

# Etat des lieux du gaspillage et des pertes, par la FAO

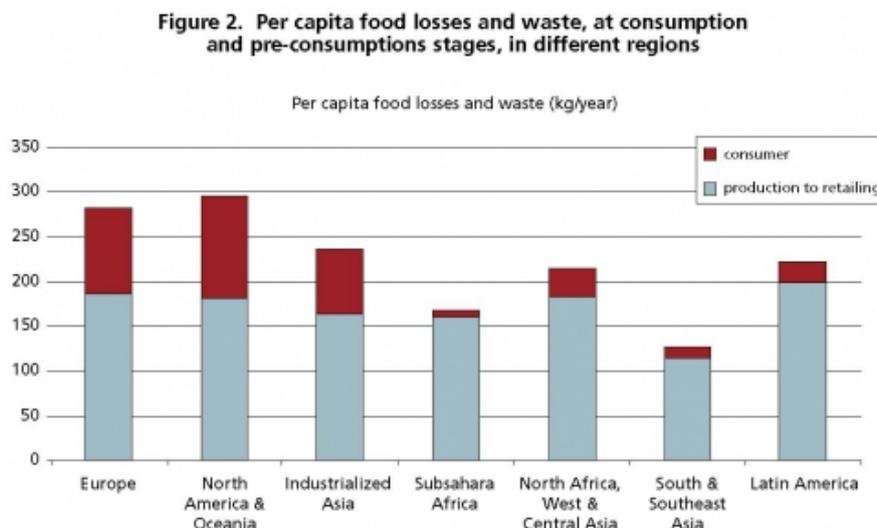
20 mai 2011

Le tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé, selon une [étude commandée par la FAO](http://engwww.sik.se/default.asp) au Swedish Institute for Food and Biotechnology [http://engwww.sik.se/default.asp – ce lien n'est plus valide].

L'étude distingue entre **pertes alimentaires** et **gaspillage de nourriture** :

Les **pertes alimentaires** – aux stades de la production, de la récolte, de l'après-récolte et de la transformation – sont plus importantes dans les **pays en développement**. Cela est dû à la fois à des infrastructures défectueuses, à des technologies dépassées et à la faiblesse des investissements dans les systèmes de production alimentaire.

Le **gaspillage de nourriture**, lui, est plus problématique dans les **pays développés**. Il est trop souvent le fait des détaillants et consommateurs qui jettent à la poubelle des aliments parfaitement comestibles. (voir graphique, cliquer pour agrandir)



L'étude de la FAO, qui recense les données disponibles (souvent lacunaires) et les travaux récents sur le sujet, présente quelques chiffres marquants :

– En Europe et en Amérique du Nord, chaque consommateur gaspille entre **95 et 115 kg par an**, contre **6 à 11 kg** seulement pour le consommateur d'Afrique subsaharienne et d'Asie du Sud et du Sud-Est.

– Chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que l'entière production alimentaire nette de l'Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes).

– Le volume total de nourriture perdue ou gaspillée chaque année est équivalent à plus de la moitié de la production céréalière mondiale (2,3 milliards de tonnes en 2009-2010).

Les pertes alimentaires se traduisent par des **pertes de revenus pour les petits paysans** et par des prix trop élevés pour les consommateurs pauvres. A l'inverse, la réduction des pertes aurait un impact «immédiat et significatif» sur leurs moyens d'existence et leur **sécurité alimentaire**.

Les pertes et le gaspillage alimentaires entraînent également la dilapidation des **ressources environnementales** et engendrent des **émissions de gaz à effet de serre**.

Le rapport présente un certain nombre de **suggestions d'ordre pratique** visant à la réduction des pertes et du gaspillage : renforcement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire facilitant l'accès direct des petits paysans aux acheteurs; investissements dans les infrastructures, le transport, la transformation et l'emballage; actions sur les normes de qualité (notamment concernant l'aspect extérieur du produit); éducation des consommateurs; récupération des invendus par les associations, etc.

Cette étude a été préparée à l'occasion du congrès international [Save Food!](#) de Düsseldorf.