

THE CONVERSATION

Gaspillage alimentaire, le poids des chiffres

Marie Mourad, Doctorante au Centre de sociologie des organisations, Sciences Po – USPC

Armèle Cloteau, Doctorante au laboratoire Printemps, Université de Versailles Saint-Quentin en Yvelines – Université Paris-Saclay

The Conversation, 23 mars 2016. En ligne : <<http://theconversation.com/gaspillage-alimentaire-le-poids-des-chiffres-56545>>

**QUI JETTE UN ŒUF,
JETTE UN BŒUF.**



STOP
au gaspillage
alimentaire

**MANGER
C'EST BIEN**
**JETER
ÇA CRAINT !**

CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE
20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE :
7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG
DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

Des montagnes de fruits et de légumes comestibles mis en décharge aux invendus remplissant les bennes des supermarchés, le « gaspillage alimentaire » fait parler de lui. En France, une [loi](#) a même été votée en février 2016 pour lutter contre ce phénomène. C'est à travers des chiffres, des kilos voire des tonnes jetés régulièrement, que ce problème ancien est devenu aujourd'hui un véritable enjeu politique.

La course aux kilos

« 20 kilos de déchets par an et par personne, dont 7 kilos de déchets alimentaires non consommés encore emballés » sont les chiffres les plus communément admis en France et diffusés par les ministères de l'[Environnement](#) et de l'[Agriculture](#). Une estimation du coût par foyer – autour de 430 € par an – rend la quantité palpable. Par un jeu de miroir, ces premiers chiffres sont souvent rapprochés des 6 millions de Français en situation d'[insécurité alimentaire](#). S'il est alertant, ce raccourci ne tient nullement compte de la qualité des aliments jetés : jeter un kilo de sucre, équivaut-il à jeter un kilo de viande ou de carottes ?

Au-delà de l'enjeu économique et social, d'autres chiffres tentent de mettre l'[impact environnemental](#) dans la balance : « Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième émetteur de gaz à effet de serre après les États-Unis et la Chine ». Des institutions publiques et [mouvements militants](#) mobilisent ces chiffres pour faire exister le problème et sensibiliser. Une enseigne de grande distribution, mettant en valeur des actions de prévention, communique qu'une baguette de pain jetée équivaut à [100 bouteilles d'eau](#) gaspillées.



Quelques-uns des messages de la campagne anti-gaspillage organisée par Carrefour.

Ce chiffrage a d'autant plus d'importance qu'il est souvent utilisé pour accuser plus ou moins directement – ou au contraire déresponsabiliser – certains acteurs. Une part de la « responsabilité » du gaspillage est ainsi attribuée secteur par secteur. La filière fruits et légumes serait plus gâcheuse que la filière viande, à s'en tenir aux tonnes supposément perdues dans le secteur agricole (où les données sont par ailleurs très difficiles d'accès). Les « consommateurs » pris dans leur ensemble auraient, eux, la charge de plus de 50 % du gaspillage, par opposition à seulement 2 ou 3 % pour l'industrie agroalimentaire.

Des chiffres qui ne pèsent pas si lourd

Ces données se veulent rationnelles, objectives, et à force de circuler d'une étude à l'autre, d'une organisation à l'autre, d'un média à l'autre, elles finissent par apparaître incontestables. Alors que les rapports scientifiques commencent souvent par de longs encadrés méthodologiques précisant leurs limites, ces dernières sont rapidement oubliées dans la diffusion des chiffres du gaspillage, qui s'affranchit des subtilités techniques (comment tenir compte des déchets liquides qui s'évaporent, par exemple ?). Ceux qui construisent les estimations tendent souvent davantage à reproduire et ajuster des données existantes.

