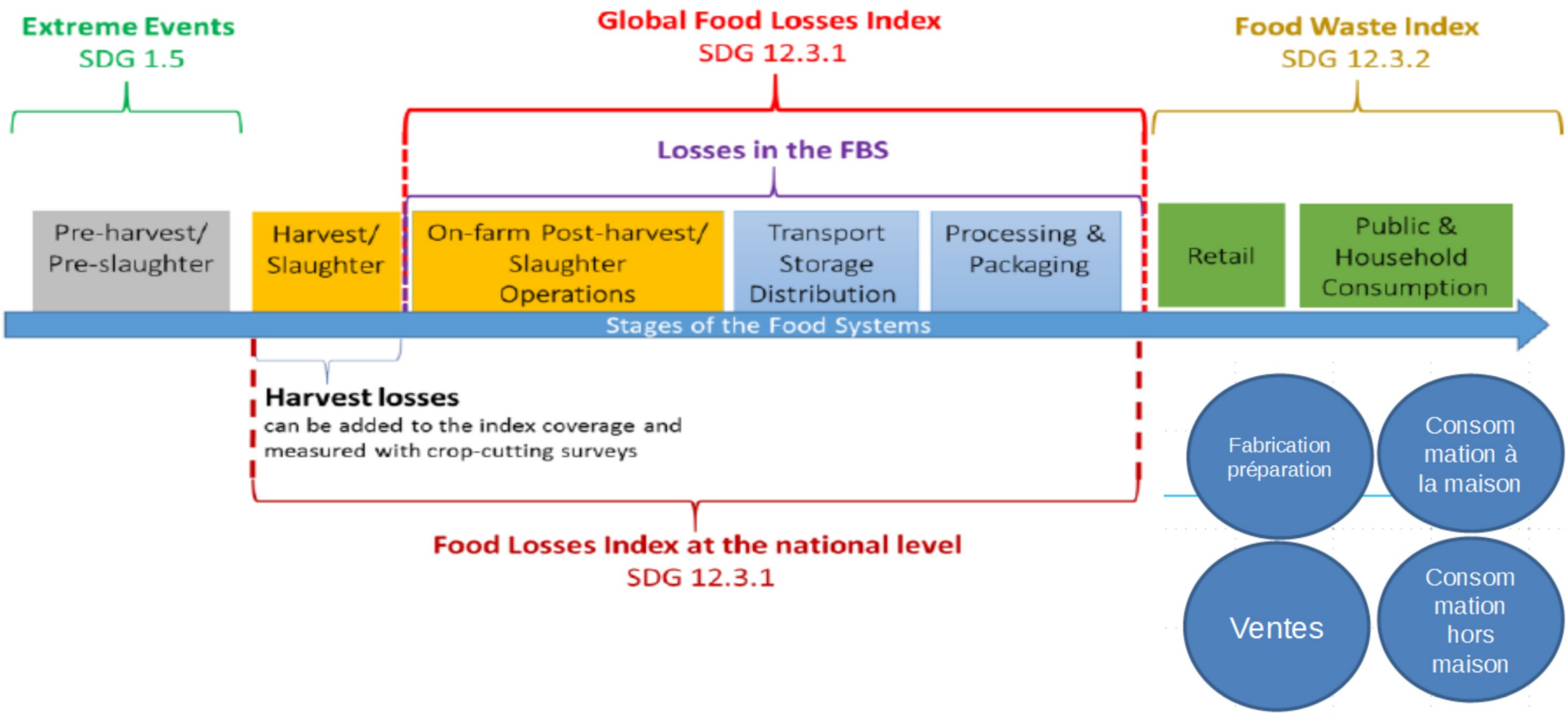


Schéma général de l'origine des pertes et gaspillages
(Adapté d'après FAO 2011 – source rapport HLPE n°8 du Comité de Sécurité Alimentaire - FAO – 2014)

Pertes et gaspillage alimentaires: le périmètre des indicateurs ODD (1)

