

Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire

En septembre 2013, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié un rapport¹ sur les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire : « Food Wastage Footprint : Impacts on Natural Resources ». On y pense moins, mais outre ses impacts en termes de coûts économiques (qui représentent une perte de l'ordre de 750 milliards de dollars par an), les pertes et les gaspillages alimentaires ont également leur « **empreinte écologique** ».

Pour commencer, trois données permettent de saisir l'ampleur de la problématique. La FAO estime que la quantité de nourriture produite mais non consommée représente **1,3 milliard de tonnes chaque année**. Nous ne pouvons que joindre notre voix à celle de José Graziano da Silva, le directeur général de la FAO quand il déclare que « nous ne pouvons tout simplement pas permettre qu'**un tiers de toute la nourriture** que nous produisons soit gaspillé ou perdu à cause de pratiques inadéquates lorsque **870 millions d'êtres humains** sont affamés chaque jour ».

Venons-en aux **impacts environnementaux**. L'organisation onusienne met bien en lumière que le gaspillage alimentaire « porte aussi un grave préjudice aux ressources naturelles dont l'humanité dépend pour se nourrir ». En effet, non seulement les impacts sont colossaux pour le **climat** (avec le rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre), mais également en termes de **biodiversité**, d'**utilisation vaine des terres** (1,4 milliard d'hectares, soit près de 30% des terres arables au niveau mondial) et de la **quantité d'eau** requise (« la nourriture produite sans être consommée engloutit un volume d'eau équivalant au débit annuel du fleuve Volga en Russie », c'est-à-dire 250 km³, ou encore trois fois le volume du lac Léman).

Une précision de vocabulaire : le rapport distingue les **pertes** alimentaires et le **gaspillage** alimentaire. Les premières sont involontaires et essentiellement dues à des problèmes d'infrastructures, de logistique, de technologies, de compétences, etc. (par exemple la nourriture non récoltée ou endommagée lors du stockage ou du transport), tandis que le second concerne des aliments comestibles jetés intentionnellement.

On voit donc que la non-consommation de nourriture produite concerne tous les maillons de la chaîne alimentaire : à un niveau mondial, 54% des pertes se passent en amont, c'est-à-dire aux stades de la production, de la manutention et du stockage, et les 46% restant se passent en aval, c'est-à-dire aux phases de la transformation, de la distribution et de la consommation. On peut s'en douter : les pertes ou gaspillages alimentaires ayant lieu en fin de chaîne alimentaire ont un impact environnemental plus grand qu'en début de chaîne (en raison du coût environnemental du transport, du stockage, de la transformation, etc.). Le rapport note également que les gaspillages ayant lieu en toute fin de chaîne (vente au détail et stade de la consommation) sont bien plus élevés dans les régions à revenus moyens ou élevés (31 à 39% des pertes et gaspillages totaux) que dans les régions à revenus faibles (4 à 16% du total).

Qu'en est-il **en Belgique** ? Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Au stade de la consommation, un Belge jette en moyenne 15 à 20 kg de nourriture par an. Au-delà des actions politiques et citoyennes auxquelles ces constats nous incitent, nous sommes renvoyés à notre conscience d'êtres humains et invités à nous poser cette **question spirituelle** : en termes de consommation (alimentaire, mais pas uniquement), quel est **mon rapport à la limite** ?

Pour en savoir plus (y compris à propos de pistes d'actions concrètes), voir Claire Brandeleer, « Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire », analyse du Centre Avec, mai 2014.

Disponible en ligne : www.centreavec.be.

¹ Voir www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf