



Vers la sobriété alimentaire...

19 octobre 2012
Université NegaWatt



Plan

- Définition
- Quelques chiffres
- Le gaspillage du champs à l'assiette
- Les liens entre gaspillage et énergie
 - Directs : la consommation énergétique et ses émissions de GES
 - Indirects : la mobilisation des terres et le scénario AfTerres
- Le gaspillage dans nos poubelles
- Quelques pistes pour sortir du gaspillage
 - Les causes profondes : un problème systémique
 - 6 R
 - Vers des Politiques alimentaires territoriales



Définition

- Pertes et gaspillages alimentaires : *produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne de production alimentaire (FAO)*

Quelques chiffres

- Pertes et gaspillages mondiaux : 1,3 milliards de tonnes par an
- En France : 17 millions de tonnes ou 260 Kg/habitant/an
- 180 % des besoins nutritionnels des français mis sur le marché
- 190 kg/habitant/an finissent dans les poubelles
- Les dons des producteurs et distributeurs vers les banques alimentaires étaient de 50 000 tonnes en 2011

Le gaspillage du champs à l'assiette

Secteur	Synthèse des études françaises pour la partie aval		Etude FAO moyenne européenne	
	kg/hab/an	MT/an	kg/hab/an	MT/an
Production	93	6,08	93	6,08
Transport/stockage	26	1,70	26	1,70
Transformation	31	2,03	31	2,03
Sous total filière amont	150	9,80	150	9,80
Distribution	17,6	1,2	33	2,16
- grandes surfaces et commerces de bouche	11,5	0,8		
- marchés de gros et de détail	6,1	0,4		
Consommation	93	6,07	96	6,27
- restauration collective	9	0,60		
- restauration commerciale	12	0,79		
- restauration à domicile	72	4,68		
- <i>recyclé à domicile</i>	10	0,65		
- <i>collecté comme déchets</i>	62	4,03		
Sous total filière aval	110	7,22	129	8,43
Total	260	17,02	279	18,23

La consommation énergétique et les émissions de GES

- Consommations énergétiques sur toute la chaîne du champ à l'assiette (environ 40 MTEP/an) :
 - Intrants de l'agriculture (engrais, phyto,..)
 - Carburants agricoles
 - Chauffage des serres
 - Industries de transformation
 - Transports
 - Stockage et chaîne du froid
 -
- L'agriculture est à l'origine de l'essentiel des émissions des gaz "hors CO2" : 2/3 du méthane (élevage bovin) et du protoxyde d'azote (utilisation des engrais)

Les émissions de CO2 liées à l'alimentation en France

Poste	M TEQ
Emissions directes de l'agriculture	46,0
Fabrication des engrais	0,8
Transport routier de marchandises	4,0
Transport routier de personnes	1,0
Fabrication des camions et raffinage du gasoil	0,8
Chauffage des magasins alimentaires	0,4
Usages de l'électricité pour la chaîne alimentaire	0,7
Fabrication des emballages	1,5
Gestion de la fin de vie des emballages et émission de méthane des déchets	1,0
Total des émissions rattachées à l'alimentation	56
Emissions françaises en 2004 (CITEPA)	177,0
Part des émissions liées à l'alimentation	31,6%

Source : jm Jancovici

www.inddigo.com

○ L'impact du gaspillage : 3,8 Teq CO₂/tonne

Étape du cycle de vie	Émissions en Teq CO ₂ par tonne de nourriture gaspillée
Agriculture	1.22
Industrie engrais	0.08
Agro-industrie UK et non UK	1.09
Conditionnement	0.17
Transport (maritime compris)	0.48
Exportations	-0.18
Distribution	0.13
Consommation	0.42
Traitement des déchets évitables	0.41
Total	3.8

