Gaspillage alimentaire : éléments nouveaux publiés par une équipe du Joint Research Center

10 septembre 2015

Une équipe du *Joint Research Center* (JRC) a publié le 12 août, dans *Environmental Research Letters*, les résultats de ses travaux sur le gaspillage alimentaire, au niveau du consommateur et à l'échelle de l'Union européenne. Si des estimations avaient déjà été données, tant au niveau international qu'européen, elles présentaient notamment pour limite de ne considérer que des valeurs uniques (gaspillage total et/ou par produit ou groupe de produits), ne prenant pas en compte les incertitudes et manques de données fiables en matière de gaspillage. Les travaux menés par les chercheurs du JRC ont donc eu pour objectif de quantifier d'une part le gaspillage alimentaire au niveau du consommateur, en considérant les incertitudes, et d'autre part une partie des ressources naturelles (eau et azote) nécessaires à la production de ces quantités gaspillées.

Des données fiables n'ont pu être identifiées que dans six États membres (Royaume-Uni – évaluation la plus détaillée avec une étude de terrain auprès de près de 2 000 foyers et la distinction entre différents types de gaspillage –, Pays-Bas, Danemark, Finlande, Allemagne et Roumanie). Les données ont été extrapolées par les chercheurs pour les autres pays. Au niveau européen, le gaspillage alimentaire total représente, en moyenne, 123 kg/pers/an (avec une fourchette de 55 à 190 kg). 80 % de ce volume, soit 97 kg en moyenne, sont considérés comme pouvant être évités (les parties des denrées alimentaires non consommables – noyaux, os, coquilles d'œufs, etc.- sont exclues de cette catégorie). Les variations de quantités gaspillées sont importantes entre pays et liées, selon les auteurs, à des modes de vie et des pouvoirs d'achat différents. De même, le gaspillage diffère selon les produits, les fruits et légumes et les céréales étant les plus concernés.

D'après les résultats présentés, ces quantités représentent des consommations en eau et azote non négligeables et les auteurs élargissent la problématique, en conclusion, à d'autres ressources utilisées (phosphore, énergie, terres). Il convient toutefois de rappeler qu'une définition partagée, à l'échelle internationale, des pertes et gaspillages alimentaires fait toujours défaut.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : *Joint Research Center*