<u>Gaspillage : chiffres et progrès au Royaume-Uni</u>

13 février 2013

Un rapport britannique de l'Institution of Mechanical engineers (Imeche) estime, après la FAO, que 30% à 50 % des aliments produits dans le monde sont jetés au lieu d'être consommés, ce qui correspond à 1,2 à 2 milliards de tonnes de nourriture. Dans les pays en développement, le gaspillage est souvent le résultat d'infrastructures défaillantes (transport, stockage), alors que dans les pays développés, ce seraient plutôt les comportements des distributeurs et des consommateurs qui seraient en cause. La grande distribution, selon le rapport, rejette trop de produits pour des raisons esthétiques. Près de 30% des céréales cultivées au Royaume-Uni ne seraient pas récoltées pour cette raison, ce qui correspond à 1,6 million de tonne.

Suite à la publication de ce rapport, Andrew Opie, du *British Retail Consortium* (BRC), est intervenu pour récuser la responsabilité de la grande distribution, notamment les pratiques promotionnelles du type « un produit offert pour un produit acheté », qui seraient selon lui rares. En revanche, les supermarchés britanniques ont fait récemment des efforts pour vendre des fruits et légumes « non calibrés », et avec succès.

Des progrès sont en effet possibles : dans le nord de Londres, des ménages ayant participé à un défi organisé par la North London Waste Authority (NLWA) sont parvenus à réduire leur gaspillage alimentaire de 38%, en suivant les conseils de l'autorité, soit une économie de 32 livres sterling par semaine. L'objectif est à présent de généraliser ces comportements à l'ensemble du territoire britannique.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source : IMECHE , Site de conseils de la NLWA