



RAPPORT DE SYNTHÈSE

Pour un avenir alimentaire durable, de la ferme à la fourchette

Produits alimentaires et boissons

Dans le contexte des tendances mondiales actuelles concernant le changement climatique, la réduction du gaspillage, la croissance économique et la transparence politique, une prise de conscience croissante s'est opérée dans le monde entier autour des pratiques durables dans les secteurs privé et public. Pour les entreprises de l'industrie des produits alimentaires et des boissons, la durabilité peut être affectée à presque toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, de l'approvisionnement et de la transformation à la distribution et à la vente au détail. Chacune de ces fonctions distinctes de la chaîne d'approvisionnement peut mettre en œuvre des initiatives durables dans son propre secteur, et elles sont toutes profondément interconnectées. Un changement dans l'un des secteurs de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires et des boissons a un impact durable sur les autres secteurs. Lorsque vous utilisez des solutions cloud pour créer du changement, il est plus facile pour les parties prenantes de chaque domaine de l'industrie des produits alimentaires et des boissons de briser les silos de communication et de travailler ensemble pour changer la façon dont les aliments sont produits et distribués.

Définition de la durabilité

Selon la Commission Brundtland des Nations unies, le développement durable permet de « répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. »¹ De même, le Programme des Nations Unies pour l'environnement affirme que les systèmes alimentaires durables assurent la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous de telle sorte que les bases économiques, sociales et environnementales permettant de générer la sécurité alimentaire et la nutrition pour les générations (actuelles et) futures ne soient pas compromises. » Ces systèmes alimentaires durables sont essentiels pour créer et consommer « des aliments suffisants, abordables et nutritifs, tout en préservant les ressources naturelles et les écosystèmes dont dépendent les systèmes alimentaires. »²

Outre les responsabilités environnementales, une industrie des produits alimentaires et des boissons durable doit tenir compte de la responsabilité sociale : Les employés tels que les agriculteurs ou les ouvriers d'usine reçoivent-ils un salaire décent ? Les animaux sont-ils traités humainement ? Les consommateurs finaux reçoivent-ils des informations transparentes sur la qualité de leurs produits ?

Impact sur l'industrie

Dans l'industrie des produits alimentaires et des boissons, la durabilité est souvent associée à l'agriculture ou à l'environnement. La réalité est que la durabilité se retrouve tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La transformation alimentaire, ou la transformation de l'agriculture en aliments comestibles, a pour but de nourrir le monde, ce qui est l'un des principaux moteurs des initiatives de durabilité.

Cet objectif est toutefois compliqué par l'augmentation de la population mondiale et la pénurie de ressources. Selon la Banque mondiale, « la population mondiale était d'environ 3 milliards en 1960. En 1987, en moins de trois décennies, elle avait dépassé les 5 milliards et il y avait environ 7,6 milliards de personnes dans le monde en 2018. »³ Dans le même temps, 60 à 70 % de l'écosystème mondial se dégrade plus rapidement qu'il ne peut se reconstituer.⁴

C'est pourquoi l'industrie alimentaire s'efforce de sensibiliser le public à certaines questions ou d'adopter des politiques visant à protéger l'environnement. Dans les fermes, on pratique la rotation des cultures pour lutter contre les effets de l'érosion des sols, tandis que des recherches sont en cours pour réduire les émissions de méthane provenant des pets et des rots des vaches.⁵ Dans le même temps, des lois sont adoptées pour décourager l'utilisation de sacs en plastique dans les magasins, tandis que des programmes gouvernementaux encouragent les consommateurs et les restaurants à utiliser des « produits moches » pour éviter le gaspillage alimentaire. Dans le processus de fabrication, les entreprises se vantent de leurs efforts pour réduire la consommation d'énergie et le gaspillage, notamment dans les usines.

Il ne fait aucun doute que les initiatives en faveur de la durabilité et de l'écologie sont passées de la niche au courant dominant. Les entreprises de l'industrie des produits alimentaires et des boissons ne considèrent plus la durabilité comme une tendance « bien-être », mais plutôt comme une nécessité fondamentale pour la viabilité et l'amélioration de la rentabilité à long terme.

