

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Parler de l'impact environnemental du gaspillage ne signifie pas seulement évoquer les tonnes de denrées alimentaires qui finissent à la poubelle.

Parler de l'impact environnemental du gaspillage signifie aussi tenir compte de toutes les ressources qui finissent à la poubelle avec les déchets. En effet, si pour estimer l'impact environnemental, l'on prend comme exemple une pomme, l'on doit considérer que pour la produire il a fallu de la terre, de l'eau, de l'énergie sous forme de travail, de l'engrais, des produits antiparasitaires, etc. ; tant de ressources qui seront gaspillées à partir du moment où la pomme sera jetée à la poubelle. Et ce n'est pas tout, en effet, si l'on considère les nombreuses étapes que parcourt une pomme du verger à la table, à savoir la production, la transformation et la distribution, il faut aussi prendre en compte l'impact environnemental de chacune de ces étapes.

C'est la raison pour laquelle il est incorrect de penser que l'impact environnemental d'un produit fini à la décharge équivaut uniquement à la quantité de gaz carbonique émise par l'incinérateur. Évaluer correctement l'impact environnemental d'un produit est une démarche beaucoup plus complexe car l'on doit considérer toutes les ressources utilisées ainsi que toutes les conséquences sur l'environnement relatives aux différentes phases de production, de transformation et de distribution.

Ainsi, pour évaluer correctement l'impact environnemental d'un produit, il faut considérer globalement son cycle de vie, « du berceau à la tombe », comme le dit l'expression.

Pour réaliser une évaluation correcte de l'impact environnemental, il est nécessaire de recourir à trois indicateurs représentatifs de l'utilisation des ressources (terre et eau) et des émissions de gaz carbonique liées au cycle de vie du produit gaspillé. Ces trois indicateurs sont l'empreinte carbone, l'empreinte écologique et l'empreinte eau. Chaque indicateur permet de mesurer la ressource consommée (terre ou eau) ou l'effet sur l'environnement lié à la production d'un aliment (par exemple la quantité équivalente de gaz carbonique qui est émise dans l'atmosphère).

Chaque indicateur pris séparément donne une vision partielle du phénomène et des impacts environnementaux des produits. L'idéal serait donc de considérer les trois indicateurs ensemble de façon à pouvoir reconstruire un cadre le plus complet possible des effets du gaspillage sur notre environnement. Les recherches et les banques de données ne permettent pas toujours d'obtenir les informations utiles pour reconstruire ce cadre, c'est pourquoi l'on ne pourra proposer que des études partielles.

En 2011, en Grande-Bretagne, une étude du WRAP (2001) estime la quantité d'équivalent CO₂ émise par an, au moyen de l'empreinte carbone, à 25,7 millions de tonnes, dont 78% est engendré par des gaspillages que l'on pourrait éviter systématiquement, tandis que 22% est lié à ceux que l'on pourrait parfois éviter.

Les gaspillages qui entraînent un impact important sur l'environnement (niveaux d'empreinte carbone élevés) sont liés aux produits d'origine animale, principalement au lait qui produit 1 936 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an, à la viande bovine avec 709 millions de tonnes par an, à la viande de porc avec 828 millions de tonnes par an, à la volaille avec 601 millions de tonnes par an, mais également au blé avec 1 347 millions de tonnes par an et au café avec 1 008 millions de tonnes par an. En ce qui concerne l'empreinte eau, le WRAP estime que l'impact lié aux denrées alimentaires gaspillées dans les foyers s'élève à 6 262 millions de m³ d'eau virtuelle par an, dont 5 368 millions découlent des gaspillages alimentaires évitables et 894 millions de gaspillages parfois évitables (qui représentent respectivement 5% et 1% de l'empreinte eau totale anglaise). Un tel gaspillage en eau virtuelle correspond à 284 litres d'eau virtuelle par jour et par consommateur.

Aux États-Unis, une étude menée par Venkat (2011) met en évidence le fait que les émissions d'équivalent CO₂ durant les phases de production, de transformation, d'emballage, de distribution et de traitement de la nourriture gaspillée correspond à environ 112,9 millions de tonnes par an.

