



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

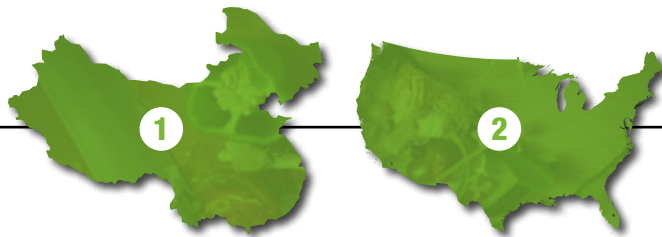
QU'EST-CE QUE le gaspillage alimentaire?

Le **gaspillage alimentaire** est la perte de nourriture adaptée à une consommation humaine au long de la **chaîne de valeur**.¹ Une chaîne de valeur alimentaire est composée de toutes les personnes participant aux activités liées à la production d'aliments.² Le gaspillage alimentaire existe à chacune des étapes de la chaîne de valeur alimentaire, du producteur à votre assiette : sur la ferme, pendant le transport, pendant la transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et à la maison.



UNE ÉNORME PROBLÈME

Près de **800 000** personnes vont au lit le ventre vide chaque soir.³ Le gaspillage alimentaire est un facteur contribuant à la faim et à la malnutrition dans le monde.



La perte et le gaspillage alimentaires génèrent environ **8 % des émissions de gaz à effet de serre** à l'échelle internationale. S'il s'agissait d'un pays, la perte et le gaspillage alimentaires seraient le troisième principal pays émetteur de gaz à effet de serre, derrière la Chine et les États-Unis.⁴

Selon les projections, la population mondiale devrait atteindre **9,2 milliards de personnes d'ici 2050**, ce qui signifie qu'il faut en intensifier les efforts pour veiller à ce que nous puissions nourrir tous les habitants de la planète et réduire l'ampleur du gaspillage alimentaire. En 2014, les Canadiens ont gaspillé pour 31 milliards de dollars de nourriture!⁵

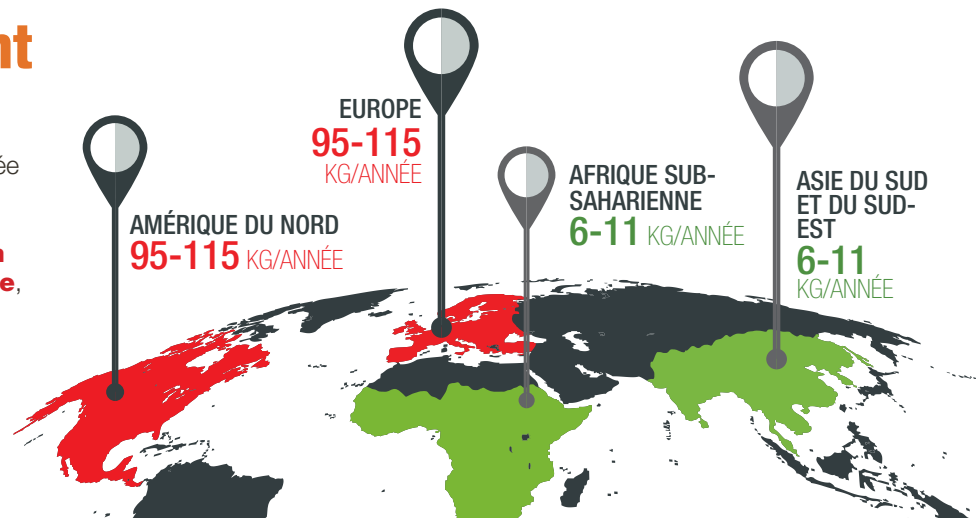
DE LA NOURRITURE EST GASPILLÉE PARTOUT DANS LE MONDE

On estime qu'à l'échelle mondiale, le tiers de toute la nourriture est perdue ou gaspillée pendant son transport entre son lieu de production et son lieu de consommation.⁶ À l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire se compte en tonnes de nourriture et en milliards de dollars.

La perte de nourriture adaptée à la consommation humaine représente un gaspillage des ressources utilisées pour sa production (p. ex., eau, terre, énergie, main d'œuvre, équipement, semences, fertilisants, etc.). La nourriture perdue en décomposition contribue également au réchauffement planétaire et au changement climatique.

Pays en développement c. pays industrialisés

Beaucoup plus de nourriture par habitant est gaspillée dans les pays industrialisés que dans les pays en développement. On estime que la quantité de nourriture gaspillée par personne **en Europe et en Amérique du Nord est de 95 à 115 kg/année**, alors qu'en **Afrique subsaharienne et en Asie du Sud-Est, elle n'est que de 6 à 11 kg/année**.⁷



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Dans les pays à faible revenu, les causes du gaspillage alimentaire gravitent généralement autour des conditions dans lesquelles l'agriculture est pratiquée et de la mise en marché de la nourriture. Dans les pays comme le Canada, le gaspillage alimentaire concerne surtout le comportement des consommateurs.



CONDITIONS DE CULTURE DIFFICILES

- Ravages causés par les insectes
- Mauvaises herbes
- Sécheresse
- Vent, grêle, inondations
- Maladies



ENJEUX SOCIOÉCONOMIQUES ET POLITIQUES

- Instabilité politique
- Pauvreté
- Compétences/connaissances insuffisantes
- Technologie et innovations peu accessible



Dommages causés à une gousse de canola par des altises



DISTRIBUTION DIFFICILE

- Stockage insuffisant/inadéquat
- Problèmes de transport
- Réfrigération inadéquate
- Mauvaise synergie entre les acteurs de la chaîne alimentaire



COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR

- Demande d'aliments « parfaits »
- Aliments jetés après la date « meilleur avant »
- Restes inutilisés
- Achats en trop grande quantité
- Trop grosses portions servies dans les restaurants

INITIATIVES MONDIALES

- **Value Chain Management International**⁸ – Met l'accent sur la recension et la réduction des sources de perte alimentaire dans la chaîne alimentaire.
- **SAVE FOOD**⁹ – Vise à encourager le dialogue sur la perte alimentaire entre l'industrie, les chercheurs, les politiciens et les consommateurs.
- **Plan d'action pour la réduction des déchets (WRAP)**¹⁰ – Sensibilise les consommateurs au rôle que joue l'emballage pour la prolongation de la durée de vie des aliments.
- **Norme pour la comptabilisation et le signalement de la perte et du gaspillage alimentaire**¹¹ – Fixe des normes en matière de gestion de la perte et du gaspillage alimentaires à l'intention des entreprises, des pays et d'autres intervenants.

