

Le gaspillage alimentaire, un triple enjeu

Mis à jour le 18 janvier 2018

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Les causes du gaspillage alimentaire sont nombreuses et liées notamment à la **perte de valeur monétaire et symbolique de l'alimentation par rapport aux autres dépenses** et activités, à l'évolution de la société et de l'organisation familiale, aux nouvelles façons de s'alimenter, au changement de rythme de vie... Et les conséquences sont lourdes tant sur le plan environnemental, qu'économique ou social.

Dans le monde, **le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé**. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année (source ADEME).

La réduction du gaspillage répond à un triple enjeu

• Environnemental :

À l'échelle mondiale, **le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays** dont le niveau d'activité se situerait en 3e position juste après celui de la Chine et des USA, en outre du fait de **l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter...** C'est un **gaspillage de ressources naturelles** et notamment d'eau : une baguette de pain nécessite par exemple 200 litres d'eau, 1kg de farine, 1 000 litres et 1kg de viande rouge 16 000 litres !

• Économique :

Le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un **gaspillage d'argent** et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

• Ethique et social :

Jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris **en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir**.

Le gaspillage alimentaire, un triple enjeu

Durée: 02:50

« Du champ jusqu'à l'assiette », tous impliqués

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : **producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs...** sans oublier le **consommateur** même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, bien qu'il fasse preuve d'une

certaine vigilance notamment à son domicile, [le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes](#) (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... **Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !**

Un défi collectif

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ([Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013](#)). L'atteinte de cet objectif dépend de la [mobilisation de tous](#) : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation. Et pour identifier les leviers d'action les plus efficaces, le consommateur peut en amont évaluer le gaspillage alimentaire chez lui en pesant par exemple ses déchets sur une ou deux semaines.

Aller plus loin...

Sur le site [ca suffit le gâchis](#), l'ADEME cite toutes les actions que nous pouvons adopter. En voici quelques-unes : acheter la juste quantité d'aliments, privilégier les achats à la coupe ou au détail, faire une liste des courses, faire attention aux dates de péremption au moment de l'achat et chez soi, trouver ou imaginer des recettes pour cuisiner les restes, etc. Retrouvez la liste détaillée de ces conseils [en cliquant ici](#).

[> Découvrez le site "Ca suffit le gachis" de l'ADEME destiné à sensibiliser les entreprises, les collectivités et les particuliers](#)

Découvrez d'autres contenus similaires

- [Gaspillage alimentaire](#)

- **Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...**

- **Gaspillage alimentaire : du diagnosti...**

[Enregistrer](#)

- **MOOC sur le gaspillage alimentaire**

- **Des applis pour moins de gaspillage a...**

[Enregistrer](#)

- **Guide ADEME "gaspillage alimentaire d...**

[Enregistrer](#)

- **Synthèse "Etat des lieux des masses d...**

[Enregistrer](#)

- Du 17 au 18.11.2020

[Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale](#)

- Du 26 au 27.03.2020

[Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"](#)

- **Les enjeux d'une transition vers des...**

[Enregistrer](#)

- Du 9 au 16.12.2020

[Webinaires sur les enjeux de la lutte contre la précarité alimentaire - Fondation Carasso](#)

- **Comment mieux mobiliser les élus loca...**

[Enregistrer](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)