

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ?

En matière de pertes alimentaires (*food losses*) et de gaspillage alimentaire (*food waste*), la littérature à notre disposition est importante, mais tous les ouvrages scientifiques sont d'accord sur le fait qu'il n'existe pas de définition univoque de ces phénomènes. Dans l'ensemble, l'on peut identifier deux grandes définitions : la première illustre la différence entre pertes et gaspillages au cours de la filière agroalimentaire, la seconde souligne principalement la différence entre les pertes et le gaspillage de nourriture comestible et les pertes et le gaspillage de nourriture non comestible. Cela dit, il existe également une troisième définition, qui considère l'hypernutrition comme une forme de gaspillage alimentaire.

Parmi les définitions destinées à identifier le gaspillage alimentaire le long de la filière agroalimentaire, la première est celle que propose la FAO, qui définit comme pertes et gaspillage les phénomènes qui aboutissent à l'élimination de produits alimentaires destinés à la consommation humaine mais éliminés, perdus, abîmés ou attaqués par les insectes, et ce, à n'importe quel niveau de la filière (FAO, 1981).

Dans une étude plus récente, la FAO propose une distinction entre pertes alimentaires et gaspillage alimentaire et met en évidence le fait que : « les pertes de nourriture ont lieu durant la production agricole, les phases qui suivent la récolte, la transformation industrielle et les activités de transport des marchandises », alors que « le gaspillage alimentaire se concrétise durant les phases finales de la filière (distribution, vente et consommation finale) » : les premières sont principalement dues à des limites de type logistique ou infrastructurel, alors que le second est lié principalement à des facteurs comportementaux (FAO, 2011 P.2).

La commission agricole et rurale du Parlement européen définit, quant à elle, le gaspillage alimentaire comme « l'ensemble des produits éliminés de la filière agroalimentaire qui, pour des raisons économiques ou esthétiques, ou en raison de leur date de péremption, bien qu'étant encore comestibles et donc potentiellement destinés à la consommation humaine, en l'absence d'une autre utilisation possible, sont éliminés et traités, ce qui produit des effets négatifs sur l'environnement et l'économie, ainsi qu'un manque à gagner pour les entreprises ». (*European Parliament*, 2011).

En revanche, l'*Environmental Protection Agency (EPA)* des États-Unis définit le gaspillage alimentaire comme suit : « nourriture non consommée et restes de la préparation des repas, tant à l'échelon domestique que dans les commerces de produits alimentaires, les restaurants, les bars, les cafés ou les cantines » (EPA, 1997 P. 11). En revanche, le *California Department of Resources Recycling and Recovery (CalRecycle)* assimile le gaspillage alimentaire aux restes de nourriture.

Par conséquent, le gaspillage alimentaire comprend la nourriture éliminée, la nourriture en surproduction, la nourriture invendue et les restes (*CalRecycle*, 2009). Cette dernière définition inclut donc tant la nourriture comestible devenue déchet car non utilisée par le consommateur final, que les déchets non comestibles.

Cette vision est aussi celle adoptée par le *Waste & Resources Action Program (WRAP)* dans son enquête sur le gaspillage domestique de nourriture et de boissons. Cette étude identifie trois catégories en fonction du degré « d'évitabilité » du gaspillage : évitable, potentiellement évitable et inévitable. Les deux premières catégories sont composées de divers gaspillages comestibles et incluent la nourriture jetée qui était encore comestible avant d'être traitée (les tranches de pain, les

pommes, la viande, etc.) ou la nourriture que certaines personnes mangent et d'autres pas (les croûtes de pain ou les épluchures des pommes). La troisième catégorie est composée des « déchets alimentaires immangeables », qui comprennent les déchets non comestibles dérivant de la préparation de la nourriture (les os, les coquilles d'œuf, les épluchures d'ananas, par exemple). (WRAP, 2009).

Le concept de pertes alimentaires et de gaspillage « non comestibles » peut être interprété différemment selon le stade de la filière agroalimentaire concerné. La performance environnementale maximale d'un produit agroalimentaire ne peut être atteinte si les matières premières qui en sont issues, comme les os ou les coquilles d'œuf, ne sont pas considérées comme comestibles durant toutes les phases. Les arêtes de poisson, qui sont une source de micronutriments, ou les têtes de poisson, qui sont une source d'acides gras essentiels, peuvent être utilisées comme matière première pour la consommation humaine. Tout cela n'est possible que s'il existe une technologie *ad hoc* et un marché.

