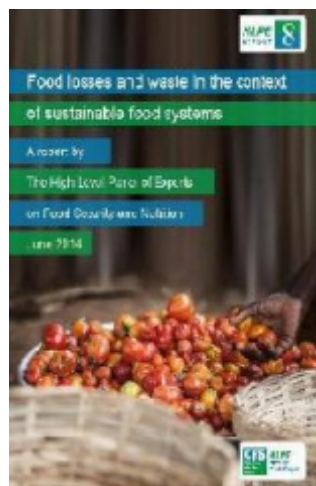


Rapport du HLPE – Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables

7 juillet 2014

Le 3 juillet dernier, le *High level panel of experts on food and security and nutrition* (HLPE) a remis son rapport intitulé *Food losses and waste in the context of sustainable food systems* au Comité de la sécurité alimentaire mondiale de la FAO. Considérés comme partie intégrante des systèmes alimentaires, les pertes et gaspillages alimentaires ont été analysés sous trois perspectives : systémique, durable, et de sécurité alimentaire et nutrition.



Le HLPE pose différentes définitions, dont celles des pertes alimentaires (qui interviennent avant le stade de la consommation finale) et des gaspillages alimentaires (qui interviennent au niveau de la consommation finale). Les pertes et gaspillages alimentaires (dénommés « gaspillage alimentaire » dans la suite de ce billet) correspondent donc à toute perte, en poids et à tous les stades de la chaîne alimentaire, de nourriture destinée à la consommation humaine, sans tenir compte des causes ; les *food quality loss or waste* se rapportent à la baisse des caractéristiques qualitatives des denrées alimentaires. De nombreuses études existent sur le gaspillage alimentaire mais l'absence de protocole commun en empêche la comparaison.

Trois types d'impacts du gaspillage alimentaire sur la sécurité alimentaire et la durabilité des systèmes sont identifiés par le HLPE : une réduction de la disponibilité, locale et globale, de nourriture ; un impact négatif sur l'accès aux produits alimentaires, à tous les stades de la chaîne ; un effet à long terme en lien avec l'usage non durable de ressources naturelles, dont dépend la future production de denrées alimentaires. L'impact sur la nutrition (pertes de qualités nutritives des aliments), ainsi que les caractéristiques nécessaires à un système alimentaire pour faire face à des variations parfois très importantes de production et de consommation, dans le temps et l'espace, sont moins explorés dans la littérature scientifique. Enfin, pertes et gaspillage jouent sur les trois dimensions de la durabilité des systèmes alimentaires : pertes économiques et baisse du retour sur investissement, ralentissement du développement et des progrès sociaux, impact environnemental (consommation superflue de ressources naturelles, traitement des déchets alimentaires).

Les pertes et gaspillage alimentaires découlent de nombreux facteurs potentiels (microbiologiques, technologiques, comportementaux, etc.), dont l'importance varie selon le produit, le contexte et le stade de la chaîne alimentaire. L'identification des causes et de leurs interrelations nécessite de développer une approche intégrée tout au long de cette chaîne. Le HLPE décrit ces causes selon trois niveaux : micro (pour une étape de la chaîne), méso (causes secondaires ou systémiques) et macro (enjeux systémiques). Des solutions pour chaque niveau sont identifiées, solutions à adapter aux spécificités locales et aux produits concernés.

Le HLPE émet enfin des recommandations à destination de l'ensemble des acteurs. Il s'agit ainsi d'améliorer la collecte des données et le partage de connaissances, de développer des stratégies déclinées en actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire et de mieux coordonner les politiques afférentes.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO](#)