

Un gaspillage alimentaire monstrueux

Partage international n° 295 - Mars 2013

Entre 30 et 50 % de la nourriture produite sur notre planète est gâchée !

Nourriture mondiale : pas de gâchis, pas de besoin, un récent rapport de l'Institut des ingénieurs mécaniciens du Royaume-Uni (IMechE), indique que, sur une production d'environ 4 milliards de tonnes de nourriture par an, de 1,2 à 2 milliards de tonnes vont à la poubelle en raison des mauvaises pratiques de récolte, de stockage et de transport, tout autant qu'en raison du gaspillage chez les distributeurs et les consommateurs.

Selon les Nations unies, il faudra nourrir trois milliards de personnes supplémentaires à la fin du 21^e siècle, aussi le IMechE appelle-t-il à agir d'urgence pour remédier au gaspillage.

Le Dr Tim Fox, chef du service Energie et environnement à l'IMechE, a déclaré : « *La nourriture perdue à travers le monde est colossale. Cette nourriture pourrait servir à ceux qui souffrent de la faim à l'heure actuelle. Elle représente aussi une usure inutile des ressources en terres, en eau et en énergie pour la production, l'élaboration et la distribution de cette nourriture.* »

Le rapport de l'IMechE montre que nous gaspillons environ 550 milliards de m³ d'eau chaque année à faire pousser des récoltes qui ne parviennent pas au consommateur.

Les régimes carnés ajoutent au problème car il faut 20 à 50 fois plus d'eau pour produire un kg de viande qu'un kg de légumes. La demande d'eau dans la production alimentaire pourrait atteindre des sommets en 2050 : de 2,5 à 3,5 fois plus que

l'utilisation de l'eau fraîche par l'homme à l'heure actuelle - ce qui pourrait causer de très graves pénuries d'eau dans le monde.

IMechE déclare qu'on pourrait produire 60 à 100 % de nourriture supplémentaire en supprimant les pertes et le gaspillage, tout en économisant de la terre, de l'énergie et des ressources en eau. Pour prendre l'exemple de la Grande-Bretagne, 30 % des cultures ne sont pas récoltées du fait que leur aspect ne répond pas aux exigences des détaillants. Environ la moitié de la nourriture achetée en Europe et aux Etats-Unis est jetée par les consommateurs, parce qu'ils trouvent les fruits et légumes laids et défraîchis, ou qu'ils se fient strictement aux dates de péremption, ainsi qu'en raison de mauvaises habitudes, de pratiques inefficaces, de systèmes inappropriés de réfrigération et stockage.

Le rapport presse les gouvernements, les agences et organisations pour le développement de « *travailler ensemble pour changer les mentalités des peuples au sujet du gaspillage et de décourager les pratiques de gâchis de la part des fermiers, des producteurs, des supermarchés et des consommateurs.* »

Sources : imeche.org

Thématiques : [Société](#), [environnement](#), [politique](#), [Économie](#)

Rubrique : [Les priorités de Maitreya](#) (« Pour aider les hommes dans leur tâche, Maitreya, l'Instructeur mondial, a formulé certaines priorités. Assurer à tous un approvisionnement correct en nourriture ; procurer à tous un logement convenable ; fournir à tous soins médicaux et éducation, désormais reconnus comme un droit universel. » Le Maître de Benjamin Creme, Partage international, janvier 1989. Dans cette rubrique, notre rédaction aborde les questions relatives aux priorités énoncées par Maitreya et présente des expériences orientées dans cette direction.)