

## Préface de Tristram Stuart

### Excédant excédent

Au XVII<sup>e</sup> siècle, le philosophe John Locke soutenait que quiconque prenait plus de nourriture que ce dont il avait besoin et la gaspillait « prenait plus que ce qui lui revenait et spoliait les autres ». Si, au contraire, il consommait, échangeait ou même donnait son surplus de nourriture, « il ne causait aucun dommage ; il ne gaspillait pas la réserve commune ; il ne détruisait en rien la part de biens revenant à autrui, tant que rien ne périssait inutilement en sa possession ». Comment juger les États riches contemporains à l'aune des principes de Locke ? Les paradigmes moraux de ce dernier peuvent-ils nous éclairer aujourd'hui ?

Au sein d'un système alimentaire mondialisé, ceux qui dépendent de la même « réserve commune » de ressources ne sont plus seulement nos voisins ou nos compatriotes. Que l'on vive en Europe, en Amérique, en Asie ou en Afrique, chacun dépend du même marché mondial pour son alimentation. Comment justifions-nous que la plupart des pays européens et nord-américains gaspillent la moitié de leurs ressources alimentaires, entre le moment où elles sont produites et le moment où elles sont consommées ? Qu'il s'agisse des fruits et légumes frais refusés par les supermarchés faute de répondre à des critères esthétiques arbitraires,

des fabricants obligés de se débarrasser de millions de tranches de bon pain frais car les grandes surfaces n'aiment pas utiliser l'entame du pain pour préparer leurs sandwiches, ou encore du gaspillage dont nous sommes tous les jours témoins dans nos propres foyers, tout cela se traduit en terres arables, en eau et autres ressources qui pourraient servir à autre chose qu'à remplir des décharges de nourriture.

Le lien entre la dilapidation alimentaire des pays riches et l'indigence alimentaire du reste de monde n'est ni simple ni direct, mais il n'en est pas moins réel. La solution n'est évidemment pas d'envoyer les tomates blettes et le pain rassis des pays riches dans les pays pauvres après les avoir récupérés dans nos poubelles. Les cyniques soutiendront qu'il n'y a aucun lien entre la nourriture que l'on gâche dans les pays riches et le manque de nourriture à l'autre bout du monde. Leur argument a pu avoir une certaine force dans le passé, lorsque les famines tenaient parfois davantage aux conditions locales – comme les guerres ou les catastrophes naturelles – qu'aux pénuries mondiales. Mais cela fait longtemps que ce lien existe et la crise alimentaire de 2007-2008, ainsi que les récentes envolées des prix – conséquences notamment de pénuries mondiales de céréales – l'ont rendu encore plus évident. Il est désormais tout à fait clair que les fluctuations de la consommation dans les pays riches affecte la disponibilité de la nourriture à l'échelle mondiale – ce qui a un impact direct sur la capacité des pauvres se procurer suffisamment d'aliments pour survivre.

Les choses sont particulièrement claires avec les céréales – principalement le blé, le riz et le maïs – dont les prix fixés au niveau mondial déterminent le coût de la nourriture sur les marchés d'Afrique et d'Asie tout comme dans les linéaires américains et européens. Le volume de céréales

importées et exportées est fonction de la quantité consommée dans ces pays – et de la quantité jetée. Comme les pays occidentaux détournent des millions de tonnes de céréales vers leurs poubelles, il y en a moins de disponibles sur le marché mondial. Or, s'il y en avait davantage sur le marché, elles seraient sûrement moins chères. L'approvisionnement alimentaire s'étant mondialisé, jeter de la nourriture à la poubelle équivaut véritablement à la retirer de la bouche des affamés, tout particulièrement lorsque la demande dépasse l'offre.

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi gaspiller des terres cultivables dont la surface est limitée dans le monde. Si les pays riches gâchaient moins, on pourrait utiliser celles-ci autrement – en particulier pour produire des fruits et des légumes consommés localement. Si cette nourriture n'était pas achetée et gaspillée, la terre pourrait être utilisée à d'autres fins, par exemple pour cultiver des céréales qui viendraient garnir des réserves mondiales en souffrance.

Cet argument soulève des objections légitimes, notamment que la demande de nourriture dans les pays riches peut stimuler la production et participer à l'économie de pays pauvres ; que jeter de la nourriture ne fait donc que stimuler la demande, ce qui en retour augmente les revenus de certains agriculteurs.

