

# Le BCG estime les pertes et gaspillages alimentaires à 2030

11 septembre 2018

Le Boston Consulting Group a publié en août les résultats d'un travail de modélisation des pertes et gaspillages alimentaires à l'échelle mondiale. Utilisant les données de la FAO, de la Banque mondiale et du Fonds monétaire international, les auteurs ont construit un modèle intégrant les pertes et gaspillages en fonction de la région, de l'étape dans la chaîne de valeur, du type de denrée et de l'année. S'appuyant sur des prévisions des volumes alimentaires produits et consommés et de l'intensité des gaspillages, ils estiment que 2,1 milliards de tonnes seront annuellement perdues à l'horizon 2030 (contre 1,6 en 2015), pour une valeur de 1,5 trillion de dollars (contre 1,2 en 2015). Toutes les régions seront concernées, et tout particulièrement l'Asie.

S'intéressant à l'ensemble de la chaîne alimentaire, ils identifient cinq moteurs et estiment, pour chacun, la réduction annuelle potentielle liée à une évolution des pratiques (à technologies et process constants). Au total, la perte de 700 milliards de dollars pourrait être évitée. Par la suite, treize initiatives à la disposition des entreprises sont listées (éducation des agriculteurs, développement de nouveaux accords d'achat, etc.).

## Projections des pertes et gaspillages à 2030



Source : BCG

Source : [Boston Consulting Group](https://www.bcg.com)