



Le gaspillage, talon d'Achille de notre système alimentaire

L'AGEFI

Clément Maclou, gérant senior, thématique Future of Food, **Oddo** BHF Selon le rapport 2021 des Nations unies sur l'indice de gaspillage alimentaire, 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées chaque année dans le monde. Ce chiffre représente le tiers de toute la nourriture produite à l'échelle mondiale, ce qui permettrait à plus de 1,2 milliard de personnes de s'alimenter.

Il existe deux grandes sources de gaspillage alimentaire : la perte de nourriture et les déchets alimentaires. La perte de nourriture est la catégorie la plus importante et fait référence à la nourriture qui a été produite mais qui n'est pas arrivée jusqu'au consommateur final. Cela est dû généralement à un manque d'infrastructures efficaces au long de la chaîne d'approvisionnement des produits, ainsi qu'aux pertes lors de la production et de la récolte. Les déchets alimentaires font référence aux aliments qui ont été jetés intentionnellement, principalement pour des raisons esthétiques (forme, couleur, etc.).

De nombreux produits sont concernés par le gaspillage alimentaire : 45 % des fruits et légumes, 30 % des céréales et 20 % des viandes et volailles. Ces variations s'expliquent essentiellement par la nature des produits (fragilité, durée de conservation, etc.), leur prix et leur image culturelle.

Une étude de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, voir le graphique) souligne que dans les pays développés, la part la plus importante du gaspillage se produit pendant la phase de consommation, où la nourriture est rejetée principalement en raison de l'esthétique du produit. En revanche, dans les pays en développement, le gaspillage alimentaire a pour principale cause l'inefficacité des infrastructures de transport et de stockage des produits.

Le gaspillage de cette quantité astronomique de nourriture n'est pas seulement un problème social pour les 800 millions de personnes sous-alimentées vivant dans le monde, c'est aussi un problème écologique majeur. En effet, il faut trois fois le volume d'eau du lac de Genève pour produire cette nourriture in fine gaspillée, ainsi que 1,4 milliard d'hectares de terres arables. Sans compter les émissions de méthane correspondantes, la production des pesticides, des engrais et les émissions produites pendant la transformation des produits. Selon les Nations unies, si la perte et le gaspillage alimentaires constituaient un pays, celui-ci serait le troisième émetteur mondial de gaz à effet de serre après la Chine et les Etats-Unis, soit 8 % à 10 % des



émissions à l'échelle globale, avec 3,3 milliards de tonnes de CO2 rejetées dans l'atmosphère.

Afin de proposer des solutions concrètes, les Etats, les organisations non gouvernementales et les entreprises doivent disposer de données suffisamment complètes et fiables permettant d'évaluer le gaspillage alimentaire.

Si le nom de certaines start-up revient souvent, notamment les applications Too Good To Go ou Feeding India, nous avons identifié des solutions particulièrement novatrices, proposées par des entreprises opérant tout au long de la chaîne de valeur. Nous classons ainsi ces entreprises en deux catégories : d'une part, les sociétés agroalimentaires proactives en matière de gestion des déchets et, d'autre part, celles proposant des solutions concrètes pour contribuer à les réduire.

Ces solutions concrètes concernent aussi les conservateurs alimentaires qui ne doivent plus être des composants issus de la pétrochimie mais des ingrédients naturels, désormais exigés par les consommateurs et soutenus par les autorités publiques. Par exemple, la société néerlandaise Corbion, un des leaders mondiaux de la conservation naturelle de la viande, a pour ambition d'étendre ses solutions à d'autres marchés. Ou encore Kerry, qui propose des ingrédients labellisés propres et issus de la fermentation.

Mais la conservation dépend également de l'emballage des aliments, car un emballage qui s'avérerait déficient serait préjudiciable à la qualité du produit. La société allemande GEA Group propose ainsi un système exclusif, et non invasif, qui contrôle la teneur en oxygène et l'intégrité de l'emballage de chaque produit sur sa chaîne de conditionnement.

