

# Marché Central de Abasto – Mexico (CEDA)

Comprendre la perte et le gaspillage d'aliments au plus grand marché du monde

*Étude de cas sur la mesure, prévention et réduction de la perte et du gaspillage d'aliments*

## Organisation

Le marché *Central de Abasto*, situé dans le quartier d'Iztapalapa de Mexico, est le plus grand marché de gros du monde et couvre une superficie de 3,27 km<sup>2</sup>; il est plus vaste que l'État de Monaco. On y manutentionne chaque jour plus de 30 000 tonnes de marchandises. Le marché compte plus de 2 000 commerces, qui emploient plus de 70 000 personnes et qui servent quotidiennement plus de 300 000 clients. Trente-cinq pour cent des aliments consommés au Mexique sont vendus par l'intermédiaire du marché *Central de Abasto*.

On y vend notamment des fleurs et des fournitures horticoles, des marchandises sèches, des fruits et des légumes, ainsi que des viandes et des volailles.

### Qu'a-t-on mesuré?

Les exploitants du marché *Central de Abasto*, le plus grand marché de gros du monde, ont mesuré les pertes et le gaspillage d'aliments et ont évalué les attitudes des marchands de fruits et légumes à cet égard.

### Comment a-t-on mesuré?

Les exploitants du marché ont mené une enquête auprès des marchands de fruits et légumes et leur ont posé des questions quantitatives et qualitatives concernant leurs propres pertes et gaspillage d'aliments.

### Quels ont été les résultats?

Les 158 participants à l'enquête ont fourni des renseignements utiles au sujet de la quantité d'aliments perdus ou gaspillés et des causes des pertes et du gaspillage, ce qui permettra aux responsables du marché *Central* de définir les efforts futurs visant à prévenir et à réduire la perte et le gaspillage d'aliments.



Figure 1. Vue aérienne du marché *Central de Abasto*, qui couvre une superficie de 3,27 km<sup>2</sup>. Source : marché *Central de Abasto* de Mexico.

## Introduction

Étant donné le rôle crucial que joue le marché *Central de Abasto* dans le système de distribution alimentaire mexicain, ses exploitants sont très conscients de l'importance de la lutte contre les pertes et le gaspillage d'aliments (PGA) au marché. Les responsables du marché ont déjà mis en place un programme de dons afin de rediriger les aliments invendus vers les personnes qui en ont besoin; entre mars 2020 et mars 2021, ils ont rassemblé et donné plus de 318 000 kg de produits invendus. Malgré cet effort, des quantités importantes d'aliments ont été perdues ou gaspillées et ensuite éliminées par compostage ou enfouissement.

Compte tenu des incidences sociales, environnementales et financières des PGA générés au marché *Central de Abasto*, les exploitants du marché ont participé au projet *Prévention et réduction de la perte et du gaspillage d'aliments* de la Commission de coopération environnementale (CCE) et ont collaboré à l'une des études de cas (en cours), dans le cadre de laquelle le [Guide pratique](#) relatif à la mesure de la perte et du gaspillage d'aliments de la CCE<sup>1</sup> a été mis à l'essai. Afin de mieux comprendre les causes et l'ampleur des PGA au marché, ainsi que les attitudes des commerçants à l'égard de ce problème et leur sensibilisation à celui-ci, les exploitants du marché *Central* ont mené une enquête auprès des marchands de fruits et légumes.

## Méthode

### Enquête

Selon les données relatives à la gestion des déchets rassemblées en 2020, les marchands de fruits et légumes sont responsables de 45,7 % des déchets organiques produits au marché. Cela représente 32 725 tonnes de déchets par an. Compte tenu de cette proportion élevée du total de pertes et de gaspillage générés au marché *Central de Abasto*, les exploitants du marché ont mené une enquête auprès des marchands de fruits et légumes afin de mieux comprendre le problème. Cette enquête a été conçue par les exploitants du marché en collaboration avec une équipe de projet de la CCE. Elle était fondée sur les principes de la conception d'enquêtes contenus dans le guide pratique de la CCE, [Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments](#), ainsi que son [annexe](#), qui fournit des instructions détaillées concernant diverses méthodes de mesure de la perte et du gaspillage d'aliments.