Il est également vrai que, dans certaines circonstances, créer un excédent permet de prévenir la pénurie. Mais la création d'un excédent alimentaire a un coût en termes d'utilisation des terres et d'épuisement des ressources. Or, une fois les limites écologiques et de production atteintes, le coût du gaspillage l'emporte sur d'éventuels avantages.

Il est aussi vrai que si les pays riches cessaient de gaspiller comme ils le font, les aliments ainsi libérés seraient

simplement acquis par d'autres populations relativement aisées, par exemple pour engraisser plus de bétail, au lieu de finir dans les assiettes des familles les plus pauvres. Mais globalement, la pression sur les ressources alimentaires mondiales diminuerait, ce qui aiderait à stabiliser les prix et à améliorer la situation de la grande majorité des pauvres, qui dépendent de ces marchés pour leur alimentation.

La faim et la malnutrition ne sont d'ailleurs pas que des problèmes extérieurs ; des millions de personnes dans le monde développé n'ont pas assez à manger, elles non plus. Dans l'Union européenne, plus de 40 millions de personnes sont menacées par la pauvreté alimentaire. Cette situation persiste alors même que les grandes surfaces jettent des millions de tonnes de nourriture de qualité. De ce côté-ci de la planète, une des solutions envisageables constituerait à donner l'excédent alimentaire – tant qu'il est encore frais et comestible – à des associations comme les banques alimentaires, afin qu'elles le fournissent à ceux qui en ont besoin.

Mais quelle est donc l'importance de ce gaspillage alimentaire dans les pays riches ? L'une des approches possible consiste à calculer la valeur nutritionnelle des aliments gaspillés. Imaginer un million de tonnes de nourriture n'est pas chose aisée, mais convertir cette valeur en nombre de personnes qui auraient pu être nourries rend les choses plus concrètes : tout d'un coup, ces aliments comptent. Cette conversion permet aussi de se faire une idée plus précise du nombre de personnes que la planète pourrait réellement nourrir si le gaspillage était maîtrisé.

Il est en effet possible d'estimer la quantité de nourriture qu'on économiserait en limitant le gaspillage et l'excédent inutile. Imaginons que tous les pays réduisent à 130% des besoins nutritionnels la quantité de nourriture disponible

pour leur population. À l'heure actuelle, tous les pays développés d'Europe et d'Amérique du Nord fournissent à leurs habitants entre 150 et 200 % de leurs besoins nutritionnels. En d'autres termes, leurs restaurants et commerces contiennent jusqu'à deux fois la quantité indispensable d'aliments. La France ne fait pas figure d'exception : ses commerces alimentaires regorgent de 180 % de la quantité de nourriture dont sa population a véritablement besoin. Au total, on pourrait économiser 33 % des aliments produits dans le monde, soit assez pour répondre aux besoins nutritionnels de 3 milliards d'humains supplémentaires. Les détails de cette méthode de calcul sont expliqués dans mon livre *Gaspillages*, le scandale de la chaîne alimentaire mondiale<sup>1</sup>.

Ces chiffres vertigineux ne prennent même pas en compte les économies qui pourraient être réalisées si les Occidentaux consommaient moins de bétail nourri au grain, libérant ainsi des céréales pour l'alimentation humaine. Ils ne prennent pas non plus en compte les économies potentielles de produits alimentaires actuellement gaspillés dans les pays riches avant même d'avoir pu entrer dans la chaîne alimentaire humaine, comme les pommes de terre refusées sur des critères esthétiques, ni le détournement de cultures comestibles à des fins non alimentaires, ni les millions de tonnes de poisson rejetées chaque année par les bateaux de pêche, ni les formidables économies que l'on pourrait réaliser si l'Europe se servait de ses gargantuesques amas de déchets alimentaires pour engraisser les porcs et la volaille – au lieu d'interdire cette méthode traditionnelle de recyclage, en vertu d'une législation malavisée sur les sous-produits animaux.

1 *Waste, Uncovering the Global Food Scandal*, Penguin, 2009 ; à paraître en français aux éditions Rue de l'échiquier en 2013.

Il apparaît que le monde riche se rend coupable de ce contre quoi Locke nous mettait en garde dans l'Angleterre du XVII<sup>e</sup> siècle. Nous nous approprions les terres et autres biens communs du monde pour cultiver des aliments que nous finissons par gaspiller. Selon Locke, ce comportement annihile notre droit à posséder non seulement les terres, mais aussi les cultures qui y poussent.

