



Bulletin de veille bibliographique n°6

Août-Septembre 2019



<http://agriculture-et-territoires.fsaa.ulaval.ca/>

Rédaction

Stevens Azima & Patrick Mundler

Source : [Baker, N., Popay, S., Bennett, J., & Kneafsey, M. \(2019\). Net yield efficiency: Comparing salad and vegetable waste between community supported agriculture and supermarkets in the UK. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 8\(4\), 1-14.](#)

Mots clés :

Gaspillage alimentaire; CSA; système alimentaire alternatif

Méthode :

Monographie
Revue de littérature ou méta-analyse

Enquêtes qualitatives

- étude de cas

- étude multi-cas

Enquêtes quantitatives

Cette revue de presse vous est offerte avec le soutien du Partenariat canadien pour l'agriculture.

PARTENARIAT
CANADIEN pour
L'AGRICULTURE

Canada Québec

Le gaspillage dans les systèmes alimentaires

Dans le monde, les pertes et gaspillages alimentaires représentent un tiers des aliments destinés à la consommation humaine. Dans les pays industrialisés, c'est principalement le gaspillage alimentaire au stade de la consommation qui atteint des proportions préoccupantes.

S'appuyant sur le concept de "Net yield efficiency", que l'on pourrait traduire par « rendement net », les auteurs de cet article développent une méthode d'analyse de l'efficacité des systèmes alimentaires en combinant des données sur les rendements avec des données concernant le gaspillage. En comparant une initiative d'agriculture soutenue par la communauté (ASC) offrant des produits bio, au Royaume-Uni, avec des statistiques nationales de la grande distribution, les auteurs montrent que le rendement net du système d'ASC étudié est meilleur que celui des supermarchés britanniques, et ce malgré des rendements à la production plus faibles.

La population mondiale devrait atteindre les 9 milliards d'ici 2050 et l'accroissement de la demande alimentaire qui s'ensuivra préoccupe déjà les observateurs. La réduction des pertes (dans les étapes précédant la consommation) et du gaspillage (surtout à l'étape de la consommation) apparaît comme un important levier d'action.

Pourtant, l'accent reste généralement mis sur un nécessaire accroissement de la production. En conséquence, les rendements plus faibles de certains modes de production non conventionnels, sont souvent mobilisés pour affirmer leur incapacité à garantir la sécurité alimentaire mondiale. C'est en particulier le cas de l'agriculture biologique dont les rendements moyens représentent 80% des rendements de l'agriculture conventionnelle, selon une méta analyse citée par les auteurs. Cette plus faible productivité pourrait toutefois être compensée par des pertes et gaspillages alimentaires moins importants dans ces systèmes. C'est l'objet de cet article de tester cette hypothèse en comparant un système ASC, livrant des produits biologiques à 150 familles avec la distribution conventionnelle.

Causes des pertes et gaspillages alimentaires et notion de rendement net

De nombreux éléments concourent à ce que les gaspillages soient élevés dans le système de distribution conventionnel. D'abord, un produit jeté est un produit qui sera racheté. Selon les auteurs, des déchets alimentaires de 22% des consommateurs équivalent potentiellement à 22% de ventes en plus pour les supermarchés. Ces derniers vont donc minimiser leurs pertes, par différents procédés, prolongeant ainsi la vie de leurs produits frais; mais ils n'ont pas intérêt à se préoccuper de ce qu'il se passe une fois le produit sorti du magasin. Ensuite, les standards de qualité qu'ils imposent aux agriculteurs (taille, couleur, forme des produits) sont une importante cause de pertes alimentaires à la fois sur la ferme et au niveau de la distribution. Les consommateurs se sont habitués à ces standards de sorte qu'ils sont aujourd'hui l'expression de leurs attentes, ce qui favorise encore plus de gaspillage alimentaire tant au niveau des supermarchés qu'au niveau des ménages. Enfin, une mauvaise compréhension de l'étiquetage « meilleur avant » est elle aussi source de gaspillages.



