

L'impact environnemental et économique du gaspillage

9 octobre 2013

Après un [premier rapport, en 2011, sur l'ampleur des pertes et du gaspillage à l'échelle mondiale](#), la FAO publie une nouvelle étude : *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural resources*, qui analyse les impacts écologiques du phénomène, en se penchant sur ses conséquences pour le climat, les utilisations de sols et d'eau, ainsi que sur la biodiversité.

Les pertes et le gaspillage s'élèveraient à 1,3 milliard de tonnes de nourriture par an, soit un tiers de la production mondiale. Cela représente 250 km³ d'eau (un volume équivalant au débit annuel du fleuve Volga), et l'émission de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre. L'analyse par l'empreinte carbone fait apparaître que le gaspillage au stade de la consommation a un impact plus élevé que ce qui est perdu dans les étapes précédentes de la chaîne alimentaire : en effet, alors que ce stade ne représente, au niveau mondial, que 22% des quantités perdues ou gaspillées, en termes d'empreinte carbone cette proportion monte à 37%.

Des analyses croisées, par produits et par régions du monde, font apparaître un certain nombre de *hot spots* : les pertes de céréales en Asie ont ainsi de lourds impacts en termes d'émissions de carbone et d'utilisation de la ressource en eau. Le secteur de la viande a une empreinte carbone relativement élevée, en particulier dans les pays à forts revenus et en Amérique latine, qui, ensemble, représentent 80% de tous les gaspillages et pertes de viande. Le gaspillage des fruits est quant à lui responsable de gaspillages d'eau en Asie, en Amérique latine, et en Europe.

L'évaluation des impacts économiques du gaspillage est basée sur les statistiques FAO de prix à la production 2009 d'environ 180 produits (sauf poissons et fruits de mer), dans une centaine de pays. Le coût économique total s'élève à 750 milliards de dollars par an, l'équivalent du PIB de la Suisse.

En complément de cette étude, la FAO a également publié un guide contenant des pistes d'action pour toutes les étapes de la filière : producteurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs, etc.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Sources : étude [FAO](#), [Guide](#)