

# LES DECHETS ALIMENTAIRES ET LE MYTHE DE L'IMPACT DES EMBALLAGES

Anne Himeno, VP Innovation & Développement, Bluehorse – Juillet 2011

## LES ENTREPRISES NE PEUVENT PLUS SE PERMETTRE DE PERTES EN PRODUITS ALIMENTAIRES

On considère souvent que les emballages contribuent de façon importante à l'impact environnemental des produits alimentaires, mais il existe d'autres problèmes auxquels l'industrie alimentaire devrait s'attaquer sans tarder. En mettant l'accent sur l'emballage, on a fait passer au second plan l'urgence que constitue l'élimination des pertes dans la chaîne d'approvisionnement.

Différentes études d'analyse de cycle de vie ont montré que, pour la plupart des produits alimentaires et des indicateurs environnementaux, la part des emballages dans l'impact total s'avère souvent faible. En fait, la fabrication et le traitement de fin de vie des emballages ont un impact négatif souvent négligeable par rapport à l'impact environnemental positif lié à leur rôle de préservation des aliments.

On considère généralement l'emballage comme un produit dont l'existence est autonome, en oubliant ses fonctions de base : protéger et permettre la distribution du produit, éduquer et informer les consommateurs. Sans emballage, la nourriture s'abîme, les produits fragiles peuvent être endommagés, la distribution s'avère risquée, et toute la chaîne d'approvisionnement devient inefficace. C'est pourquoi **l'objectif premier en matière d'éco-conception des emballages devrait être de réduire l'impact environnemental total des produits emballés**. L'éco-conception des emballages vise ainsi à optimiser la conservation des aliments et à réduire les pertes en créant un contenant à la forme et aux dimensions parfaitement adaptées à chaque produit alimentaire.

### Les entreprises ne peuvent plus se permettre de pertes en produits alimentaires

Selon l'OCDE, les prix de l'alimentation ont bondi de quelque 40 % en 2010, et les prévisions pour les 10 prochaines années laissent entrevoir une augmentation supplémentaire de 30 % (1). Avec des statistiques aussi préoccupantes, il est urgent que les entreprises du secteur alimentaire en quête de durabilité se penchent en priorité sur le problème des pertes en produits alimentaires. L'impact environnemental des pertes et du gaspillage alimentaire est dû au traitement du volume supplémentaire de déchets et à la production du volume supplémentaire de nourriture qu'ils nécessitent. Cette production supplémentaire d'aliments accroît la pression sur les ressources en eau et les terres cultivables. De récentes études ont montré que les pertes alimentaires occasionnées par le gaspillage et le déversement accidentel ont un impact plus important que l'effet combiné des emballages et de la gestion des déchets (2).

Les pertes alimentaires n'affectent pas que l'environnement, elles constituent également une menace pour la sécurité alimentaire mondiale et entraînent une

augmentation des coûts d'approvisionnement, de fabrication et de distribution pour les industriels de l'agro-alimentaire.

Les chiffres en matière de pertes alimentaires sont édifiants :

- On estime que, à l'échelle de la planète, une proportion allant du quart à la moitié de l'approvisionnement en nourriture est gaspillée, même au sein de certaines des chaînes d'approvisionnement les plus sophistiquées (3) ;
- Environ un tiers des calories produites dans le monde est perdu;
- Les déchets alimentaires aux États-Unis s'élèvent à 120 kg par personne et par an.

Certes, une partie des déchets est inévitable (par exemple les os de poulet, les épiluchures de pommes de terre, les coquilles d'œuf) et une autre partie est réutilisée sous forme de produits dérivés (par exemple pour l'alimentation des animaux domestiques ou d'élevage, ou encore pour produire de l'énergie ou fabriquer des engrais). Cependant, une proportion importante des déchets pourrait être évitée, totalement ou partiellement : par exemple, la nourriture gaspillée à cause des confusions sur les dates limites de consommation ou celle qui est jetée dans le cadre de notre consommation à domicile ou au restaurant. Selon les estimations d'une étude (4), les déchets totalement évitables dans les 27 pays de l'Union européenne représentent 10 à 15 % des pertes totales de la chaîne d'approvisionnement, et surviennent avant tout au niveau du consommateur final et des services de restauration. Au niveau de l'étape de production, les pertes alimentaires se produisent principalement lors des processus de conditionnement et de transport/stockage, et trouvent également leur origine dans les exigences de qualité des produits et les défaillances techniques. Les déchets alimentaires générés au stade de la production ont été estimés à presque 35 millions de tonnes par an dans l'UE (70 kg par personne) (4).

### **Les pertes ont un impact sur les résultats financiers**

Le secteur privé de l'alimentaire a un rôle important à jouer dans la réduction des pertes et l'augmentation de l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement mondiale. La réduction des pertes est de plus en plus considérée comme un enjeu stratégique directement lié à la gestion des ressources et à la réduction des coûts. À mesure que les preuves de la pression énorme qu'exercent les pertes alimentaires sur l'environnement s'accumulent et que les prix de l'alimentation augmentent, cet enjeu prend une importance plus critique que jamais.

Ainsi, certains décideurs et des dirigeants d'entreprises leaders du secteur agro-alimentaire sont désormais conscients de l'impact de ces pertes sur les résultats financiers. David McInnes, PDG de l'Institut Agricole Canadien, a récemment appelé l'ensemble des acteurs de la production et de la distribution des produits alimentaires à travailler conjointement à la redéfinition du système au Canada, en vue de réduire les déchets à des niveaux multiples. Il a notamment cité les Pays-Bas et l'Australie du Sud comme étant pionniers dans cette démarche.

McCain Foods Limited, l'un des leaders mondiaux du secteur des aliments surgelés, s'est attaqué avec détermination à la gestion des pertes alimentaires dans ses 57

sites de production. Un grand nombre des actions entreprises se sont soldées par un impact positif sur leurs résultats financiers.

Afin d'optimiser les efforts de réduction des déchets, il est important de déterminer les postes principaux de pertes sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Il est également urgent de mieux modéliser les pertes en produits alimentaires dans les analyses de cycle de vie.

Carbonostics, l'outil d'analyse de cycle de vie destiné aux produits alimentaires, permet aux utilisateurs de prendre en compte les pertes à chaque phase du cycle de vie et d'évaluer l'impact de ces pertes au moyen de tableaux et de graphiques. Grâce à un nombre illimité de scénarios, les utilisateurs peuvent ensuite optimiser leurs efforts de réduction des pertes en combinaison avec d'autres paramètres.

Pour en savoir plus sur la façon dont Carbonostics peut vous aider à optimiser vos efforts de réduction des pertes, rendez vous sur notre site [www.carbonostics.com](http://www.carbonostics.com) ou contactez-nous à l'adresse : [contact@carbonostics.com](mailto:contact@carbonostics.com) .

#### Références

1. <http://www.guardian.co.uk/environment/2011/jun/17/global-food-prices-increase-united-nations>
2. Katajajuuri et al. (2010): Preventing environmental impacts of food products by packaging
3. Food-Navigator-usa.com, January 17<sup>th</sup>, 2011
4. Bio Intelligence Services (2010): Preparatory study on food waste across EU 27 – 2010