Bulletin de veille bibliographique n°6

Août-Septembre 2019



<http://agriculture-et-territoires.fsaa.ulaval.ca/>

Rédaction

Stevens Azima & Patrick Mundler

Source : [Baker, N., Popay, S., Bennett, J., & Kneafsey, M. \(2019\). Net yield efficiency: Comparing salad and vegetable waste between community supported agriculture and supermarkets in the UK. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 8\(4\), 1-14.](#)

Mots clés :

Gaspillage alimentaire; CSA; système alimentaire alternatif

Méthode :

Monographie
Revue de littérature ou méta-analyse

Enquêtes qualitatives

- étude de cas

- étude multi-cas

Enquêtes quantitatives

Cette revue de presse vous est offerte avec le soutien du Partenariat canadien pour l'agriculture.

PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada Québec

Le gaspillage dans les systèmes alimentaires (suite)

La notion de « rendement net » (soit un rendement duquel sont déduits les pertes et gaspillages alimentaires) proposée par les auteurs apparaît alors comme une mesure intéressante pour comparer la productivité réelle des chaînes de distribution. Les auteurs ont ainsi choisi de collecter les déchets de 28 ménages membres d'une ASC au Royaume-Uni pendant deux semaines et ont conduit des entrevues avec les participants pour questionner leurs motivations. Ces résultats ont été complétés par d'autres statistiques déjà disponibles puis comparés avec les résultats (ajustés ou non) connus pour les chaînes de distribution conventionnelles.

Les résultats

Dans l'ensemble (production, distribution et consommation comprises), les auteurs estiment que le système ASC étudié affiche un taux de pertes et gaspillage alimentaires s'élevant à environ 7% contre 41% à 48% pour les systèmes conventionnels. En particulier, 6,1% des quantités achetées par le consommateur dans l'ASC relève d'un gaspillage alimentaire évitable contre 21 à 30% dans le système conventionnel. Dans l'ASC, le faible niveau des pertes évitables avant l'étape de la consommation, moins de 1%, s'expliquerait selon les auteurs par l'absence des standards contraignants imposés par les supermarchés.

En considérant un rendement de 80% pour la production biologique de la ferme en ASC par rapport au rendement de la production conventionnelle, les auteurs calculent un rendement net de 7,09 tonnes/hectare pour l'ASC contre 4,97 à 5,63 tonnes/ha pour la chaîne conventionnelle. Globalement, le circuit court semble être plus productif en dépit du plus faible rendement initial de l'agriculture biologique. Parmi les participants interviewés, 85% reconnaissent que le fait d'être membre de cette ASC influence positivement leur attitude face au gaspillage alimentaire. L'ASC et le fait que les produits soient biologiques incitent des participants à consommer des parties qu'ils n'auraient probablement pas consommées et à renoncer à une pratique comme l'épluchage.

Les enseignements

Malgré l'apparente précision des résultats, les auteurs soulignent le caractère exploratoire de cette étude en raison de ses limites méthodologiques. L'objectif était moins de fournir une statistique de référence que de mettre en avant l'intérêt de ne pas isoler le rendement agricole des pertes et gaspillage alimentaires dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. La notion de « rendement net » traduit cette approche.

Cette notion enrichit la comparaison entre systèmes alimentaires et les résultats de cette recherche viennent rappeler l'importance de ne pas miser uniquement sur le « produire plus ». Les systèmes alimentaires alternatifs, parfois contestés sur d'autres variables environnementales comme leur supposée faible efficacité logistique, peuvent se révéler très performants dès lors que l'on s'intéresse au « produire mieux » et à leur capacité à réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Contrairement au supermarché, le producteur en circuit court n'a rien à gagner avec les pertes à la ferme et avec le gaspillage alimentaire. Cette recherche ouvre la voie à d'autres travaux renouvelant les manières d'évaluer les systèmes alimentaires.