

LE GASPILLAGE DANS LA DISTRIBUTION

Quand on parle de distribution, il convient de préciser que celle-ci comprend aussi bien le commerce en gros que le commerce de détail. Naturellement, la vente de détail est la plus visible par le consommateur et celle pour laquelle nous avons le plus de données en ce qui concerne la quantification du gaspillage.

Pour l'année 2008, aux États-Unis, il a été estimé qu'environ 19,5 millions de tonnes de produits alimentaires ont été gaspillés uniquement dans le commerce de détail, ce qui représente 10% du volume des ventes de ce secteur (Buzby, 2011). Cette estimation, qui révèle déjà l'importance du phénomène, ne fournit pourtant pas une vision exhaustive du problème car, la vente de détail – que ce soit à cause de ses contrats de fourniture très rigides ou de ses standards de qualité très élevés – est en réalité responsable, du moins en partie, d'une part bien plus grande des pertes alimentaires totales qui se produisent également dans les autres secteurs.

Dans ce domaine, la plupart du gaspillage et des pertes concerne les produits périssables : produits de boulangerie-pâtisserie, viande, poisson, fruits et légumes et, de plus en plus souvent, les plats préparés. Le Ministère de l'agriculture américain estime que les supermarchés jettent l'équivalent de 15 millions de dollars/an de fruits et légumes. En 2005 et 2006, pour ce qui est des pertes dans les supermarchés, la moyenne annuelle pour les fruits a atteint 11,4% de la marchandise commercialisée et 9,7% pour les légumes (Buzby, 2009).

Le modèle actuel de commercialisation des produits alimentaires, pour le secteur de la grande distribution, considère les déchets comme partie intégrante du système. En effet, selon un ancien président de *Trader Joe's*, « Si un point de vente produit peu de déchets, c'est peut-être le signe qu'il vend peu ». Les dirigeants du secteur considèrent une production importante de déchets comme le signe que le point de vente contrôle régulièrement ses rayons et sa marchandise et que les arrivages y sont fréquents (Alvarez, 2011).

Selon le rapport final de la Commission européenne (*European Commission, 2011*), le gaspillage alimentaire dans la distribution organisée en Europe représenterait environ 4% du gaspillage total produit en Europe, soit 8 kg de nourriture jetée/personne, pour un total de 3,6 millions de tonnes.

Pour ce qui est de l'Italie (Falasconi, 2013), aux fins de la quantification du gaspillage dans le domaine de la distribution, il faut tenir compte qu'il existe deux systèmes : celui du commerce en gros (centres agroalimentaires et marchés horticoles) et celui du commerce de détail (*cash&carry*, hypermarchés, supermarchés et petits commerces).

Dans les centres agroalimentaires, chaque année un pourcentage de fruits et légumes, qui varie de 1 à 1,2%, est éliminé. En termes de poids, on estime qu'en 2012 ce sont 118 317 tonnes de fruits et légumes qui ont été gaspillés et jetés.

L'estimation du gaspillage produit par la distribution est de 270 776 tonnes, générées par les différents acteurs de la distribution (voir tableau 1). Il faut cependant signaler que, malgré la crise, le gaspillage reste constant ou augmente de peu. Cela peut sembler paradoxal, mais il suffit d'entrer dans un supermarché pour en comprendre la raison : d'une part les rayons sont toujours pleins (pour donner une bonne image du point de vente) et, de l'autre, les achats sont en baisse.

À la lumière de ces deux facteurs, il est facile de comprendre pourquoi les marchandises tendent à « vieillir » et à dépasser leurs dates de péremption ou de consommation optimale.

Tableau 1: Le gaspillage dans la distribution en 2012

TYPE DE VENTE	QUANTITÉ RÉCUPÉRABLE (tonnes)
CASH & CARRY	4 911
Hypermarchés	55 080
Supermarchés	138 159
Petits commerces	72 626
Total	270 776

Source : Falasconi, 2013

BIBLIOGRAPHIE

Alvarez J. and Johnson R., "Doug Rauch: Solving the American Food Paradox," Harvard Business Review N9-012-022, November 2011.

Buzby J.C., Wells H.F., Axtman B. and Mickey J., USDA, Economic Research Service, "Supermarket Loss Estimates for Fresh Fruit, Vegetables, Meat, Poultry, and Seafood and Their Use in the ERS Loss- Adjusted Food Availability Data," EIB-44, March 2009.

Buzby J.C. et al., "The Value of Retail- and Consumer-Level Fruit and Vegetable Losses in the United States," The Journal of Consumer Affairs, Fall (2011):492-515

European Commission, Preparatory study on food waste across EU 27, Bruxelles 2011.

Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Année XXXVI, n° 5/6 mai/juin 2013, AGEN.TER, Bologne