Le sang est une autre matière première à la valeur nutritionnelle importante ; il peut pallier les carences en fer et en vitamine A, qui peuvent nuire gravement à la santé des êtres humains. En ce sens, ce qui peut être considéré comme non comestible doit être redéfini, dans le respect de la sécurité alimentaire et en tenant compte des technologies disponibles, des tendances liées à la consommation et des innovations attendues.

Vers la moitié des années 90, grâce à la méthodologie mise au point en matière de quantification statistique de la disponibilité alimentaire nationale, l'*Economic Research Service* de l'*USDA* (ERS) a identifié trois types de pertes le long de la filière agroalimentaire : 1) les pertes de poids des produits alimentaires (qui peuvent se produire de la récolte aux rayons des supermarchés, 2) les pertes au niveau de la vente au détail, 3) les pertes au niveau du consommateur final, chez ce dernier ou à l'extérieur (au restaurant ou dans les fast-food, par exemple).

Même dans ce cas, la nourriture comestible qui est jetée, car elle n'est pas mangée par le consommateur final, rentre dans cette dernière catégorie.

Nous pouvons donc identifier deux catégories, la première étant celle de la nourriture comestible, du gaspillage évitable ou potentiellement évitable (pertes durant la préparation des repas, nourriture préparée en excès), la seconde étant celle des restes non comestibles (par exemple la partie dure des pieds d'asperge, le trognon des pommes, etc.).

Comme nous l'avons dit plus haut, une troisième définition inclut l'hypernutrition dans le cadre du gaspillage alimentaire. Smil considère comme gaspillage alimentaire aussi bien l'alimentation excessive que la différence entre la valeur énergétique des aliments consommés par personne et les quantités qui leur seraient réellement nécessaires. (Smil, 2004).

Enfin, citons Segrè dont la définition du gaspillage prend aussi en compte les aspects économiques du phénomène. Par gaspillage alimentaire, Segrè entend l'ensemble des produits éliminés ou perdus le long de toute la filière agroalimentaire, produits qui bien qu'ayant perdu leur valeur commerciale n'ont pas perdu leurs caractéristiques alimentaires et peuvent être encore consommés. Il s'agit donc de produits parfaitement utilisables, mais qui ne peuvent plus être vendus et qui, s'ils ne sont pas utilisés différemment, seront éliminés et traités. Les produits alimentaires qui forment le gaspillage perdent leurs caractéristiques de marchandises, mais pas celles d'aliments et sont donc des produits invendus et invendables.

Il est également possible de faire une distinction entre le gaspillage absolu et le gaspillage relatif, en fonction de trois destinations : 1) les produits traités comme déchets, qui n'ont pas de valeur économique et ne constituent pas un aliment pour l'homme ; 2) les produits destinés à l'alimentation animale ou à la production de gaz ou de compost, qui ont une valeur économique,

mais ne constituent pas un aliment pour l'homme ; 3) les produits récupérés et destinés à la consommation humaine (qui n'ont pas de valeur économique mais constituent un aliment pour l'homme).

On entend par gaspillage relatif les aliments dont la destination permet d'obtenir au moins l'un des deux bénéfices potentiels (retour économique ou utilisation par l'homme). On entend par gaspillage absolu les aliments dont la destination des surplus ne génère aucun des deux bénéfices cités précédemment. (Segrè, 2011).

BIBLIOGRAPHIE

European Parliament (2011), Avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU, Agricultural and Rural Commission, 22 June.

FAO (1981), Food loss prevention in perishable crops, in Agricultural Service Bulletin, n. 43, FAO Statistics.

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

United States Environmental Protection Agency, 1997. Measuring Recycling: A Guide for State and Local Governments. EPA530-R-97-011, Washington DC.

CalRecycle - California Department of Resources Recycling and Recovery, (2009), Food Waste Composting Regulations White Paper California Integrated Waste Management Board <<<http://www.calrecycle.ca.gov/LEA/Regs/Review/FoodWastComp/FoodWastcomp.pdf>>>

Segrè A., Falasconi L. (2011), « Le livre noir du gaspillage alimentaire en Italie », édité chez Ambiente.

Smil V. (2004), Improving efficiency and reducing waste in our food system, in Environmental Sciences, Vol. 1, pp. 17-26.

WRAP (2009) Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, United Kingdom <<<http://www.wrap.org.uk/content/report-household-food-and-drink-waste-uk>>>