

Le gaspillage alimentaire au Maroc, un "fléau" ignoré

Depuis le vendredi 2 août, des discussions sur le gaspillage alimentaire sont menées par le GIEC, le groupe d'experts de l'ONU sur le climat, à Genève. Entre 25% et 30% de la nourriture produite chaque année dans le monde serait gaspillée selon eux. Mais qu'en est-il du Maroc?



Dans les pays de la région MENA, Moyen-Orient et Afrique du Nord, environ 250kg d'aliments sont gaspillés chaque année par personne. Selon [un rapport](#) de la FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture paru en 2015, l'équivalent d'un tiers des ressources alimentaires de la région partent ainsi à la poubelle.

Selon un premier brouillon du rapport rédigé par le GIEC, 1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires seraient perdues chaque année dans le monde. Un désastre en constante augmentation depuis 1970, qui sera décrit dans le rapport complet des experts, prévu pour le 8 août. La FAO estime les pertes mondiales à un total de 1 000 milliards de dollars par an. Ce gaspillage équivaldrait également à 8% des émissions de gaz à effet de serre.

Mais selon la FAO, ce ne sont pas les ménages qui gâchent le plus, mais bien les différentes étapes de l'agriculture. "Le produit est gaspillé avant même d'avoir atteint le consommateur", explique Mamoun Ghellab, créateur de l'association marocaine Zero Zbel.

Un gaspillage à deux niveaux

Ces chiffres alarmants sont la conséquence d'une consommation irresponsable de la part des ménages, mais aussi d'une mauvaise organisation des professionnels agricoles. "Il y a différentes chaînes de valeur : au niveau du champ, puis du marché, et ensuite la consommation des ménages et des restaurants. On se focalise beaucoup sur le gaspillage personnel, mais il y a aussi une vraie problématique dans l'agriculture", explique Mamoun Ghellab. Il cite notamment la crise des clémentines de décembre 2018,

au cours de laquelle 50.000 tonnes de fruits ont été détruits. La production était alors trop importante par rapport au marché des agrumes. Pour une semaine de travail d'un agriculteur, 3 jours en moyenne sont dédiés à ne produire que des aliments qui seront ensuite jetés, estime la FAO pour la région MENA.

"Dans une région où plus de 50% de notre nourriture est importée et où on lutte contre le manque d'eau et le changement climatique, gaspiller n'a pas de sens", reprend Mamoun Ghellab. Selon la FAO, c'est en effet presque la moitié des fruits et légumes qui seraient gâchés dans la région. Au Maroc, selon une étude du Haut-Commissariat au Plan parue en 2012, 34,5% du budget des familles est dépensé en nourriture, mais un tiers serait gaspillé.

Comme le souligne Mamoun Ghellab, 10 % du budget des foyers en moyenne est consacré au gaspillage alimentaire. "Le problème touche des éléments très symboliques au Maroc. On a une surproduction de pain sec, les familles en achètent trop. On entame, on jette, alors que ce sont des céréales importées à l'aide de subventions qui permettent au Maroc d'avoir du pain", déplore le président de Zero Zbel. Selon le rapport de la FAO, les foyers gaspillent entre 32% et 34% de ce qu'ils consomment. "Il s'agit d'un fléau dans notre société. Culturellement, nous avons l'habitude d'acheter en grande quantité. Mais ensuite, ça reste 3 semaines au frigo et on jette", constate Bouazza El Kharrati, à la tête de l'Association Marocaine de Protection et d'Orientation du Consommateur (AMPOC) et membre du conseil de la concurrence.

Que fait le gouvernement ?

Fin juillet, la Direction des études et des prévisions financières (DEPF) [a dressé un bilan](#) du Plan Maroc Vert et du secteur de l'agriculture, chapeauté par Aziz Akhannouch. Il dénonçait "la faible organisation de certaines filières" et exposait un bilan contrasté du Plan Maroc Vert (PMV) lancé en 2008. "Depuis la mise en œuvre du PMV, le secteur agricole s'est inscrit dans un processus vertueux de transformation structurelle. Les performances jusque-là enregistrées par ce secteur sont encourageantes et laissent augurer des perspectives favorables pourvu que la dynamique enclenchée soit poursuivie et accélérée", expliquait le rapport, mais sans mentionner les pertes ou le gaspillage alimentaire.

"Il n'y a aucune ligne ni référence budgétaire au gaspillage dans la consommation dans le PMV, et on a jamais vu une seule mesure gouvernementale sur ce problème", s'exaspère El Kharrati. Ce dernier affirme avoir proposé plusieurs mesures de sensibilisations à Mohamed Louafa en 2015, qui sont restées sans réponses. Parmi ces recommandations : la diffusion de spots télévisés pour lutter contre le gaspillage.

La même année, le ministère de l'Agriculture demande pourtant à l'INRA, l'Institut national de la recherche agronomique, d'étudier l'importance et les solutions aux "pertes alimentaires et au gaspillage" dans le Royaume. [Cité par La Vie Eco à l'époque](#), le ministère affirmait que cette étude servirait à développer "une vision et des orientations stratégiques qui vont être déclinées en plan d'action pour attaquer cette problématique, afin de diviser de moitié les pertes et gaspillage d'ici 2024". Censé durer une année complète à partir du 10 juin 2015, les résultats de ce projet, mené en collaboration avec la FAO, restent introuvables. Sollicités par *Tel Quel* pour comprendre les mesures actuellement mises en œuvre contre le gaspillage, le ministère de l'Agriculture et celui de la Santé n'ont pas répondu.

Par [Clément Di Roma](#)

Source : https://telquel.ma/2019/08/05/le-gaspillage-alimentaire-au-maroc-un-fleau-ignora-1647648/?utm_source=tq&utm_medium=normal_post