Au lieu de nous laisser engluer dans la culpabilité, nous devons voir dans cette terrible dilapidation des ressources une chance fantastique. Nous avons la possibilité de limiter notre impact sur l'environnement tout en augmentant la quantité d'aliments disponibles, tout simplement en arrêtant de les gaspiller. Une étude menée en Australie en 2005 a montré que 60 % de la population culpabilisait d'acheter des aliments pour, en définitive, les jeter ; seules 14 % des personnes interrogées déclaraient ne pas être particulièrement gênées par ce fait ou pas gênées du tout. Plutôt que de culpabiliser, nous devrions nous enthousiasmer à la perspective de prendre nos responsabilités. Il est rassurant de se dire que nous pouvons améliorer les vies des personnes affamées dans le monde en nous contentant d'acheter selon nos besoins et de consommer ce que nous achetons.

## Préambule

J'ai été directement confronté au gaspillage alimentaire pendant la plus grande partie de mon existence. Étudiant, je travaillais dans un hypermarché, à réapprovisionner et rafraîchir les rayons alimentaires : ce fut un premier choc, devant les montagnes d'aliments jetés. Le début de ma carrière professionnelle, à l'Agro de Toulouse, puis au sein de l'association Solagro, a consisté à lutter contre les pertes agricoles à la récolte, en améliorant la conservation des produits par séchage solaire. J'ai ainsi rencontré des agriculteurs de différents continents, des céréaliers de la plaine garonnaise aux petits producteurs de riz en Thaïlande ou de dicotylées aux Antilles. J'ai ensuite côtoyé la face sombre du gaspillage par le biais de missions de conseil en recyclage et valorisation de déchets, au sein de l'entreprise Trivalor, devenu ensuite Inddigo. Sensibiliser à la réduction du gaspillage, optimiser les processus industriels, valoriser les déchets alimentaires et permettre le retour de la matière organique au champ ont fait partie de mon quotidien pendant près de 20 ans.

Scandale longtemps caché de notre société d'hyperconsommation, le gaspillage alimentaire devient enfin un sujet de débat public. Réjouissons-nous en. Ce petit ouvrage souhaite y apporter sa pierre, en essayant d'en éclairer les enjeux en France, sans en nier la complexité. Ce gaspillage qui, pour paraphraser Christian Mettelet, directeur de feu l'Agence nationale pour la récupération et l'élimination des déchets, est et restera une question « un peu technique, beaucoup politique et passionnément sociale et culturelle ».

– PARTIE 1 –

## LES PERTES ET GASPILLAGES DU CHAMP À L'ASSIETTE

En France, comme dans tous les pays occidentaux, notre rapport à l'alimentation est sur le registre du « trop » : la majorité d'entre nous mange trop ; nous cuisinons trop par rapport à ce que nous mangeons ; nous achetons trop par rapport à ce que nous cuisinons ; les acteurs de la distribution nous offrent trop par rapport à ce que nous pouvons acheter ; les mêmes exigent de leurs fournisseurs, industriels comme agriculteurs, une production trop importante par rapport à leurs ventes. Nous sommes devenu une civilisation du trop, qui conduit à la sur-bouffe. Les conséquences en sont d'un côté l'obésité et la dégradation de la santé d'une part croissante de la population, et de l'autre un incroyable gaspillage d'aliments tout au long de la chaîne de production agro-alimentaire.

Nous le verrons, ces pertes et gaspillages ne sont pas liés à un comportement irresponsable des acteurs, mais à un changement profond de notre système de production alimentaire et de notre mode d'alimentation.

L'acteur le plus influent de cette chaîne de production, la grande distribution, favorise un gaspillage systématique, lié à son modèle d'affaire actuel, et réussit à faire prendre en charge les surplus et les coûts de ce gaspillage par les autres acteurs de la chaîne, en amont et en aval, comme on se passerait une patate chaude. Si chacun a bien sûr une part de responsabilité, il serait trop facile de rejeter l'essentiel de celle-ci sur le consommateur et son éducation. On ne réglerait

pas la question du gaspillage alimentaire en apprenant aux ménages à gérer leur réfrigérateur ou à lire les étiquettes, comme on n'éloignera pas le risque de pénurie d'eau en fermant le robinet lorsqu'on se lave les dents. Dans nos sociétés occidentales, c'est l'organisation même de la production de l'alimentation et de sa consommation qui doit être questionnée et corrigée.