Dans le cadre de l'enquête, on demandait aux répondants d'évaluer les quantités d'aliments perdus ou gaspillés au marché, ainsi que les causes des pertes et du gaspillage; l'enquête portait également sur les attitudes des marchands à cet égard. Les participants devaient répondre aux questions suivantes :

1. Quelle quantité d'aliments (en kilogrammes) vendez-vous, et quelle quantité est perdue ou gaspillée?
2. Quelles sont les causes de la perte et du gaspillage de vos produits?
3. Quelles mesures avez-vous déjà prises afin de réduire les pertes ou le gaspillage d'aliments?
4. Savez-vous où les aliments perdus ou gaspillés sont éliminés?
5. Pourquoi la perte et le gaspillage d'aliments sont-ils une source de préoccupation pour vous et pour votre entreprise?
6. Quels sont les obstacles auxquels vous faites face dans vos efforts en vue de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments?
7. Que seriez-vous prêt à faire pour prévenir la perte ou le gaspillage d'aliments?

Finalement, 158 marchands, qui vendaient 34 types de fruits et légumes, ont répondu à l'enquête et ont fourni des renseignements utiles au sujet des pertes et du gaspillage d'aliments qui avaient lieu au marché.

## Résultats

Voici le résumé des résultats de l'enquête :

*Q1 : Quelle quantité d'aliments (en kilogrammes) vendez-vous, et quelle quantité est perdue ou gaspillée?*

Les marchands ont déclaré des pertes de 0 % à 28,57 % par an pour les 34 types d'aliments vendus (tableau 1). Certaines tendances communes peuvent être observées à partir de ces résultats :

- Les aliments à forte teneur en eau (par exemple les concombres, les abricots des Antilles, les pastèques et les aubergines) ont tendance à avoir un taux de pertes élevé. En effet, ces aliments sont plus périssables, et donc plus susceptibles d'être perdus ou gaspillés s'ils ne sont pas vendus rapidement. Cette constatation donne à croire que ces types de produits nécessitent plus que les autres une forme d'intervention visant à réduire le gaspillage.
- Les taux de pertes d'autres légumes (par exemple les brocolis, les bettes à cardes, les asperges et les choux) ont tendance à être moins élevés que ceux des fruits, bien qu'ils soient suffisamment importants pour justifier des mesures supplémentaires.
- D'autres aliments qui durent longtemps sans se détériorer (par exemple les piments du Chili, les pois patates, les pommes de terre, le maïs et les graines) ont des taux de pertes beaucoup plus faibles, et sont donc moins susceptibles de nécessiter une intervention visant à prévenir le gaspillage.

<sup>1</sup> Titre : « Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments ».

Tableau 1 : Pourcentage de pertes par type de produits parmi les répondants			
Produits	Pourcentage de pertes	Produits	Pourcentage de pertes
Concombres	28,57	Avocats	3,82
Abricots des Antilles	23,08	Ananas	3,61
Pastèques	16,10	Agrumes	2,23
Aubergines	13,04	Tomates	1,91
Champignons	12,00	Bananes plantains	1,74
Brocolis	10,65	Piments du Chili	1,64
Bettes à cardes	6,78	Autres fruits	1,32
Papayes	6,19	Pois patates	0,25
Asperges	6,00	Pommes de terre	0,16
Poires	5,88	Maïs	0,12
Choux	5,47	Autres melons	0,07
Pommes	5,39	Laitues	0,00
Mûres	5,21	Graines	0,00
Mangues	4,97	Goyaves	0,00
Oignons	4,76	Cacao	0,00
Ail	4,26	Figues de Barbarie	0,00
Carottes	4,01	Raisins	0,00



Figure 2. Étalage d'un des nombreux marchands de fruits et légumes du marché Central de Abasto. Source : Hernán García Crespo, Flickr, [Central de Abastos](https://www.flickr.com/photos/centraldeabasto/), Creative Commons 2.0

Q2 : Quelles sont les causes de la perte et du gaspillage de vos produits?

Les marchands ont indiqué cinq causes courantes, dont la fréquence était sensiblement la même, concernant les pertes et le gaspillage d'aliments dans le cadre de leurs opérations :

- Les produits invendus;
- La décomposition ou la détérioration des produits;
- L'endommagement cosmétique des produits (néanmoins comestibles);
- La difficulté à apporter les produits au marché;
- Des difficultés liées au stockage entraînant un endommagement ou une détérioration des produits.

Les causes avaient à peu près toutes la même fréquence, sans tendances précises selon les divers types de produits. (Par exemple, les marchands de fruits n'étaient pas plus susceptibles que les marchands d'autres produits de mentionner que la décomposition ou la détérioration des produits étaient des causes de pertes et de gaspillage.)