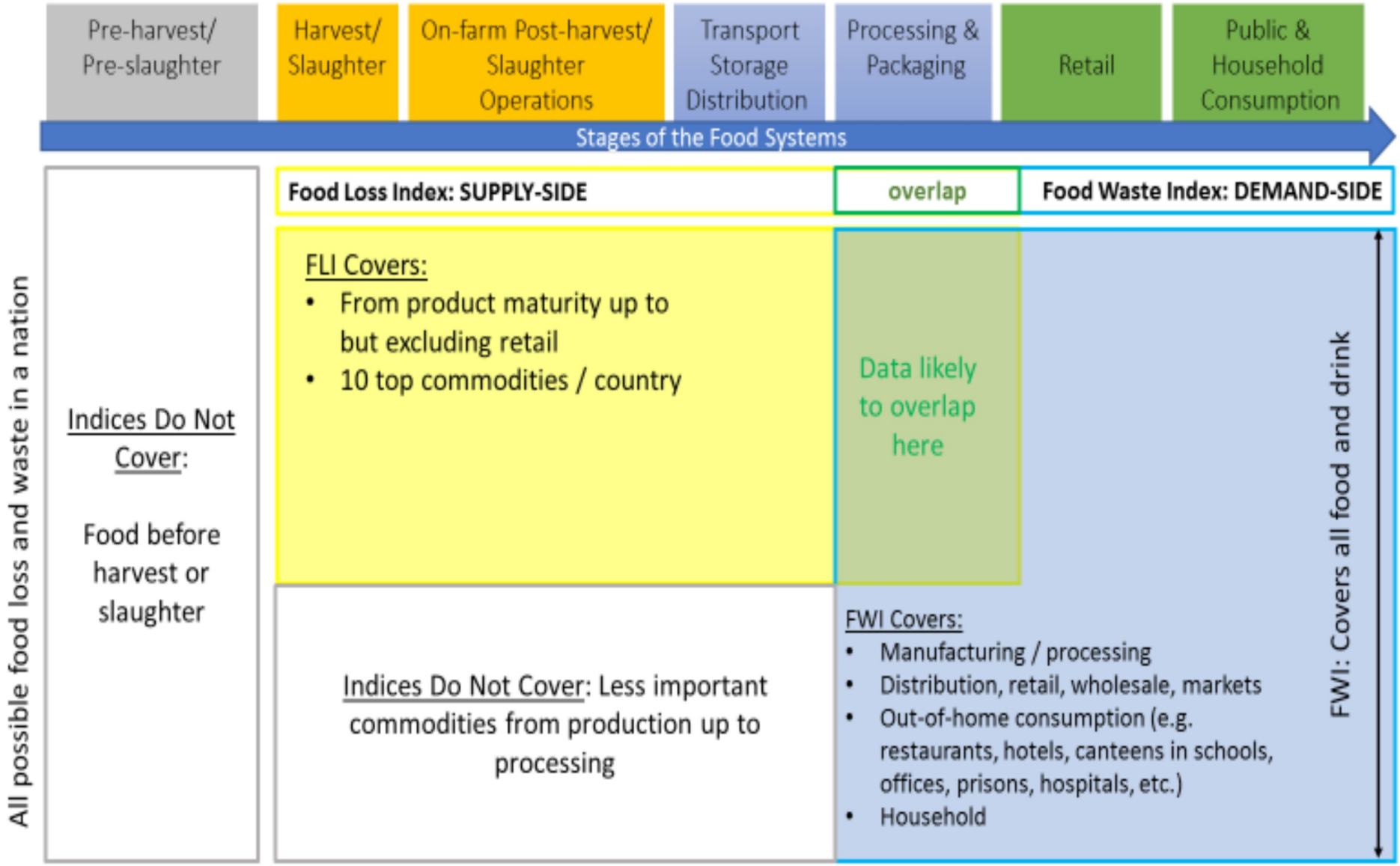


L'**Objectif de l'ODD 12.3** est de réduire à la fois les pertes alimentaires (12.3.1) et le gaspillage alimentaire (12.3.2)