Or les conditions d'obtention de ces chiffres ne sont en rien anodines. Les chercheurs peinent en effet souvent à accéder aux données dans un temps généralement limité ; beaucoup d'études s'appuient sur des informations secondaires ou extrapolations, parfois obsolètes, dès lors que des mesures directes sont difficiles à mettre en œuvre (évaluer, par exemple, ce qui n'est pas récolté dans les champs). Et dans certains secteurs où les professionnels disposent de chiffres très précis – comme la « casse » des magasins de la grande distribution mesurée au centime près en scannant les codes-barres des produits jetés – l'information demeure confidentielle. Pas question de rendre public les modèles économiques des firmes. Aussi est-il difficile de consolider les chiffres du gaspillage alimentaire, malgré un foisonnement d'initiatives [internationales](#), [européennes](#) ou françaises en la matière.

Un concept au périmètre flou

Établir un référentiel commun nécessite d'abord un consensus sur ce que l'on cherche à mesurer... ce qui n'a rien d'aisé. Le [Pacte national](#) de lutte contre le gaspillage alimentaire en France parle de « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, dégradée ».

Cette définition ne différencie pas les « pertes » inévitables du « gaspillage » supposément évitable – une distinction majoritairement opérée par la FAO et autres organisations internationales – voire « potentiellement évitable » – subtilité utilisée par l'[agence britannique](#) dédiée au sujet. Les institutions nationales et internationales peinent à s'accorder sur la nécessité ou non d'inclure aux chiffres du gaspillage les déchets alimentaires recyclés pour produire du compost ou de l'[énergie](#).

La notion d'« évitable » dépend par ailleurs de différences culturelles et subjectives – doit-on éviter de peler les pommes de terre ? Faut-il manger les abats ? – ainsi que de considérations logistiques et techniques aux retombées complexes – faut-il mieux conserver pour moins jeter, moyennant plus d'emballages ? Faut-il avoir recours à la transgénèse et à l'utilisation d'intrants pour éviter les pertes agricoles ?

Se pose enfin la question du « gaspillage » de ressources pour produire certains aliments : selon la notion d'[eau virtuelle](#), un steak de bœuf aurait une empreinte environnementale 50 fois plus élevée qu'une pomme de terre, avec ou sans peau. Limiter le « gaspillage » tel qu'il est aujourd'hui défini ne remet pas en question ces modes de production ni d'éventuelles surproductions, pas plus que nos modes de consommation (manger trop diversifié, ou, tout simplement, manger trop).

La conférence TED de Tristram Stuart, le fondateur de Feedback, une association internationale militant contre le gaspillage alimentaire.

Mesurer l'enjeu des chiffres

Souvent repris et diffusés sans précaution, les chiffres ont un fort pouvoir en termes de communication. Il est ainsi très difficile pour les institutions françaises de revenir sur le chiffre de « 20 kilos par Français », tant il s'est imposé dans les médias, documents professionnels et rapports scientifiques. Les acteurs de la prévention sont pris entre la nécessité de maintenir un chiffre élevé pour sensibiliser au besoin de lutter contre le gaspillage et la volonté de publier de nouveaux chiffres témoignant d'une baisse pour mettre en valeur les progrès réalisés. Avant de lutter contre des quantités de « gaspillage », aussi considérables soient-elles, il est important d'interroger les mesures effectuées, d'en estimer les contours politiques et les limites.

Surtout, il s'agit d'interroger les enjeux de tels chiffres. À l'heure où de fortes incitations fiscales – et désormais une loi – encouragent à redistribuer des invendus alimentaires à des associations, il est temps d'aller au-delà d'une mesure au poids [d'écrite par des militants](#), et de tenir compte de la qualité nutritionnelle et gustative des aliments. Quant à l'empreinte environnementale du gaspillage, elle est à mettre en relation avec l'impact des modes de production, distribution et consommation alimentaires dans leur ensemble.

En fin de compte, c'est souvent le consommateur qu'on pointe du doigt. Ce dernier est pourtant intégré à un système qui, au détriment de nombreux agriculteurs et à grands frais publicitaires, l'incite à acheter trop de produits qui termineront dans sa poubelle ou dans les chiffres grimpants de l'obésité. Rappelons pour conclure que la production nationale de denrées alimentaires en France équivaut environ à [3 500 Kcal/jour](#) par personne quand la consommation moyenne [recommandée](#) est, elle, nettement inférieure (1 800 à 2 500 Kcal/jour par personne)...