1 Teq CO₂/hab.an

la mobilisation des terres et le scénario AfTerres

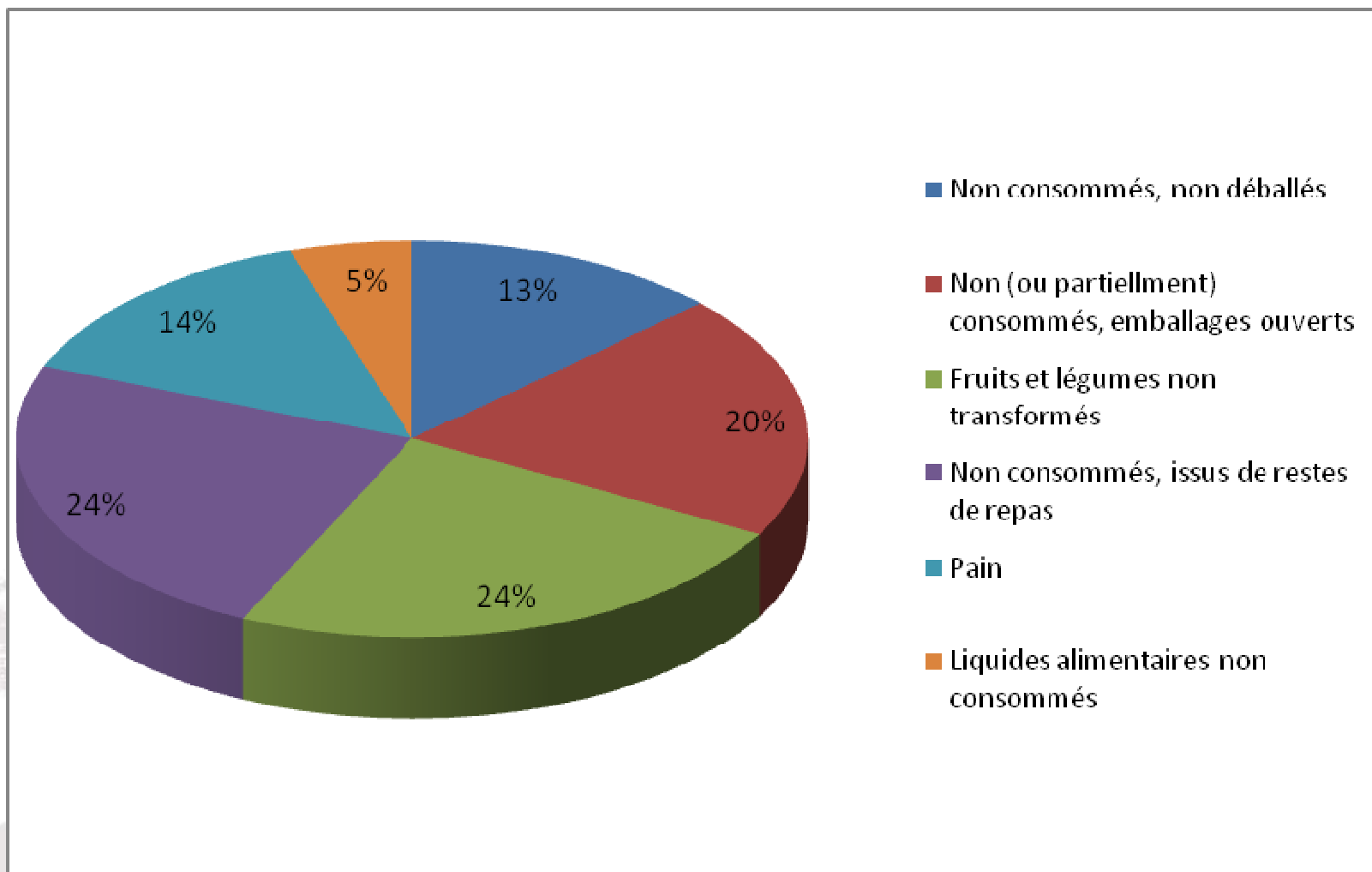
Ce scénario repose sur une hypothèse de forte réduction du gaspillage alimentaire, avec deux volets:

- **Le régime alimentaire : réduire les surconsommations de protéines et de sucres**
 - Passer d'une surconsommation de protéines de 70 % à 10 %
 - Ramener la part de protéines animales de 65 % à 38 %
 - Ramener la part du sucre à 11 % de nos apports énergétiques
 - Ramener ou maintenir l'indice de masse corporelle de 2050 à celui de l'an 2000
- **La réduction du gaspillage**
 - Diviser par 3 les pertes « évitables », en passant de 190 kg à 64 kg par habitant et par an, soit une économie de 126 kg.
 - Recycler les pertes inévitables (épluchures, etc.) en priorité par méthanisation.

