**Gaspillage alimentaire**

Helena Rocha

Traduit par Maya Bogni

 L'insécurité alimentaire est un terme utilisé pour décrire le fait qu’il y a des gens dans le monde qui n'ont pas accès à une alimentation saine et durable. Alors que 25% mondiale souffre d'insécurité alimentaire,[[1]](#footnote-0) un tiers de la nourriture mondiale est jetée chaque année.[[2]](#footnote-1) Rien qu'aux États-Unis, entre 30 et 40 % de l'approvisionnement alimentaire est jeté et gaspillé chaque année,[[3]](#footnote-2) même si 10,5 % de la population américaine souffre d'insécurité alimentaire.[[4]](#footnote-3) En plus de la nourriture qui est gaspillée, l'eau est également gaspillée car elle est essentielle au processus de production des aliments.[[5]](#footnote-4) Le gaspillage alimentaire et le gaspillage d'eau qui l'accompagne sont devenus un problème majeur dans le monde moderne. Parmi les solutions à ce problème, on trouve des solutions modernes, comme le don d'aliments non désirés ou de restes de nourriture, et des solutions moins modernes, comme le compostage.

 Le gaspillage alimentaire se présente sous de nombreuses formes différentes. L'infestation des cultures par des parasites et les maladies qui en découlent, et qui rendent les aliments impropres à la consommation humaine, est l'une des premières manifestations du gaspillage alimentaire tout au long du cycle alimentaire. Une autre forme de gaspillage se produit lorsque les prix de certaines cultures chutent lorsque l'offre devient trop importante pour la demande. Cela se produit lorsque le prix commercial devient inférieur au coût du travail, de l'emballage et de l'expédition. Dans ce cas, les agriculteurs ont tendance à renoncer à la récolte, ce qui produit une grande quantité de déchets alimentaires et de déchets d'eau en raison de toute l'eau utilisée pour produire les cultures.

Des déchets sont également produits pendant le processus d'emballage, lorsque certains aliments sont jetés parce qu'ils ne sont pas attrayants ou parce qu'ils sont périmés. Ensuite, il y a les aliments qui sont jetés dans les supermarchés lorsqu'ils ont dépassé leur date limite de consommation, même s'ils sont encore propres à la consommation. Enfin, il y a de la nourriture qui est jetée dans les foyers. Si l'on achète trop de nourriture et que l'on n'a pas le temps de tout manger, la nourriture se gâte et doit être jetée.[[6]](#footnote-5)

Selon “The World Counts,” l'étape la plus gaspilleuse du cycle alimentaire est celle de la production de la nourriture. Cette étape produit environ 44% des déchets alimentaires. La deuxième étape la plus gaspilleuse est celle du stockage des aliments après leur production et leur consommation, qui produit 31 % des 1,3 milliard de tonnes de déchets alimentaires produits chaque année.[[7]](#footnote-6) Avec toute cette nourriture qui est gaspillée, il y a encore d'autres problèmes qui proviennent du gaspillage de nourriture. Lorsque les aliments sont gaspillés et jetés dans les décharges, ils se décomposent plus lentement en raison du manque d'oxygène et des insectes qui mangent normalement les restes de nourriture. Lorsque les aliments se décomposent sans la présence d'oxygène, ils produisent du méthane,[[8]](#footnote-7) un gaz à effet de serre 86 fois plus puissant que le dioxyde de carbone qui, en grande quantité, est nocif pour l'environnement.[[9]](#footnote-8) En outre, la production de nourriture pèse sur les ressources naturelles car elle nécessite une quantité importante d'eau.