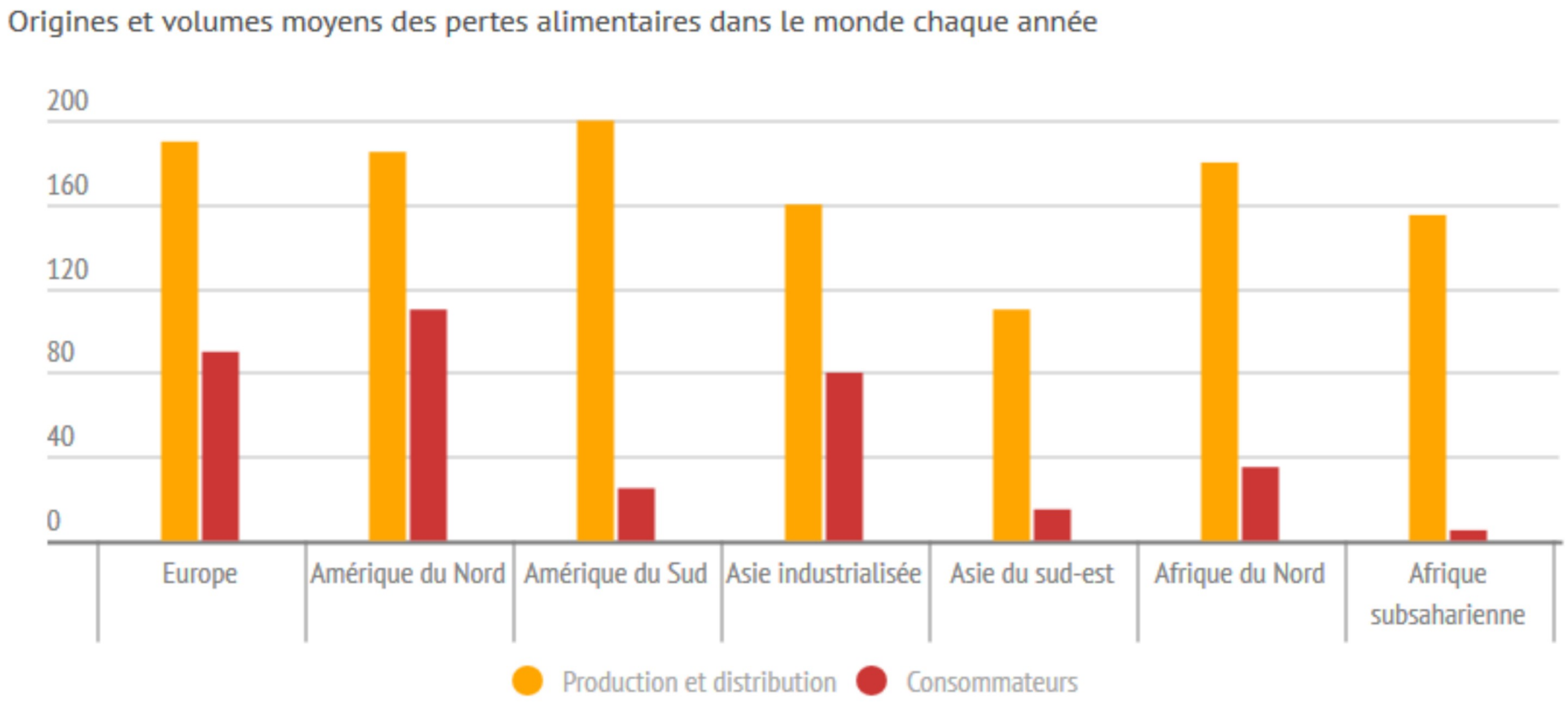
Les pertes alimentaires sont les pertes le long de la chaîne de production et de logistique (côté producteur).

Le gaspillage alimentaire, ce sont les pertes au niveau commerce détail et consommateur (côté demande).