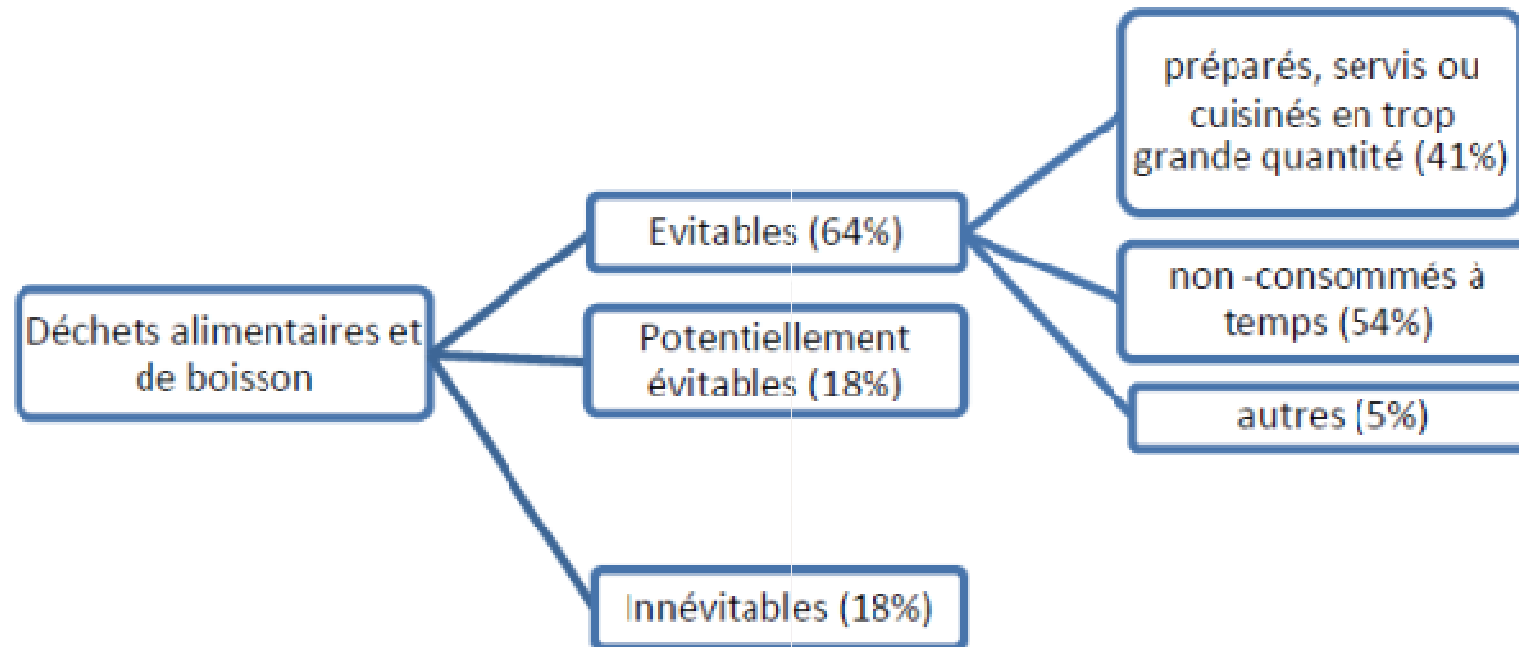
Les causes profondes : un problème systémique

- Déconnexion multiple
- Désir d'abondance et surconsommation
- Industrialisation à outrance
- Folie hygiéniste
- Perte du goût et dégradation de la qualité gustative

Le contenu de nos poubelles alimentaires



Notre poubelle : 60 à 80 % potentiellement évitable ?



Source WRAP

En France étude FNE : 50 % évitable



Un programme en 6R

- Reconnaître
- Reconnecter
- Réapprendre
- Réduire
- Réutiliser/Redistribuer
- Recycler



Vers des politiques alimentaires territoriales

Générer des « boucles vertueuses » à partir de 3 principes :

- Proximité : relocaliser l'alimentation
- Qualité : moins mais mieux
- Solidarité : reconnecter les acteurs de la chaîne et partager équitablement la valeur ajoutée

○ Pour en savoir plus



TRISTRAM STUART
PRÉSENTE :

LA GRANDE (SUR-) BOUFFE

POUR EN FINIR AVEC LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

 BRUND LHOSTE


Rue de l'échiquier