Il est rare que les déchets alimentaires soient accompagnés de déchets d'eau. 80 % de l'eau douce utilisée par les États-Unis sert à la production alimentaire, alors que les réserves mondiales d'eau douce continuent de s'épuiser.[[10]](#footnote-9) Les viandes sont généralement des aliments très gaspilleurs d'eau, puisque le bœuf utilise 1 800 gallons d'eau par livre produite, tandis que le porc en utilise 576 gallons. La majeure partie de ce gaspillage d'eau provient de l'alimentation des animaux et de la quantité de nourriture que chaque animal consomme avant d'être abattu[[11]](#footnote-10). La raison de l'utilisation accrue d'eau par le bœuf est due au fait que les vaches transforment de manière inefficace la nourriture qu'elles mangent en viande sur leur corps et que, du fait de leur taille, elles doivent consommer davantage de nourriture pour grandir. En revanche, les porcs et les poulets ont besoin de moins de nourriture pour se développer, car ils sont plus petits et ont besoin de moins de nourriture, ce qui réduit leur empreinte hydrique. En outre, le bœuf a tendance à avoir un impact négatif plus important sur l'environnement en raison de son empreinte hydrique grise, qui signifie la pollution des eaux souterraines et de surface. Enfin, la production de méthane provenant des fonctions corporelles des vaches peut également nuire à l'environnement.[[12]](#footnote-11) Cela signifie que lorsque les gens achètent de grandes quantités de viande, il y aura davantage de déchets alimentaires provenant de la viande, ce qui entraînera un gaspillage d'eau encore plus important.

Cependant, il existe encore des moyens de réduire la quantité de déchets alimentaires. Bien que le compostage des déchets alimentaires soit une meilleure alternative à la mise en décharge, il ne constitue pas la solution au problème du gaspillage alimentaire. Le compost, comme beaucoup de choses, a ses avantages et ses inconvénients. Si les gens compostaient tous leurs déchets alimentaires, la collecte des ordures ménagères ne serait pas aussi fréquente. Actuellement, 22 % des déchets solides aux États-Unis sont des aliments qui auraient pu être compostés. Si les déchets alimentaires étaient redirigés vers le compost, les décharges auraient moins besoin d'espace. De plus, la décomposition des aliments dans le sol le fertilise, de sorte que le sol peut être réintégré dans le cycle alimentaire et servir de sol sain pour la culture de nouveaux aliments. En outre, le compost ne produit pas de méthane, contrairement à la décomposition des aliments dans les décharges. Au contraire, le compost produit du dioxyde de carbone, une bien meilleure alternative.[[13]](#footnote-12) Néanmoins, si le compost est une meilleure solution que de jeter les déchets alimentaires dans les décharges, il est préférable de réduire les déchets alimentaires afin d'éviter la libération de dioxyde de carbone.

Il est important de commencer par la réduction du gaspillage alimentaire et les nombreuses façons de s'attaquer à ce problème. La réduction de la quantité de déchets alimentaires présente des avantages économiques pour les particuliers, les institutions de l'industrie alimentaire et les services d'assainissement. Pour les ménages, la réduction du gaspillage alimentaire permet de réduire le montant des dépenses alimentaires en n'achetant que ce qui est nécessaire et sera consommé. Bien que la viande soit généralement un aliment plus cher, la réduction des régimes à forte teneur en viande pourrait également contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire dans les ménages, car la viande se gâte facilement. La réduction de la consommation de viande permettrait également de réduire les déchets alimentaires provenant des cultures destinées à l'alimentation animale et le gaspillage d'eau lié à l'élevage des animaux. L'industrie alimentaire devrait dépenser moins d'argent pour l'élimination des aliments si le gaspillage alimentaire était réduit. Les aliments peuvent être donnés à des organisations spécialisées dans la lutte contre la faim.[[14]](#footnote-13) En outre, il est important pour l'environnement de réduire le gaspillage alimentaire afin de soulager nos ressources naturelles et de diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Selon un article sur le gaspillage alimentaire publié par l'université de Harvard, il existe de nombreuses façons pour l'industrie alimentaire de réduire ses déchets alimentaires et d'encourager les ménages à gaspiller moins de nourriture. Par exemple, les supermarchés pourraient remplacer les soldes "un acheté, un gratuit" par des soldes "moitié prix", afin que les aliments qui semblent moins attrayants sur le plan commercial soient moins chers. Cela permettrait d'éviter de devoir jeter les aliments lorsqu'ils dépassent leur date limite de consommation. Parmi les autres solutions, les gouvernements peuvent sensibiliser le public à l'importance du compostage et de la réduction des déchets alimentaires. Il est même possible d'encourager les agriculteurs et les entreprises de conditionnement des aliments à distribuer leurs marchandises à des banques alimentaires et à des garde-manger au lieu de jeter les aliments, avec des crédits d'impôt à la clé. Pour que les écoles puissent réduire leur quantité de déchets alimentaires, elles peuvent permettre à leurs élèves de choisir ce qu'ils veulent et en quelle quantité lorsqu'ils servent de la nourriture.[[15]](#footnote-14)

