

## **La parcelle agricole, 1er bastion de la lutte anti-gaspillage**

Syngenta  
04.01.2016



### **Invité à une conférence sur le gaspillage alimentaire, Syngenta a présenté sa vision de la contribution agricole sur ce thème.**

L'exposition Solutions 21, organisée en marge de la COP21 au Grand Palais à Paris, a été l'occasion de nombreux débats et tables rondes.

#ClimACop21, initiative portée par l'association des anciens élèves d'AgroParisTech, Fédération Uniagro et la Fésia, a animé ce débat sur le gaspillage alimentaire, de la parcelle à l'assiette, le 8 décembre 2015. En tant que partenaire, Syngenta a pris part aux débats. Isabelle Delpuech, responsable Agriculture Durable, a ainsi rappelé que seuls 3 % de la surface du globe pouvaient être dédiés à la production agricole. « La terre est une ressource limitée. Il faut donc qu'elle soit mise à profit du mieux possible, chaque parcelle doit apporter sa contribution à l'alimentation humaine », explique-t-elle.

### **40 nouvelles maladies et ravageurs en France entre 2000 et 2005**

Pour ne pas « gâcher » les hectares, la recherche variétale doit permettre de trouver les espèces les plus adaptées à chaque contexte de production. Et la technologie doit être mise à contribution pour protéger la plante. Chaque graine semée qui ne produit pas représente en effet un gaspillage en eau, en nutriments et en temps de travail de l'agriculteur. « Cette réalité prend une autre tournure avec le changement climatique, qui fait évoluer les risques qui pèsent sur la plante, détaille Isabelle Delpuech. Entre 2000 et 2005, 40 nouvelles maladies et ravageurs sont apparus sur les cultures françaises. » Avec un contexte et des menaces changeantes, les pratiques de l'agriculteur doivent également évoluer. « Notre rôle, en tant que société de la protection des plantes, est d'accompagner ce mouvement », affirme Isabelle Delpuech.

### **75 % du gaspillage se produit au niveau domestique**

Le gaspillage alimentaire des ménages reste toutefois le plus important. En France, chaque personne jette 20 à 30 kg d'aliments consommables, soit l'équivalent de 52 repas ou 160 € par an. Patrick Dieu, de la société de conseil et de formation sur la thématique de la santé alimentaire Mérieux Nutrisciences, a listé plusieurs pistes de lutte contre le gaspillage au niveau du citoyen. A un niveau plus global, les distributeurs et les restaurateurs sont désormais focalisés sur cette problématique, tandis que l'Ademe travaille notamment sur le concept d'affichage environnemental, pour sensibiliser le consommateur à l'empreinte de produits alimentaires.

Pour en savoir plus sur les conférences Solutions 21, consultez l'article : « [Solutions COP21 : l'agriculture au centre de la biodiversité cultivée et sauvage](#) »