Équilibre de l'offre alimentaire, agriculture durable, et plus encore

Avec une population mondiale estimée à 10 milliards d'habitants d'ici 2050, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) indique que « pour nourrir cette population croissante de manière nutritive et durable, il faudra apporter des améliorations substantielles aux systèmes alimentaires mondiaux, régionaux et locaux, afin de créer des emplois et des moyens de subsistance décents pour les producteurs et tous les acteurs de la chaîne alimentaire, d'offrir des produits nutritifs aux consommateurs et de le faire sans endommager nos ressources naturelles. »⁶

L'une des réponses à ce problème est l'agriculture durable, où les fabricants de produits alimentaires utilisent des méthodes qui favorisent la santé des sols, limitent la consommation d'eau et réduisent au minimum les niveaux de pollution dans les fermes. Dans le même temps, les détaillants et les consommateurs sont encouragés à rechercher des marques alimentaires « fondées sur des valeurs » qui appliquent des méthodes favorisant le bien-être des ouvriers agricoles, qui sont respectueuses de l'environnement ou qui renforcent l'économie locale.⁷

D'autres réponses comprennent la fabrication et l'emballage durables. Les entreprises cherchent à fabriquer des aliments avec un minimum d'intrants (tels que les matières premières, l'eau et l'énergie) afin de réduire l'impact total de la transformation des aliments. En outre, étant donné que 95 % de l'impact environnemental des emballages provient de leur production, les entreprises s'efforcent également de réduire l'utilisation des matériaux et de choisir des matériaux recyclés.⁸

Au-delà de la croissance, de la fabrication, de la distribution et de la consommation des aliments eux-mêmes, la philosophie de l'agriculture durable englobe également des principes plus larges qui « soutiennent le traitement équitable des ouvriers agricoles et un prix des aliments qui assure un revenu décent à l'agriculteur. »⁹

Lutte contre la perte et le gaspillage d'aliments

Une partie importante des aliments consommables n'est jamais consommée. Selon la FAO, on estime qu'un tiers des aliments est perdu ou gaspillé entre la ferme et l'assiette. Sur le plan socio-économique, les pertes ont tendance à se produire « à proximité de la ferme » dans les régions à faible revenu ; le gaspillage se produit principalement « près de l'assiette » dans les régions à revenu élevé.

Dans un rapport du World Resources Institute (WRI), « les raisons les plus immédiates pour lesquelles les aliments quittent la chaîne d'approvisionnement alimentaire humaine sont liées à des préoccupations concernant la sécurité ou l'aptitude à la consommation d'un aliment, ou à l'absence d'utilisation ou de marché dudit aliment. » Ces causes sont encore exacerbées par « la détérioration ou la qualité sous-optimale, ou par des problèmes tels que l'aspect des aliments, l'offre excédentaire et les fluctuations saisonnières de la production. »⁹

Plus profondément, les causes de la perte et du gaspillage d'aliments sont amplifiées par plusieurs facteurs étroitement liés entre eux :

- Facteurs technologiques : Infrastructures médiocres, équipements inadéquats et conditionnement sous-optimal
- Facteurs managériaux : Pratiques, compétences ou connaissances inadéquates en matière de gestion alimentaire, pratiques d'approvisionnement inflexibles, mauvaise prévision et planification de l'offre et de la demande et stratégies marketing
- Facteurs comportementaux : Normes et attitudes, manque de sensibilisation et préoccupations concernant les risques éventuels
- Facteurs structurels : Conditions démographiques, climatiques, politiques et réglementaires, économiques et financières qui conduisent à la perte et au gaspillage d'aliments

L'approche « Cibler-Mesurer-Agir » proposée par le WRI est un moyen de relever ces défis. Tout d'abord, les entreprises et les organismes gouvernementaux fixent des objectifs, de préférence alignés sur l'objectif de développement durable des Nations Unies visant à réduire de 50 % la perte et le gaspillage d'aliments d'ici 2030. Deuxièmement, la prochaine étape essentielle de la gestion alimentaire consiste à mesurer la quantité d'aliments perdus et gaspillés, ou à la quantifier au sein de la chaîne d'approvisionnement. Troisièmement, prendre des mesures basées sur les connaissances et les données pour mettre en œuvre une variété d'interventions tout au long de la chaîne d'approvisionnement.¹⁰

Rôle de la technologie dans la durabilité

Lorsque vous tirez parti de la fonctionnalité accélérée, analytique et flexible des solutions cloud, votre entreprise de l'industrie des produits alimentaires et des boissons peut faire progresser les efforts de durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. En utilisant des capacités de bout en bout, la technologie cloud peut procurer la vitesse, l'évolutivité, la portée mondiale et l'agilité nécessaires pour assurer une meilleure nourriture aux personnes et à la planète tout en optimisant la rentabilité de l'organisation.