En substance, le gaspillage alimentaire reste un problème et la production alimentaire de masse continue d'avoir des conséquences négatives sur l'environnement. Pendant ce temps, des personnes dans le monde entier souffrent d'insécurité alimentaire. Le compost, tout en étant une meilleure option que les déchets alimentaires mis en décharge, n'est qu'une meilleure alternative pour les aliments qui doivent être jetés. Cependant, la réduction des déchets alimentaires est la meilleure option pour minimiser les impacts environnementaux que les déchets alimentaires ont sur la planète. Il est important d'être attentif à l'utilisation de l'eau dans la production alimentaire, en particulier dans la production de viande, afin d'éviter qu'elle ne devienne un gaspillage d'eau lorsque la nourriture est jetée.

1. Roser, Max, and Hannah Ritchie. “Hunger and Undernourishment.” *Our World in Data*, 8 Oct. 2019, https://ourworldindata.org/hunger-and-undernourishment#:~:text=9%25%20of%20the%20world%20population,moderately%20or%20severely%20food%20insecure. [↑](#footnote-ref-0)
2. “Roughly a Third of the World’s Food Is Wasted. That’s about 1.3 Billion Tons a Year.” *The World Counts*, https://www.theworldcounts.com/challenges/people-and-poverty/hunger-and-obesity/food-waste-statistics/story. [↑](#footnote-ref-1)
3. “Food Waste FAQs.” *USDA*, https://www.usda.gov/foodwaste/faqs. [↑](#footnote-ref-2)
4. “Food Security and Nutrition Assistance.” *USDA ERS - Food Security and Nutrition Assistance*, https://www.ers.usda.gov/data-products/ag-and-food-statistics-charting-the-essentials/food-security-and-nutrition-assistance/#:~:text=The%20prevalence%20of%20food%20insecurity,had%20very%20low%20food%20security. [↑](#footnote-ref-3)
5. “Why Food Waste Means Water Waste.” *Ceres*, https://www.ceres.org/news-center/blog/why-food-waste-means-water-waste. [↑](#footnote-ref-4)
6. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-5)
7. “Roughly a Third of the World’s Food Is Wasted. That’s about 1.3 Billion Tons a Year.” *The World Counts*, https://www.theworldcounts.com/challenges/people-and-poverty/hunger-and-obesity/food-waste-statistics/story. [↑](#footnote-ref-6)
8. “In Today's Landfills, Food Is Embalmed for Decades at a Time.” *VICE*, https://www.vice.com/en/article/aeyxxz/in-todays-landfills-food-is-embalmed-for-decades-at-a-time?scrlybrkr=289ddb3a. [↑](#footnote-ref-7)
9. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-8)
10. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-9)
11. “Meat's Large Water Footprint: Why Raising Livestock and Poultry for Meat Is so Resource-Intensive.” *Food Tank*, 28 Nov. 2016, https://foodtank.com/news/2013/12/why-meat-eats-resources/. [↑](#footnote-ref-10)
12. “The Water Footprint of Beef: Industrial vs. Pasture-Raised.” *Water Footprint Calculator*, 10 June 2020, https://www.watercalculator.org/footprint/water-footprint-beef-industrial-pasture/. [↑](#footnote-ref-11)
13. Peter Dizikes | MIT News Office. “Study: For Food-Waste Recycling, Policy Is Key.” *MIT News | Massachusetts Institute of Technology*, https://news.mit.edu/2017/study-food-waste-recycling-policy-key-0817. [↑](#footnote-ref-12)
14. Randy Bell, Michigan State University Extension. “Reducing Food Waste Has Economic, Environmental and Social Benefits.” MSU Extension, 21 Jan. 2021, https://www.canr.msu.edu/news/reducing\_food\_waste\_has\_economic\_environmental\_and\_social\_benefits. [↑](#footnote-ref-13)
15. “Food Waste.” *The Nutrition Source*, 4 Sept. 2019, https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/food-waste/. [↑](#footnote-ref-14)