Pertes ou gaspillage alimentaires: le périmètre des indicateurs ODD



Pertes ou gaspillage alimentaire, des forces directrices différentes



Le gaspillage alimentaire est principalement dû à des comportements économiques et sociaux des pays les plus développés. Selon la FAO, en Europe, le gaspillage alimentaire est compris entre 95 et 115 kg par an et par habitant, contre 6 à 11 kg en Afrique Subsaharienne.

Les pertes alimentaires sont plutôt le fait du mauvais fonctionnement de la production et de chaîne logistique. Elles concernent surtout les pays en développement.

Methodologie des indicateurs ODD: Pertes alimentaires (12.3.1)

- Pertes alimentaires et gaspillage alimentaire sont mesurés en poids perdus.

- **Pertes alimentaires** *(Indicateur 12.3.1 développé par la FAO) i*
  - Mesure alignée avec les bilans alimentaires de FAOSTAT, des opérations post récoltes à la ferme jusqu'au commerce de détail sans l'inclure.
  - Le calcul de l'index est réalisé sur 10 produits de base définis par le pays dans 5 rubriques à des fins de comparabilité (grains et légumineuses, fruits et légumes, animaux, lait, poisson). Il est donc partiel.
  - Les points de la chaîne d'approvisionnement à examiner sont la ferme, le transport, le stockage, la transformation, l'emballage et la vente en gros.
  - La mesure est complexe car les pertes sont multi-dimensionnelles et la collecte de données peut être couteuse.

Methodologie des indicateurs ODD: gaspillage alimentaire (12.3.2)

Une approche à plusieurs niveaux afin de répondre à différentes capacités staistiques

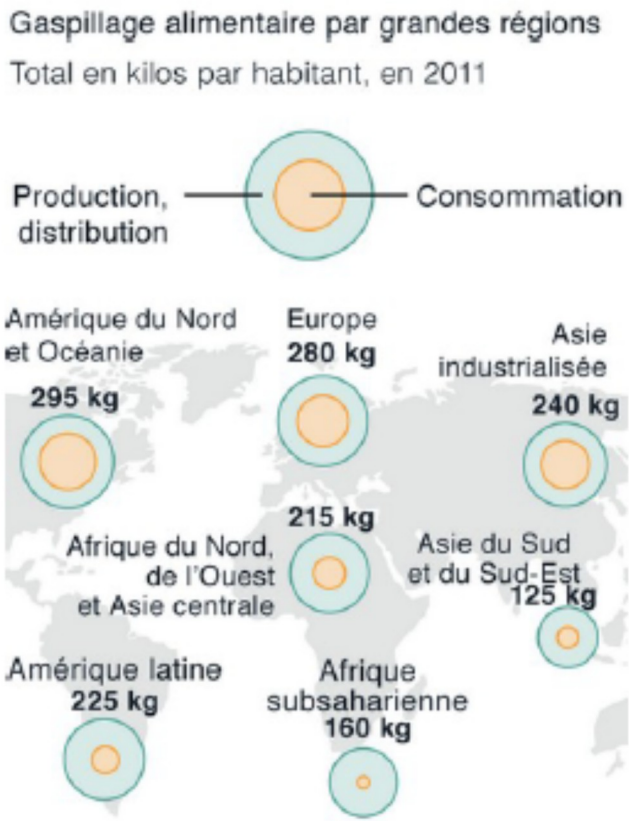
Niveau 1: Estimation
Données fournies par le PNUE/ONU Environnement)
Méthode: Calcul d'une estimation à base de données existantes
Pour tous les pays

Niveau 2: Déchets alimentaires comme part de déchets municipaux
Données fournies par les pays members
Analyse de composition (mesure directe, par échantillon) ou extrapolation à partir d'études existantes
Meilleur qualité
Faisable pour nombreux pays avec ressources limitées

Niveau 3: Etudes spécifiques par étape de la chaine logistique
Faisable pour certains pays (UE)
Meilleur qualité de données
Donne des informations plus détaillées sur les sources de déchets, afin d'informer les politiques

Quelques chiffres: dans le monde

- **1,3 milliards d'aliments gaspillés** par an, soit 1/3 de la production alimentaire mondiale (*selon la FAO*)



Dans les pays à revenus moyens et élevés, la nourriture est gaspillée en grande quantité, tout le long de la chaîne alimentaire, avec un rôle accru du consommateur. Dans les pays à faible revenu, c'est au moment de la production et de la distribution qu'il y a le plus de gaspillage, alors que le rôle du consommateur est nettement plus limité.