**Le marché Central de Abasto de Mexico s'engage à mettre en œuvre un modèle d'économie circulaire afin de réduire au minimum la production de déchets organiques et polluants. Ainsi, l'ensemble des personnes et des commerçants qui font partie du marché Central ont adopté cet objectif et s'emploient à réduire les pertes et le gaspillage quotidiens d'aliments.**

**- Marcela Villegas Silva,  
coordonnatrice générale du marché Central de Abasto de Mexico.**

Q3 : Quelles mesures avez-vous déjà prises afin de réduire les pertes ou le gaspillage d'aliments?

Plus de la moitié des personnes interrogées ont déclaré qu'elles n'avaient pas pris de mesures concrètes afin de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments dans leur commerce. Outre le fait de n'avoir pris aucune mesure, les répondants ont indiqué le plus souvent qu'ils apporteraient moins de fruits et légumes frais au marché, tandis que d'autres ont déclaré qu'ils allaient réduire les prix, améliorer le stockage et la manutention des produits et faire don des produits excédentaires. Cependant, aucune de ces mesures n'était particulièrement dominante, chacune ayant été indiquée par moins de dix répondants.

Q4 : Savez-vous où les aliments perdus ou gaspillés sont éliminés?

Comme il est mentionné dans le Guide pratique de la CCE, les aliments peuvent être éliminés de diverses façons : nourriture pour animaux, compostage, incinération, élimination à l'égout ou enfouissement. Ces options entraînent des répercussions différentes; par exemple, l'enfouissement constitue généralement l'option la moins souhaitable pour éliminer les aliments perdus ou gaspillés en raison du méthane qu'il génère.

Parmi les personnes qui ont répondu à l'enquête, 26 % seulement savaient où leurs aliments perdus ou gaspillés étaient éliminés. Les autres répondants (74 %) ont indiqué qu'ils ne connaissaient pas les pratiques d'élimination.

Q5 : Pourquoi la perte et le gaspillage d'aliments sont-ils une source de préoccupation pour vous et pour votre entreprise?

La principale préoccupation indiquée par les marchands interrogés était liée aux coûts monétaires et au manque à gagner. Environ 25 % des répondants ont également indiqué que, sur le plan moral, il n'était pas bien de gaspiller de la nourriture, tandis qu'un groupe plus restreint (environ 10 % des répondants) s'est dit préoccupé par les coûts environnementaux associés à la production et à la distribution d'aliments qui sont finalement gaspillés.



Figure 3. Des clients font leurs emplettes au marché. Source : Hernán García Crespo, Flickr, [Central de Abastos](#), Creative Commons 2.0.

Q6 : Quels sont les obstacles auxquels vous faites face dans vos efforts en vue de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments?

Les répondants ont indiqué trois obstacles importants à la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments. Ils ont mentionné en premier lieu la difficulté liée au chargement et au déchargement des marchandises, ce qui entraîne l'endommagement et la destruction des produits. En deuxième lieu, ils ont indiqué les capacités de stockage limitées, qui empêchent les producteurs de stocker leurs fruits et légumes frais pendant de longues périodes s'ils ne peuvent pas les vendre rapidement. Enfin, ils ont mentionné une préoccupation liée au manque d'accès à des installations assurant une réfrigération suffisante, puisque de nombreux aliments doivent rester frais pendant le transport et dans les étalages, sans quoi ils se gâtent.

Q7 : Que seriez-vous prêt à faire pour prévenir la perte et le gaspillage d'aliments?

Quatre mesures étaient présentées aux répondants, qui devaient indiquer celle qu'ils seraient les plus disposés à prendre afin de prévenir la perte et le gaspillage d'aliments. Leurs réponses sont résumées dans le tableau 2.

<b>Tableau 2 : Mesure choisie par les répondants afin de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments</b>	
Mesure	Pourcentage des répondants qui accordent la priorité à cette mesure
Réduire les prix pour les consommateurs	36 %
Faire don des aliments à des banques d'alimentation	27 %
Suivre les stocks d'aliments afin de mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires	25 %
Donner les aliments aux clients	12 %

Comme pour les questions précédentes, les réponses à cette question indiquent que les marchands souhaiteraient surtout récupérer une certaine valeur économique des aliments qui seraient autrement gaspillés, bien que 39 % des répondants préféreraient faire don des produits frais à des banques d'alimentation ou les donner à leurs clients. Le suivi des stocks serait également utile, car il permettrait aux exploitants du marché d'obtenir des données supplémentaires au sujet des pertes et du gaspillage d'aliments et d'adapter leurs actions en conséquence.