Toujours aux États-Unis, le gaspillage des produits d'origine animale est le responsable des principaux impacts environnementaux. L'étude de Venkat met en évidence que la viande bovine est la principale responsable des émissions de gaz à effet de serre avec plus de 18 millions de tonnes d'équivalents CO₂ par an (16% du total des émissions), même si cela représente seulement 2% du gaspillage total. La viande de porc occupe la deuxième position avec un peu plus de 14 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an, la volaille avec environ 11 millions de tonnes d'équivalents CO₂ par an, tandis que le premier produit d'origine végétale occupe la 12^e place (fruits secs) avec un peu plus de 2 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an.

En ce qui concerne l'Italie, compte tenu des phases de production, de transformation et de distribution et de traitement des déchets, pour ce qui est de la consommation finale, la quantité d'équivalent CO₂ émise associée aux pertes correspond à une quantité de gaz à effet de serre qui est comprise entre 10,1 et 13,6 Mt CO₂éq./an.

Si l'on compare ces données avec les émissions nationales relevées par l'*Ispra* (2012), reportées dans le tableau 1, force est de constater que les gaspillages et les déchets agroalimentaires sont responsables d'une part des émissions totales comprise entre 2,02% et 2,73%.

Tableau 1 : Émissions de gaz à effet de serre relatives aux pertes et aux déchets agroalimentaires produits en Italie

Filière	Déchets agroalimentaires en Italie (t/an)	Émissions de gaz à effet de serre sans traitement des déchets (Mt CO ₂ éq./an)	Émissions de gaz à effet de serre traitement des déchets y compris (Mt CO ₂ éq./an)
Production agricole	1 547 260	0,57	1,27
Transformation	1 786 137	2,25	3,05
Distribution	379 087	0,58	0,75
Usages domestiques	4 154 330	6,73	8,60
Total	7 866 814	10,13	13,67

Source : élaboration de l'auteur sur base des données LMM, Eurostat, EC, 2010.

Toujours en Italie mais au sujet de l'impact hydrique du gaspillage dans les champs, mesuré par l'empreinte eau, 12,5 millions de quintaux de produits agricoles n'ont pas été récoltés, ce qui revient à avoir utilisé des ressources, principalement de l'eau, pour produire un bien qui n'a jamais été mis sur le marché et qui a pourri sur pied. Autrement dit, des ressources naturelles, généralement limitées, ont été utilisées pour produire des déchets. Ces ressources auraient donc pu être utilisées à d'autres fins ou épargnées et, ainsi, être préservées pour les générations futures.

Revenons à l'eau virtuelle, avoir jeté 12,5 millions de quintaux de produits agricoles en 2012 signifie qu'un peu moins de 1,1 milliard de m³ d'eau virtuelle a été gaspillé (ce qui peut être estimé à l'équivalent de l'eau contenue dans le bassin du lac d'Iseo). Si l'on tient compte seulement de la part de l'eau bleue et de l'eau grise de l'eau virtuelle, en 2012, plus de 200 millions de m³ ont été gaspillés, ce qui représente 16,7% de la quantité totale du gaspillage. Cette quantité d'eau aurait pu couvrir les besoins de 2 944 212 personnes durant une année entière, à savoir 5% de la

population italienne, si l'on se base sur la consommation à usage domestique des Italiens estimée à 68 m³/personne.

Dans un monde où une grande partie de la population n'a pas accès aux ressources hydriques, où l'eau est toujours plus rare et polluée, il est évident qu'un gaspillage de ce genre n'est pas acceptable, ni du point de vue économique, ni du point de vue environnemental et éthique. Ceci met en exergue le fait qu'une plus grande attention en ce qui concerne les modes d'utilisation et une plus grande conscience des conséquences du gaspillage alimentaire peuvent avoir des effets bénéfiques, non négligeables, sans pour autant exiger d'efforts supplémentaires.

BIBLIOGRAPHIE

WRAP, (2001), The water and carbon footprint of household food and drink waste in the UK

Segrè A., Falasconi L., (2011), Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo, Edizioni Ambiente, Milano

Segrè A., Falasconi L., (2012) Il libro blu dello spreco in Italia: l'acqua, Edizioni Ambiente, Milano

Venkat K., (2011), The climate change and economic impact of food waste in the United States, CleanMetrics Corp.