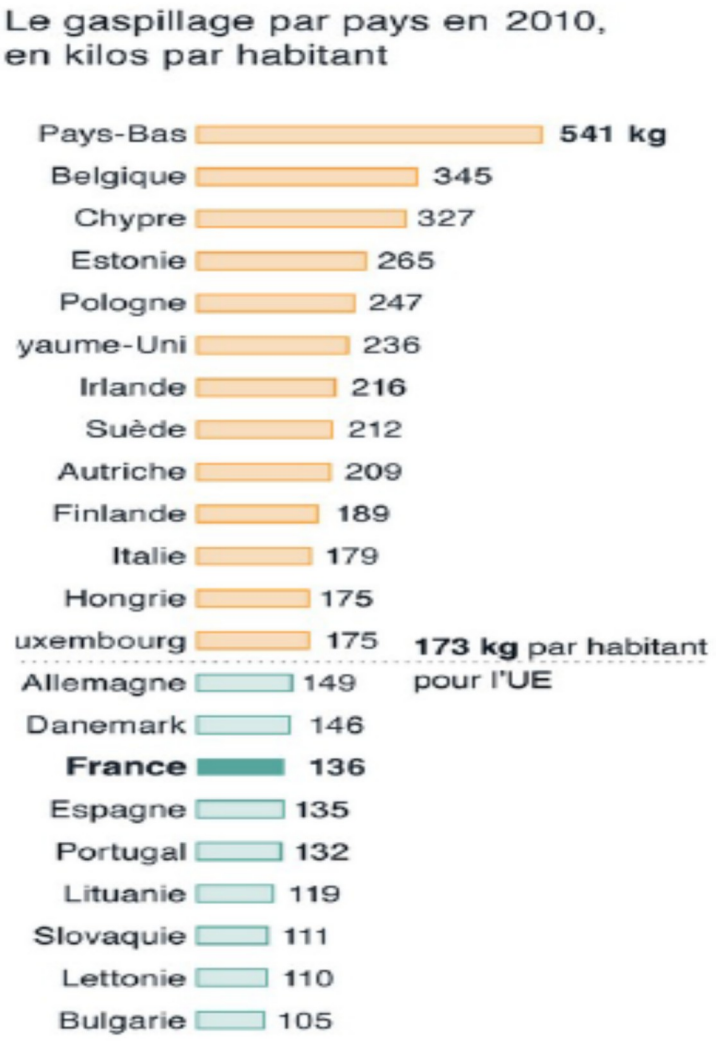
Quelques chiffres: en Europe

- Dans l'Union européenne,

  88 millions de tonnes de nourritures jetées en 2010,

  soit 173 kg par habitants

  (selon la commission européenne)



Quelques chiffres: en France

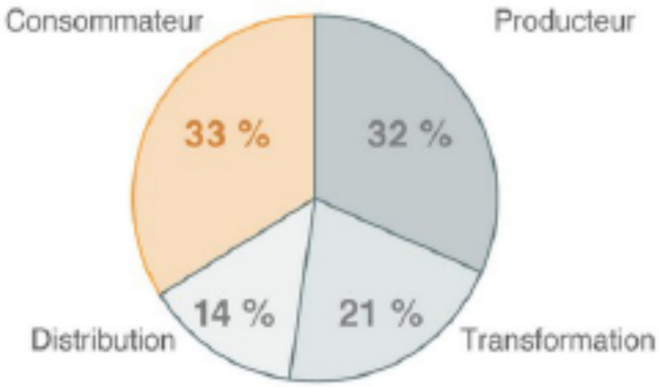
- *Selon l'Ademe*, en 2016, 10 millions de tonnes jetées par an, soit 16 milliards d'euros.