## De quoi est-il question ?

Commençons par clarifier notre question. Il n'existe pas de définition précise du gaspillage alimentaire et cela conduit à une grande confusion dans le débat. Des aliments réutilisés en nourriture animale ou compostés doivent-ils être considérés comme gaspillés ? Ne doit-on comptabiliser que ce qui est évitable ? Mais peler sa pomme est-il nécessaire, donc évitable ? Pour certains, le gaspillage ne concerne que les dernières étapes de la chaîne de production alimentaire, à savoir la distribution et la consommation ; pour d'autres, il est nécessaire de remonter jusqu'au champ.

Pour offrir la vision la plus large possible du problème et éviter les interprétations trop subjectives, nous adopterons la définition de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui utilise la formule « pertes et gaspillages alimentaires » pour désigner l'ensemble de l'alimentation perdue, que cette perte soit évitable ou non. Dans son rapport de mai 2011, « Global Food Losses and Food Waste »<sup>2</sup>, qui est le premier à donner une vision quantitative mondiale de cette question, la FAO apporte la

<sup>2</sup> [www.fao.org/ag/ags/ags-division/publications/publication/en/?dyna\\_fef\[uid\]=74045](http://www.fao.org/ag/ags/ags-division/publications/publication/en/?dyna_fef[uid]=74045)

précision suivante : « [Le gaspillage alimentaire inclut] les produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire<sup>3</sup>. » L'élément clé de cette formule est : « destiné à l'alimentation humaine ». En effet, dans un contexte mondial où déjà un milliard de personnes sont mal nourries et où la population devrait passer de 7 à 9 milliards d'ici 2050, tout ce qui conduit à détourner de sa destination première une production potentiellement consommable par l'homme peut être considéré comme un gaspillage.

On peut distinguer cinq grandes étapes, du champ à l'assiette, qui chacune donne lieu à des pertes et à des gaspillages :



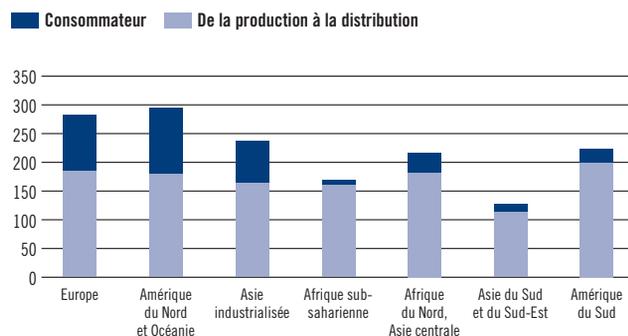
Ce schéma représente le système agro-alimentaire moderne, caractérisé par un approvisionnement venu du monde entier, une part importante de transformation et un recours quasi systématique à la distribution. Il existe bien sûr des circuits plus courts qui laissent de côté une ou plusieurs de ces étapes.

La FAO estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée, soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes chaque année. Ces pertes sont une réalité aussi bien dans les pays industrialisés, où elles se concentrent à la fin de la chaîne (40 % au niveau de la distribution et de la consommation), que dans les pays en développement, où elles s'observent surtout en amont, en raison du manque

<sup>3</sup> Traduction de l'auteur.

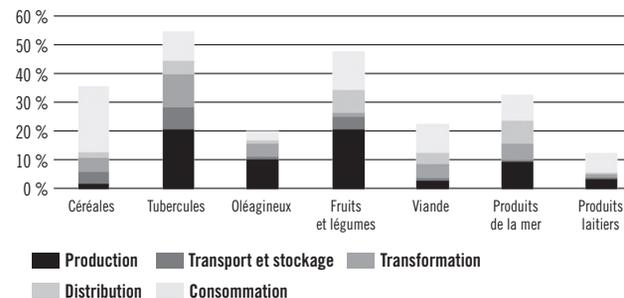
d'infrastructures pour conserver les récoltes et les acheminer jusqu'aux consommateurs :

### Pertes et gaspillages par habitant (en kg par an)



Sur les 900 kg par personne et par an de production agricole comestible, les pertes représentent entre 280 et 300 kg en Europe et Amérique du Nord. En Asie du Sud-Est et en Afrique sub-saharienne, ce sont 120 à 170 kg de pertes pour 460 kg produits. Les enjeux sont considérables : les pertes cumulées des consommateurs des pays industrialisés (220 millions de tonnes) sont quasiment équivalentes à la production totale de l'Afrique sub-saharienne (230 millions de tonnes).