Optimisation de la chaîne d'approvisionnement

Les chaînes d'approvisionnement connectées permettent d'assurer la livraison en temps opportun des ingrédients et d'en gérer la traçabilité. La collaboration et le partage des données sont des stratégies clés employées par de nombreuses chaînes d'approvisionnement pour améliorer les performances, réduire les stocks, augmenter la disponibilité et analyser les efforts durables, quelle que soit la stratégie employée dans la chaîne de distribution.

Utilisation des actifs

Les solutions de gestion des actifs peuvent contribuer à améliorer l'efficacité globale des équipements. En adoptant une approche proactive pour la stratégie de gestion des actifs, les organisations peuvent augmenter le temps de fonctionnement des équipements, prolonger leur cycle de vie, soutenir les initiatives de durabilité, réduire au minimum les problèmes de non-conformité et les problèmes de sécurité.

Gestion des formules

Les solutions de gestion du cycle de vie des produits (GCVP) aideront les entreprises à se lancer sur le marché avec de nouvelles saveurs, de nouvelles offres de produits et de nouvelles façons d'emballer les aliments destinés aux restaurants ou aux rayons des épiceries, tout en garantissant la conformité à toutes les réglementations. Les solutions GCVP permettent de garantir que les terres, les animaux et les autres ressources naturelles ne sont pas compromises sur la voie de la nouveauté.

Analyse des données et informations commerciales

L'utilisation d'une plateforme cloud offre aux fabricants de produits alimentaires des capacités de reporting intuitives et intégrées. Grâce à l'informatique décisionnelle en réseau, à une interface utilisateur moderne et à des outils de productivité, les organisations peuvent identifier les conséquences potentielles et obtenir des informations puissantes et exploitables pour réussir en matière de durabilité.

La technologie conçue pour l'industrie des produits alimentaires et des boissons permet d'améliorer l'efficacité globale, ce qui se traduit par une augmentation de la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. À première vue, cela peut paraître une initiative de « bien-être », mais elle est fondamentale pour la croissance et la rentabilité de l'industrie alimentaire dans les années à venir.

- ¹ Commission mondiale sur l'environnement et le développement, [Notre avenir à tous](#), 1987, p. 16.
² « Pertes et gaspillages alimentaires » [Programme des Nations Unies pour l'environnement](#)
³ Suzuki, Emi. « La population mondiale continuera de croître et atteindra près de 10 milliards d'ici 2050. » [Le blog de données de la Banque mondiale](#), 8 juillet 2019.
⁴ « Environnement » [Banque mondiale](#)
⁵ Volpicelli, Gian. « The strange war against cow farts » [WIRED on Climate Change](#), 1er décembre 2018,
⁶ « Systèmes alimentaires : Notre approche » [Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture](#)
⁷ « What is sustainable agriculture » [Institut de durabilité agricole d'UC Davis](#)
⁸ « Principles Of Sustainability For Food Products » [Manufacturing.net](#), 20 août 2010
⁹ World Resources Institute, [REDUCING FOOD LOSS AND WASTE: Setting a Global Action Agenda 2019](#)
¹⁰ « Sustainable Agriculture » [National Geographic](#)

EN SAVOIR PLUS 

Suivez-nous :     



Infor est un leader mondial de solutions de gestion d'entreprises déployées dans le Cloud spécialisées par secteur d'activité. Plus de 65 000 organisations dans plus de 175 pays font confiance aux 17 000 collaborateurs d'Infor pour les aider à atteindre leurs objectifs commerciaux. Visitez notre site [www.infor.com](#).

Copyright© 2023 Infor. Tous droits réservés. Le mot « Infor » et le logo associé sont des marques commerciales et/ou marques déposées d'Infor ou de l'un de ses affiliés ou filiales. Toutes les autres marques commerciales citées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. [www.infor.fr](#).

Infor France (SAS), Immeuble Cristalia, 6ème étage, 3 Rue Joseph Monier, 92500 Rueil-Malmaison

INF-2532017-fr-FR-0123-1