

LE GASPILLAGE DOMESTIQUE

Dans la filière agroalimentaire, le gaspillage domestique est décidément celui qui pose le plus de problèmes : tant pour ce qui est de son estimation quantitative, que des actions visant à le réduire.

En effet, si pour la production agricole, la transformation alimentaire et la distribution, il existe des statistiques fiables, ainsi que des modalités expérimentales visant à la récupération et à la prévention, à l'échelon domestique nombre d'aliments encore bons finissent directement à la poubelle. En outre, la plupart des études sur le gaspillage alimentaire se focalisent sur des domaines particuliers (gaspillage à la maison ou dans les cantines, par exemple), sur des catégories de la population ou sur des zones géographiques précises.

Selon la *SINU* (Société Italienne de Nutrition Humaine), la disponibilité calorique quotidienne pour chaque Italien s'élève à environ 3700 kcal, ce qui représente plus d'une fois et demie le besoin énergétique quotidien et un surplus de 1700 calories, qui génère une suralimentation ou qui est gaspillé (aux États-Unis ce chiffre atteint 3900 kcal, en Grande-Bretagne, en Irlande, en Belgique, en France et au Canada, il varie de 3700 à 3800 kcal, alors qu'en Nouvelle-Zélande, en Finlande, aux Pays-Bas et en Islande, il varie de 3500 à 3600 kcal).

Dans le cas du gaspillage alimentaire domestique, la nourriture jetée se compose d'aliments cuits ou crus, d'aliments détériorés ou d'aliments cuisinés en trop grandes quantités.

Pour le calcul du gaspillage alimentaire domestique, l'on ne tient pas compte des plats et des boissons préparés à domicile et consommés à l'extérieur, qui sont jetés dans les corbeilles ou les poubelles publiques. Pour ce qui est de la quantification, Bloom (2010) met en évidence le fait que les familles américaines jettent environ 25% de la nourriture et des boissons qu'elles achètent. Pour une famille moyenne de quatre personnes, cela équivaut à une somme comprise entre 1365 et 2275 dollars/an. Par ailleurs, Dobbs (2011) souligne que ces gaspillages ont de graves conséquences en termes d'énergie gaspillée. Et, toujours selon l'étude de McKinsey, le gaspillage domestique est responsable en moyenne de huit fois le gaspillage d'énergie lié aux pertes qui se produisent après la récolte.

Au Royaume-Uni, environ les $\frac{2}{3}$ des gaspillages domestiques sont liés à la détérioration de la nourriture due à une utilisation retardée de celle-ci, alors que le dernier tiers est dû aux techniques de cuisson ou aux quantités excessives de nourriture préparée (WRAP 2011).

Au cours de cette phase de la filière, le caractère périssable des aliments constitue la cause principale de perte de nourriture. En termes de volume total, les fruits frais et les légumes représentent la plus grande part de gaspillage, avant le lait, la viande et le poisson.

Il est nécessaire de souligner que le gaspillage domestique ne constitue pas un phénomène inévitable et, surtout, qu'il n'existe pas depuis toujours. Une étude de

1987 révèle en effet que les personnes de plus de 65 ans, dont bon nombre a vécu la grande dépression et la seconde guerre mondiale, gaspillent deux fois moins que les générations plus jeunes. De même, pour ce qui est du gaspillage domestique, les pays en voie de développement ne gaspillent « que » de 6 à 11 kg de biens alimentaires par personne et par an, alors que les pays développés gaspillent entre 95 et 115 kg de nourriture par personne et par an (FAO 2012).

À la lumière de ces données, il appert que la moyenne du gaspillage domestique aux États-Unis est dix fois plus élevée que celle du Sud-Est asiatique.

À l'échelon national, il ressort au contraire d'une enquête menée par l'Université de Bologne en collaboration avec le JCR, que l'on gaspille chaque année dans les ménages de la nourriture pour une valeur monétaire évaluée à 8 millions d'euros. Cette enquête souligne aussi que plus de 30% des personnes interrogées déclarent gaspiller de grandes quantités de nourriture et que 32% déclarent jeter chaque semaine de la nourriture encore bonne pour une quantité qui varie de 250 g à 2 kg.

Même en Italie, les aliments qui sont le plus souvent jetés s'avèrent être les fruits et les légumes (entre 60 et 70% des personnes ayant répondu au sondage déclarent en jeter). Suivent le lait, le fromage, le yaourt, les œufs et le pain (entre 25 et 30% des personnes ayant répondu au sondage disent en jeter)

Enfin, les facteurs qui déterminent la variabilité de la quantité de gaspillage généré à l'échelon domestique sont :

- la taille et la composition de la famille (les adultes gaspillent plus que les enfants dans l'absolu et les familles nombreuses gaspillent moins par personne que les familles plus petites) ;
- le revenu de la famille (le gaspillage alimentaire est plus faible dans les familles à faible revenu) ;
- la culture d'origine (par exemple, aux États-Unis, les ménages hispano-américains gaspillent 25% de moins que les ménages non-hispaniques) ;
- le caractère saisonnier des produits (en été, l'on gaspille plus que durant les autres saisons).

BIBLIOGRAPHIE

Bloom J., American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Do About It), Da Capo Press, Cambridge (MA), 2010.

Dobbs R., et al., "Resource Revolution: Meeting the World's Energy, Materials, Food, and V Needs," McKinsey Global Institute, November 2011.

FAO (2011), Global food losses and food waste, FAO, Rome.

WRAP, "New Estimates for Household Food and Drink Waste in the U.K.," 2011,

www.wrap.org.U.K./downloads/New_estimates_for_household_food_and_drink_waste_in_the_U.K._FINAL_v2.110a9ba6.11460.pdf