Ce même rapport de la FAO analyse le taux de perte à chaque étape de la chaîne de production, pour les sept principales familles de produits alimentaires. La figure suivante présente ces résultats (en % de pertes par rapport à la récolte) pour l'Europe, que nous retiendrons pour la France :



Les catégories de produits qui sont le plus concernées par les pertes, en % sur l'ensemble de la chaîne, sont les tubercules (essentiellement les pommes de terre, dans le cas de la France), les fruits et légumes, et enfin les céréales – avec le pain produit mais non consommé.

Pour comprendre ce que cela représente concrètement en France, nous avons croisé ces taux de pertes par catégorie de produit avec la consommation alimentaire annuelle des Français, ce qui permet d'obtenir des valeurs en kg par personne et par an. Attention, ces chiffres ne doivent être considérés que comme des ordres de grandeur. Nous les affinerons ensuite grâce aux résultats de plusieurs études spécifiques au contexte français, publiées récemment.

KG / PERSONNE / AN	PERTES TOTALES	PRODUCTION	TRANSPORT/ STOCKAGE	TRANSFORMATION	DISTRIBUTION	CONSOMMATION
Céréales	41	2	5	6	2	26
Tubercules	60	23	8	13	5	11
Oléagineux	5	3	0	1	0	1
Fruits et légumes	121	53	11	4	20	33
Viande	20	3	1	4	3	9
Produits de la mer	7	2	0	1	2	2
Produits laitiers	26	7	1	2	1	14
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>	<b>94</b>	<b>26</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>96</b>

En valeur absolue sur l'ensemble de la chaîne, les pertes les plus importantes concerne les trois mêmes familles, mais dans un ordre différent : les fruits et légumes, les tubercules et les céréales. Les deux étapes qui représentent le plus de pertes sont la première et la dernière, la production et la consommation. À la dernière étape de la chaîne, le consommateur gaspillerait ainsi 96 kg par an, soit 15 % des aliments qu'il achète pour se restaurer, à domicile ou à l'extérieur.

## Les principales causes

Analysons maintenant plus finement, pour la France, la nature et la cause des pertes et des gaspillages à chacune des étapes.

### LE SECTEUR DE LA PRODUCTION

Dans le secteur de la production agricole, certaines pertes, qui demeurent minimales, sont inévitables au moment de la récolte, suite aux produits non ramassés ou détériorés lors de la manutention et du tri.

À ces pertes, il faut en ajouter d'autres, beaucoup plus conséquentes, liées aux contraintes d'ajustement entre une production agricole par nature hétérogène et des filières de transformation et de distribution qui exigent des produits « standardisés » pour s'adapter aux référentiels marketing d'esthétique ou de calibre. C'est en particulier le cas des pommes de terre et des fruits et légumes, pour lesquels les standards imposés par certaines enseignes ou transformateurs conduisent à écarter du circuit commercial une partie de la récolte, pourtant parfaitement consommable, dans des proportions pouvant atteindre 20 à 30 %.

Une autre partie des pertes provient de la très forte concurrence au niveau européen entre les producteurs, qui se voient imposés un faible coût d'achat par la distribution. Durant les périodes de forte production, leur prix de vente est souvent inférieur au prix de récolte, du fait notamment des coûts de main-d'œuvre – ce qui les conduit à ne même pas récolter.

Dans le domaine des pêcheries, les pertes à la production liées aux poissons pêchés et rejetés morts à la mer ne sont pas comptabilisées dans les 7 % de notre tableau. Pourtant, la FAO estimait en 2009 à 20 millions de tonnes les rejets en mer, soit 23 % des quantités débarquées. Ce taux dépasse 60 % pour la pêche à la crevette. Le système des quotas européen est en lui-même générateur de pertes, mais cette question nécessiterait un autre livre...

### LE SECTEUR DU TRANSPORT ET DU STOCKAGE

C'est le secteur le moins générateur de pertes de la chaîne. Il a fait d'importants progrès pour les limiter, grâce à des équipements de conservation et de manutention plus performants. Cependant, l'accroissement permanent des distances entre les producteurs, répartis sur toute la planète, et les lieux de transformation et de vente, conduit inévitablement à des pertes.

### LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION

Les pertes à ce stade sont surtout liées à la part non directement comestible des produits agricoles transformés : sons et tourteaux<sup>4</sup> pour les céréales et les oléagineux ; épiluchures et noyaux pour les légumes ; os, arêtes, peaux

4 Résidus solides obtenus après extraction de l'huile des graines.