

## LES CAUSES DU GASPILLAGE DANS LES CHAMPS

Les causes des gaspillages et des pertes dans le secteur agricole sont nombreuses. Certaines sont directement liées au caractère « biologique » de l'activité agricole, d'autres au marché, d'autres encore à des comportements à risque des agriculteurs, qui essaient de spéculer sur des prix élevés lors de la récolte.

Nous avons déjà dit que l'activité agricole est fortement conditionnée par des facteurs météorologiques : pour cette raison, vu la variabilité et les risques relatifs à l'activité agricole (attaques de parasites, événements météorologiques néfastes, années défavorables, etc.), il est difficile pour les agriculteurs de cultiver la quantité exacte de biens agricoles susceptible de satisfaire de manière précise la demande du marché. Cela entraîne une tendance à cultiver et donc à produire des quantités plus importantes de produits agricoles : si celles-ci sont excédentaires par rapport à la demande, on les laissera inévitablement pourrir dans les champs.

Parfois, les productions ne peuvent pas être récoltées à cause des dégâts provoqués par des parasites, des maladies et des événements atmosphériques (grêle, coups de chaleur, précipitations excessives, etc.).

Dans d'autres cas, par contre, les facteurs économiques jouent un rôle capital dans la décision de récolter ou non un produit. En effet, si les prix du marché sont trop bas au moment de la récolte, les agriculteurs peuvent décider de laisser dans le champ une partie de la production, les recettes ne pouvant même pas couvrir les coûts de la récolte et du transport.

L'association de ces deux phénomènes, - événements naturels et effets du marché, que l'on définit en anglais *walk-by's*, fait en sorte que des productions entières sont laissées dans les champs sans être récoltées, avant d'être enfouies. Cette procédure pourrait ne pas représenter une perte complète car les cultures sont à nouveau intégrées dans le sol en tant que matière organique, alors qu'il s'agit sans aucun doute de pertes/gaspillages en termes de nutrition humaine et de ressources comme eau, énergie, travail, produits chimiques utilisés pour la production de ces biens agricoles.

Dans certains cas, notamment ces dernières années, la pénurie de main d'œuvre a été elle aussi une cause de récolte manquée.

Le respect des standards de qualité (calibre, couleur, dimensions régulières, *shelf life* etc.), imposé en aval de la filière agro-alimentaire (grossistes et Grande Distribution Organisée) aboutit souvent à une récolte sélective : voilà donc que les produits « hors standard » (trop gros ou trop petits, irréguliers ou trop proches de la maturation, etc.) peuvent être laissés pourrir dans les champs.

Une autre cause de ce phénomène est à rechercher dans les alertes sanitaires, comme par exemple en 2008 aux États-Unis, lorsque la *Food and Drug Administration* lança une alerte pour une possible contamination de tomates par la salmonelle.