



Niveau B2.1 - Défi 4

# Le Gaspillage des Produits Agro-Alimentaire

---

Jordana Buzahr

Livia Prado

Matheus Carvalho

# POINTS DE DISCUSSION

---

Présentation du thème  
Les données mondiales  
Méthodologie Lean  
Les types de gaspillage  
Exemples à Goiânia  
Coopérations Internationales  
Notre opinion



# INTRODUCTION

---

## Définition

Différences entre les pertes et le gaspillage

## Problème

Marchandises périssables et facilement destructibles en termes de manutention et de transport

## Proposition d'étude

"La chaîne des fruits et des légumes se démarque le plus en matière de gaspillage et de perte. Cependant, la production de viande utilise un grand nombre de ressources dans ses procédés, de façon que le volume perdu est expressif." (Moraes e Souza, 2018)

# CHAÎNE LOGISTIQUE AGRO-ALIMENTAIRE

## SÉQUENCE DES PROCESSUS ET DES FLUX DES MARCHANDISES

---

Processus qui décrivent comment les aliments d'une «ferme» se retrouvent sur la table du consommateur, en passant par plusieurs étapes. Les processus comprennent essentiellement la production, la transformation, la distribution, la vente au détail, la consommation et l'élimination.



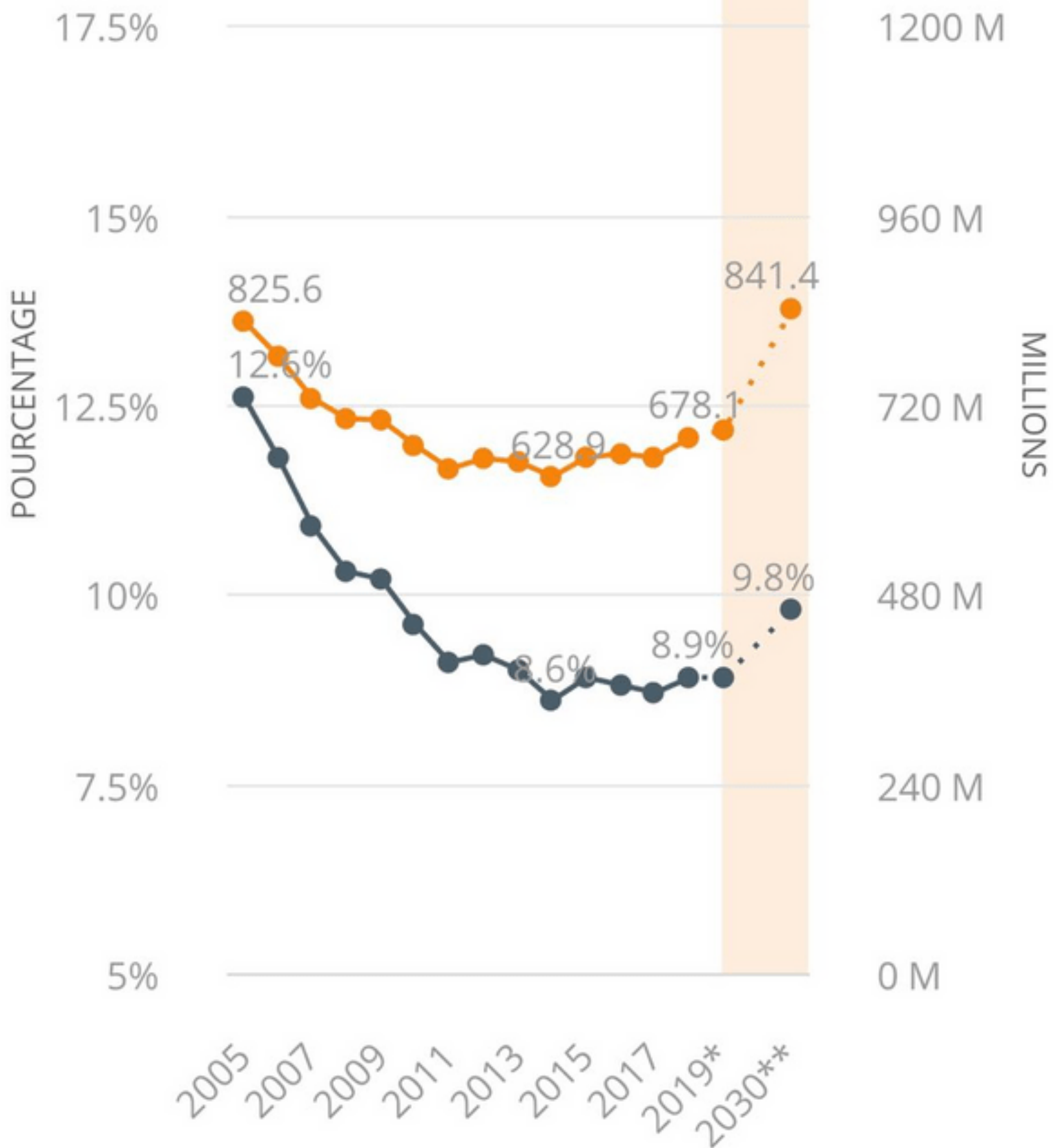


LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT FAIT  
FACE À PLUSIEURS DÉFIS

**Le gaspillage alimentaire  
génère des impacts  
environnementaux,  
sociaux et économiques.**

---

# LA PRÉVALANCE DE LA SOUS-ALIMENTATION (POU)



— Prévalence de la sous-alimentation (axe de gauche)  
— Nombre de personnes sous-alimentées (axe de droite)

## L'indicateur de la FAO

Utilisé pour surveiller la faim aux niveaux mondial et régional. Se fonde sur les données nationales relatives à la disponibilité alimentaire, à la consommation alimentaire et aux besoins énergétiques.