- Chaque français jette environ chez soi **29 kg par an**, soit 1 repas par semaine.

Si l'on considère l'ensemble de la filière alimentaire (de la production à la consommation), le gaspillage représente **155 kg par Français et par an,** soit 240 euros.

A quel moment la nourriture est-elle gaspillée ?

Répartition des pertes et gaspillage en poids dans la filière alimentaire



Le gaspillage alimentaire : un scandale éthique et social

- La sécurité alimentaire de tous n’est pas assurée dans le monde, alors même que nous produisons assez de denrées alimentaires pour combler les besoins énergétiques de chaque individu.

- Une personne sur 9 souffre de sous alimentation chronique dans le monde, soit 795 millions d’individus.
Ce chiffre est à la hausse en 2016, en lien avec les catastrophes naturelles, les sécheresses ou inondations, conflits....

Le gaspillage alimentaire : une aberration économique

- Les coûts économiques du gaspillage sont reportés dans le prix de vente, ce qui se traduit in fine par des **hausses des prix alimentaires.** Ces hausses de prix se retrouvent aussi dans les **taxes ou redevances** versées par les contribuables pour le service public de gestion des déchets.

- *Selon l'Ademe (étude 2016)*, ce coût du gaspillage de denrées du champ à la poubelle représenterait **16 milliards d'euros annuels**, soit 240 euros par an et par personne.

- Une alimentation de mauvais qualité, au delà de la sous alimentation, concerne aussi les pays développés. Un indicateur ODD de la liste "Cnis" concerne la proportion de ménages n'ayant pas les moyens financiers de consommer de la viande ou une autre source de protéines au moins tous les deux jours.

Le gaspillage alimentaire : un impact très important sur l'environnement

- Le gaspillage alimentaire se traduit par un gaspillage de ressources naturelles (de l'eau, des surfaces agricoles) mais aussi des pollutions liées à la production des aliments (utilisation de pesticides, engrais chimiques) et à leur destruction (gestion des déchets).

- *D'après l'Ademe*, l'empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire serait de près **15,5 millions de tonnes d'équivalent CO_2** par an en France, ce qui n'a rien d'étonnant lorsqu'on sait que l'alimentation représente à elle seule 36% des émissions nationales de gaz à effet de serre.

- L'impact environnemental du gaspillage alimentaire varie selon la nature des produits ainsi que les modes de production, de distribution et de consommation.

REFAISONS LE CLIMAT

AIDONS LE CLIMAT, ARRÊTONS DE GASPILLER

1/3 DES ALIMENTS PRODUITS SUR LA PLANÈTE = 🗑 → SCANDALE ÉTHIQUE, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE, CE GÂCHIS CONTRIBUE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES !

CHAQUE ANNÉE, **UN TIERS DE LA NOURRITURE** PRODUITE SUR LA PLANÈTE **EST JETÉ**

GASPILLER DES ALIMENTS, C'EST...

ÉMETTRE DES GAZ À EFFET DE SERRE

1 2 3

SI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉTAIT UN PAYS, IL SERAIT LE 3e PLUS GRAND ÉMETTEUR DE GAZ À EFFET DE SERRE DERRIÈRE LES ÉTATS-UNIS ET LA CHINE

ACCAPARER DES TERRES AGRICOLES

28% DES TERRES AGRICOLES = 🗑

28 % DES TERRES AGRICOLES DE LA PLANÈTE SERVENT À PRODUIRE DES ALIMENTS QUI FINISSENT À LA POUBELLE

PUISER DANS LES RESSOURCES EN EAU

250 KM³ D'EAU SONT UTILISÉS CHAQUE ANNÉE DANS LE MONDE POUR PRODUIRE DE LA NOURRITURE QUI EST GASPILLÉE =

PRÈS DE 5 000 FOIS LA CONSOMMATION ANNUELLE MOYENNE D'UN FRANÇAIS =

3 FOIS LE VOLUME DU LAC LÉMAN

CONSOMMER DE L'ÉNERGIE

TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, DE L'ÉNERGIE EST GASPILLÉE :

