

# Comment lutter contre le gaspillage alimentaire

Selon la FAO (1), le tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année entre le champ et l'assiette, avec de grandes différences selon les régions : environ 105 kg par habitant et par an en Europe ou en Amérique du Nord et 8 kg en Afrique subsaharienne ou en Asie du Sud-Est sont gaspillés. Comment mettre fin à ce gâchis ? Par **Bruno Lhoste**.

**N**otre rapport à l'alimentation s'inscrit dans 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.

La FAO estime que 1,3 milliard de tonnes de produits destinés à l'alimentation humaine sont perdues ou gaspillées chaque année, depuis le champ jusqu'à l'assiette, soit près du tiers de la production alimentaire mondiale. En France, ces pertes et gaspillages sont estimés à 17 millions de tonnes, soit 260 kg par personne et par an. Si l'on raisonne non plus en tonnages mais en besoins nutritionnels, 180 % des besoins de la population française sont produits et commercialisés.

## Notre système de production et notre mode d'alimentation sont à transformer radicalement

Recycler les déchets inévitables. Mais cette évolution nécessite des changements culturels exprimés par 3 autres R : Reconnaître ce gâchis, (se) Reconnecter au vivant, source de notre alimentation et Réapprendre le goût, la cuisine et l'utilisation des restes. Potagers dans les écoles, sensibilisation du consommateur, recettes à base de restes, adaptation des portions en restauration collective... De nombreuses initiatives publiques et privées vont dans ce sens, mais ne pourront régler à elles seules la question, car le gaspillage n'est pas lié à un comportement irresponsable des individus, mais à une inadéquation systémique de notre système de production et de notre mode d'alimentation, à modifier en profondeur. Je propose trois principes qui, appliqués simultanément, peuvent créer des boucles vertueuses territoriales.

La proximité vise à relocaliser la majeure partie de la production et de la transformation alimentaire, pour développer l'autonomie alimentaire des territoires et contribuer à leur résilience vis à vis des bouleversements à venir.

La solidarité enfin marquerait un nouveau mode de collaboration entre les acteurs de la filière, passant par une meilleure compréhension des besoins de chacun et un partage plus équitable de la valeur ajoutée.

Ces principes se concrétisent déjà au travers d'initiatives comme les AMAP, le réseau Biocoop, le mouvement Slowfood, qui prennent cependant peu en compte la dimension « gaspillage ». Rémunérer les acteurs locaux soucieux d'une production alimentaire de qualité et de proximité et ceux qui luttent contre le gaspillage peut nous conduire à de véritables politiques alimentaires territoriales intégrées. Après les « Territoires à Énergie Positive », à quand des territoires « Zéro Gaspillage Alimentaire » ? ■

### Notes

(1) *Global food losses and food waste*, 2011.  
(2) Stuart, *Global gâchis*, à paraître dans sa version française en 2013, aux éditions Rue de l'Échiquier.

**Une trop longue chaîne alimentaire**  
Un tel excès ruine notre santé et génère des impacts négatifs sur toute la planète : gaspillage de ressources rares (terres, eau, énergie, engrais...), impacts environnementaux (Gaz à effet de serre, déchets...), destruction des forêts primaires et appauvrissement des sols en matière organique. Les conséquences sont aussi humaines, loin de nos yeux, dans les pays du Sud. Dans un marché des produits alimentaires mondialisé et peu élastique, les millions de tonnes gaspillées contribuent directement à l'augmentation du prix des produits de base et rendent d'autant plus difficiles leur accès pour des millions de personnes. Comme l'exprime T. Stuart, « jeter la nourriture à la poubelle équivalait véritablement à la retirer de la bouche des affamés. » (2)  
Et pourtant nous restons peu conscients de ce gaspillage, une écité induite par notre méconnaissance de la (longue) chaîne alimentaire globale et la sous-évaluation par chaque acteur de cette filière de son propre gaspillage.

Limiter ce gâchis passe par les « 3 R » bien connus : Réduire les « trop » à chaque étape, Réutiliser, c'est-à-dire redistribuer les surplus aux plus démunis et



**Bruno Lhoste**  
est directeur d'Indidigo, société de conseil et d'ingénierie en développement durable. Il est l'auteur de *La Grande (sur-)bouffe, pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, éditions Rue de l'Échiquier, 2012.