

## LE GASPILLAGE DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

L'industrie agroalimentaire se décline en deux grandes catégories. La première comprend les activités comportant les transformations initiales des produits agricoles par le traitement de la récolte (par exemple la transformation du blé en farine, la première conservation au frigo de fruits et légumes, etc.). La seconde comprend par contre les véritables transformations industrielles, à savoir la conversion des produits agricoles ou des matières premières en produits alimentaires comestibles (la production de pâtes, des différents types de conserves végétale et animales, etc.). Dans l'industrie de transformation, les pertes et les gaspillages alimentaires résultent normalement des phases de travail qui comportent la séparation de la partie comestible de celle non comestible (voire la fiche 1 pour saisir les différences possibles entre les parties comestible et non comestible des produits alimentaires). Dans plusieurs cas, les activités de transformation au niveau industriel peuvent s'avérer plus performantes, par rapport à celles qui sont effectuées par l'utilisateur final (le consommateur) chez lui.

La qualité de la transformation varie beaucoup selon le produit. Surproduction, emballage, dégâts accidentels et dysfonctionnements techniques sont autant de causes qui génèrent des pertes de transformation, parfois difficiles à éviter.

Selon une étude réalisée au Royaume-Uni (*WRAP*, 2010), dans l'industrie, environ 16% des matières premières serait perdu, ce qui correspond à 23% du total des pertes alimentaires lors des phases de production, de distribution, de vente au détail et de consommation domestique. Une étude de la Commission européenne (*European Commission*, 2010) estime que 39% des pertes alimentaires totales, à l'exclusion de celles du secteur agricole, sont produites dans le secteur industriel. Il convient toutefois de remarquer que, selon cette étude, l'absence d'une définition claire de la notion de gaspillage et de déchet alimentaire dans ce secteur (qui ne doit pas être confondue avec celle de sous-produit) rend cette estimation peu fiable.

En 2012, sur la base de l'échantillon analysé, le gaspillage moyen dans l'industrie agro-alimentaire italienne s'élève à 2,6% de la production totale finale, ce qui correspond à un gaspillage total de 2 036 430 tonnes de produits alimentaires.

**Tableau 1 : Gaspillages en 2012 dans l'industrie agro-alimentaire**

<b>SECTEUR INDUSTRIEL</b>	<b>Quantité produite (t)</b>	<b>Quantité gaspillée (t)</b>	<b>Quantité gaspillée (%)</b>
<b>Production, transformation et conservation de viande et de produits à base de viande</b>	7 184 259	179 606	2,5
<b>Transformation et conservation de poisson et de produits à base de poisson</b>	202 917	7 102	3,5
<b>Transformation et conservation de fruits et légumes</b>	6 439.287	289 768	4,5
<b>Fabrication d'huiles et de graisses végétales et animales</b>	4 833 398	72 501	1,5
<b>Industrie laitière et de la fabrication des glaces</b>	10 324 009	309 720	3
<b>Travail des grains et</b>	12 030 932	180 464	1,5

<b>fabrication de produits amylacés</b>			
<b>Fabrication d'autres produits alimentaires</b>	13 228 924	264 578	2
<b>Industrie des boissons</b>	24 080 487	481 610	2
<b>TOTAL</b>	<b>78 324 213</b>	<b>2 036 430</b>	<b>2,6</b>

Source : *Falasconi, 2013*

Une tendance de ces dernières années qui mérite une attention accrue est la préparation, par l'industrie alimentaire, de produits frais prêt à consommer, préemballés et/ou pré-confectionnés (salade de fruits, salades, etc.). Pour les produits non-standards ou légèrement abîmés, ce type de commercialisation pourrait représenter une possibilité d'emploi alternative à l'élimination, tout en contribuant à augmenter l'efficacité totale du système de transformation. Ce type de préparation pourrait toutefois engendrer des résidus de fabrication. Comme nous l'avons déjà dit, cette efficacité industrielle pourrait s'avérer moins onéreuse que les transformations domestiques faites sur le produit frais en vrac. Il convient toutefois de souligner que les produits confectionnés, à la différence des produits en vrac, doivent reporter les dates de péremption, ce qui pourrait être considéré comme un élément négatif dans la lutte contre le gaspillage. En effet, le produit frais en vrac, n'ayant pas de date de péremption, permet une plus grande souplesse au moment d'évaluer son état, aussi bien au niveau du point de vente qu'au niveau domestique.

Enfin, il est vrai que les produits prêts à consommer peuvent avoir comme effet d'augmenter la consommation de certains aliments (fruits, légumes, etc.) du fait de leur facilité d'emploi et il ne fait aucun doute qu'une analyse spécifique serait nécessaire pour déterminer les retombées de cette tendance sur les gaspillages.

## **BIBLIOGRAPHIE**

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

*Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Anno XXXVI, n. 5/6 maggio/giugno 2013, AGEN.TER, Bologna*

*WRAP, "Waste Arisings in the Supply of Food and Drink to U.K. Households," March, 2010, <http://www.wrap.org.uk/content/wastearisings-supply-food-and-drink-uk-households>*