1. DANS LA PRODUCTION AGRICOLE : TRACTEURS, MOTEURS D'ÉLEVAGE, SERRES CHAUFFÉES, FABRICATION D'ENGRAIS, DE PESTICIDES...
2. DANS LES TRANSPORTS : CAMIONS, BATEAUX, AVIONS QUI DÉPLACENT LA NOURRITURE
3. PAR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET LA GRANDE DISTRIBUTION : PROCÉDÉS DE STOCKAGE, DE CONSERVATION, DE TRANSFORMATION, ETC.
4. DANS LES RESTAURANTS ET CHEZ LE CONSOMMATEUR : APPAREILS POUR CONSERVER ET CUIRE LES ALIMENTS
5. DANS LES USINES DE TRAITEMENT DES DÉCHETS : COMPOSTAGE, MÉTHANISATION, INCINÉRATION, PISE EN DÉCHARGE...

FAIRE ROULER DES CAMIONS, VOLER DES AVIONS ET VOGUER DES BATEAUX

DU PRODUCTEUR... UN YAOURT À LA FRAISE PARCOURT **9 000 KM** ...AU CONSOMMATEUR

COMPTE TENU DES DISTANCES CONVERTIES PAR CHAQUE PAYSANNE PAYSANNE

Faut pas gâcher !

Retrouvez nos propositions et plus de conseils sur fne.asso.fr

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

UN SCANDALE ÉTHIQUE, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE

1,3 milliard de tonnes DE NOURRITURE = Aliments jetés 1/3 DES ALIMENTS PRODUITS SUR LA PLANÈTE = 🗑

SONT JETÉES OU PERDUES CHAQUE ANNÉE DANS LE MONDE[1]

1 personne sur 6 SOUFFRE DE MALNUTRITION

D'IMPORTANTES RESSOURCES SONT UTILISÉES EN VAIN → espaces agricoles, énergie, eau, pesticides, engrais

du CHAMP à la POUBELLE : les étapes du gaspillage

1. **LE CHAMP** — FRUITS ET LÉGUMES NON CALIBRÉS = JETÉS
2. **le transport** — DES PRODUITS SONT ABÎMÉS
3. **l'entrepôt** — SI RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID, TOUS LES PRODUITS SONT JETÉS
4. **l'usine** — PERTES PENDANT LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS
5. **supermarché** — PRODUITS REJETÉS SELON DES CRITÈRES "ESTHÉTIQUES", COURSE À LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS
6. **maison, restaurant, cantine** — SURPLUS D'ACHAT, OUBLIS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR, PORTIONS TROP GROSSES

→ NOUS SOMMES TOUS **VICTIMES** ET **RESPONSABLES** DU GASPILLAGE

CHEZ NOUS, QUE MET-ON À LA POUBELLE ?

RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES POUBELLES DES MÉNAGES ET DES PETITS COMMERCES

24%	24%	20%	18%	14%
RESTES DE REPAS	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS ENTAMÉS	PRODUITS NON CÉRÉALIERS (BOISSONS, LIQUIDES ALIMENTAIRES)	PAIN

= plus de 20 kg D'ALIMENTS PAR AN[2]

SOURCE : FNE/VERDICITÉ

(1) SELON LA FAO, ORGANISATION DES NATIONS-UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
(2) ADEME

MOBILISONS-NOUS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Liens utiles

- Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (Food Loss + Waste Protocol)

https://www.wri.org/sites/default/files/REP_FLW_Standard.pdf

- Food Waste Quantification Manual (EU project Fusion)

http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Food%20waste%20quantification%20manual%20to%20monitor%20food%20waste%20amounts%20and%20progression.pdf

Merci pour votre attention

Claire Plateau

claire.plateau@insee.fr