Près de 690 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde



DANS TOUS LES SYSTÈMES  
ALIMENTAIRES MONDIAUX,

# LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES (FLW)

---

sont un problème répandu, représentant  
un défi pour la sécurité alimentaire, la  
salubrité des aliments, l'économie et la  
durabilité environnementale.

# Les pertes et gaspillages alimentaires (FLW)

## Monde

1/3 de tous les aliments produits pour la consommation humaine est perdue ou gaspillée dans le monde, ce qui équivaut à environ 1,3 milliard de tonnes par an.

## Grèce

Le pays qui gaspille le moins, 44 kg par personne / par an.

## Australie

Le pays qui gaspille le plus, 361 kg par personne / par an.

## Brésil

71 kg par personne / par an.

Le gaspillage alimentaire par an est 1500 fois plus lourd que la Tour Eiffel.

## France

106 kg par personne / par an.

Le premier pays au monde à interdire aux supermarchés de jeter les aliments non utilisés.



# DES SOLUTIONS

## METHODOLOGIE LEAN

---



Identifier  
des  
problèmes



Éliminer les  
sources de  
déchets



# 7 Types de Gaspillage



## TRANSPORTS INUTILES

Des itinéraires ou des configurations de disposition mal planifiés peuvent gêner le transport des marchandises.



## SURSTOCKAGE

Lorsque le stock n'est pas bien planifié, les dates de péremption des produits peuvent arriver, contribuant ainsi au gaspillage d'aliments,



## MOUVEMENTS INUTILES

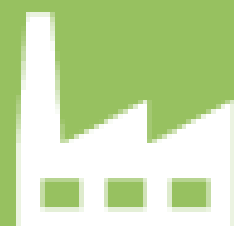
Des transports inutiles peuvent entraîner des temps d'attente plus longs, générant des déchets qui pourraient souvent être évités.



## SURPROCESSING

Les situations dans lesquelles les produits subissent une transformation à risque et à la limite de leur résistance.

# 7 Types de Gaspillage



## SURPRODUCTION

La création de produits qui ne seront pas consommés est cruciale pour les pertes.



## ERREURS

La dépense est souvent due à l'homme, aux machines ou à tout autre type de défaut.



## TEMPS D'ATTENTE

Le cycle d'attente entre les opérations est également mis en évidence comme l'un des facteurs pouvant conduire au gaspillage.

# EXEMPLES À GOIÂNIA

## QUELQUES GASPILLAGES DANS UNE INDUSTRIE DE TRANSFORMATION DE TOMATE

---

### La superproduction

le manque de planification  
ou la mauvaise planification  
= grande productivité =  
beaucoup de tomate que  
ne seront pas transformé

### Les erreurs

Afin de répondre à des  
specifications plus strictes  
= la couleur est importante

### Le temps d'attendre

La file d'attente peut  
atteindre 10 h = plus  
tomates désintégrés =  
formation de lisieur = le  
cammionneur

# EXEMPLES À GOIÂNIA

CEASA-GO

---



## L'ensemble

Quoi: Presque 31.000kg/jour de déchets générés

Destination: décharge

Combien: Presque R\$ 80.000/mois pour la destination finale

# DES SOLUTIONS

## LA RÉUTILISATION DES DÉCHETS SOLIDES

---



### **La Banque Alimentaire**

Objectif: Le don de surplus de nourriture aux familles dans le besoin et aux organismes de bienfaisance

Résultat: 1200 tonnes de légumes ont été données à 65 entités et 724 familles enregistrées.

### **L'usine de tri, compostage et biodigestion**

Objectif: Les aliments impropres à la consommation sont collectés et transformés en compost.

Le projet est un pionnier au Brésil et cherche à tirer parti du potentiel de durabilité du site.

# PROJETS DE COOPÉRATION INTERNATIONALE

---

## L'objectif de Développement Durable (ODD) - 2030

L'objectif 12.3 prévoit de réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant dans le commerce de détail et le consommateur d'ici 2030, ainsi que de réduire les pertes alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement.

## SAVE FOOD

L'initiative SAVE FOOD a pour objectif d'encourager le dialogue entre les industriels, les chercheurs, les hommes politiques et la société civile sur les pertes alimentaires.

## Communauté de Praticiens (CdP) sur la réduction des pertes alimentaires

La CdP est une nouvelle plateforme en ligne qui aide à réduire les pertes alimentaires grâce au partage d'information.

# NOTRE OPINION

---

Jordana Buzahr

"C'est inconcevable l'impact des pertes et gaspillages alimentaires sur le monde. Je souhaite que le Programme de développement durable à l'horizon 2030 soit suivi et ait des impacts positifs sur la réduction de la faim et de l'insécurité alimentaire."

Livia Prado

"Mais ce que je pense très intéressante, c'est que l'usine produit, ce qui, nous, les consommateurs, exigeons..."

Matheus Carvalho

"Je crois que la sensibilisation sur l'impact et la proposition des solutions innovantes, concernant la réduction des pertes et déchets alimentaires, doit faire partie de la formation au sein de notre vie."





**MERCI POUR VOTRE  
ATTENTIONS**