## Conclusions

Les réponses à l'enquête fournissent un certain nombre d'informations utiles :

**Les pertes et le gaspillage sont plus courants pour certains types d'aliments que pour d'autres.** Dans un marché comme le *Central de Abasto*, certains aliments se gâtent plus rapidement que d'autres. On obtiendra donc le résultat immédiat le plus important en ciblant la perte et le gaspillage des produits les plus périssables.

**Le stockage et l'accès à des installations de réfrigération sont deux aspects pour lesquels des améliorations pourraient être très profitables à la fois pour les marchands et pour les clients du marché *Central de Abasto*,** car ces aspects, ainsi que la manutention des produits, constituent les causes les plus fréquentes de périssabilité. Afin d'améliorer la situation, on pourrait notamment offrir aux marchands une formation relative aux bonnes techniques de manutention et mettre en place des installations centralisées de refroidissement et de réfrigération que les marchands pourraient utiliser ou louer pour préserver leurs produits.

**L'argument économique est le plus percutant pour inciter les commerçants à réduire la perte et le gaspillage d'aliments.** Tous les répondants se sont dits préoccupés par les pertes financières associées à la perte et au gaspillage d'aliments, et bon nombre ont indiqué que d'éventuelles réductions des prix pour les consommateurs seraient souhaitables pour diminuer la perte et le gaspillage d'aliments. Cette constatation indique fortement que la sensibilisation des commerçants et des producteurs d'aliments devrait d'abord être axée sur l'argument économique relatif à la réduction de la perte et du gaspillage d'aliments, les messages à caractère social et environnemental étant secondaires.

Citer comme suit :

CCE. 2021. *Marché Central de Abasto – Mexico (CEDA) : Comprendre la perte et le gaspillage d'aliments au plus grand marché du monde.*

La présente publication a été préparée par Brian Lipinski (WRI) pour le compte du Secrétariat de la Commission de coopération environnementale. La responsabilité de l'information que contient ce document incombe à l'auteur, et cette information ne reflète pas nécessairement les vues de la CCE ou des gouvernements du Canada, du Mexique ou des États-Unis.

Ce document peut être reproduit en tout ou en partie sans le consentement préalable du Secrétariat de la CCE, à condition que ce soit à des fins éducatives et non lucratives et que la source soit mentionnée. La CCE souhaiterait néanmoins recevoir un exemplaire de toute publication ou de tout écrit inspiré du présent document. Sauf indication contraire, le contenu de cette publication est protégé en vertu d'une licence Creative Common : Paternité - Pas d'utilisation commerciale -Pas de modification.

**De nombreux répondants ne connaissaient pas l'ampleur des pertes et du gaspillage d'aliments générés dans leur commerce et n'avaient pas encore pris de mesures afin de les réduire.** Bien que de nombreux marchands aient révélé qu'ils jugeaient la perte et le gaspillage d'aliments troublants des points de vue économique, social et environnemental, la majorité d'entre eux n'avaient pas encore pris de mesures concrètes afin de les réduire dans le cadre de leurs opérations. Cette information donne à croire que des exercices de formation et de sensibilisation (comme l'enquête) permettraient de faire connaître aux marchands les avantages de la lutte contre la perte et le gaspillage d'aliments, ainsi que les options à leur disposition.

**La modification des infrastructures aurait la plus forte incidence.** Bien que les mesures individuelles prises par les marchands permettent à ces derniers de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments dans le cadre de leurs opérations, les obstacles les plus importants à la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments indiqués par les répondants étaient tous liés à des problèmes majeurs relatifs aux infrastructures, par exemple la réfrigération et le stockage. Le règlement des préoccupations liées aux infrastructures profiterait à *tous* les marchands, et non pas seulement à ceux qui sont déjà très sensibilisés au problème de la perte et du gaspillage d'aliments.

## Participants au projet :

Marcela Villegas Silva, CEDA  
Graciela De Paz Fuentes, CEDA  
Juan Pablo Espejel, CEDA  
Claudia Sánchez Castro, SEMARNAT  
Itzel González Ornelas, SEMARNAT  
Andrew Boulding, WRAP  
Katherine Church, WRAP  
Brian Lipinski, World Resources Institute