Le gaspillage, source de création de valeur pour les IAA

15 novembre 2012

Les industries agroalimentaires peuvent découvrir de nouveaux leviers de création de valeur dans la réduction du gaspillage, d'après une étude de Rabobank. La croissance du prix des matières premières et de l'énergie, ainsi que les objectifs de durabilité, mettent en effet l'accent sur la nécessité d'économiser les ressources. Les nouvelles technologies le permettent plus facilement. Il s'agit donc de considérer le **gaspillage** non plus comme un coût, mais comme une **source de revenus**.

De nombreux entreprises illustrent les **stratégies possibles** pour accroître la rentabilité, en utilisant les déchets comme source d'énergie par exemple, ou en généralisant le compostage, le recyclage, etc. Nestlé produit ainsi 3,5% de son énergie grâce aux 800 000 tonnes de marc de café générées au cours de son processus de production. Cordes, producteur de whisky écossais, en fait de même avec les co-produits de sa distillation.

À peu près au même moment que la parution de cette étude, à l'occasion du Forum de la distribution qui s'est déroulé le 11 octobre 2012 à Bruxelles, des **responsables de la grande distribution** se sont engagés à prendre, sur une base volontaire, des **mesures en matière de prévention des déchets**, en vue notamment d'éviter le gaspillage des denrées alimentaires. 19 membres du Forum de la distribution ont présenté leurs propres initiatives dans le domaine des déchets, de la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire. L'Union européenne s'est fixée comme objectif de réduire de moitié ce gaspillage d'ici 2020. Les signataires de l'initiative rendront compte des résultats obtenus lors des prochaines réunions du Forum de la distribution.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Sources : Rabobank, Europa