



NOURRIR LE MONDE AVEC UN MODÈLE CIRCULAIRE : PAS DE DÉCHETS, PLUS DE BÉNÉFICES

Aujourd'hui, plus de la moitié des entreprises se disent engagées dans le développement durable, mais il devient de plus en plus évident que concilier performances économiques et environnementales implique de nombreux choix compliqués. **Seulement 21% des entreprises disposent d'une feuille de route claire pour la mise en œuvre de leurs stratégies de développement durable.** Chez AFYREN, nous sommes persuadés que le partage de connaissances et d'expériences peut contribuer à **un avenir plus durable**. Dans nos articles blog, nous cherchons à partager l'expertise que nous avons développée au cours de notre propre parcours vers un **modèle d'entreprise durable et circulaire**.

Dans cet objectif global, l'agriculture et l'industrie alimentaire jouent un rôle important, non seulement parce qu'elles doivent répondre à l'un de nos besoins fondamentaux, mais aussi parce que leurs empreintes environnementales sont significatives. Au niveau mondial, nous utilisons environ **70% d'eau douce** pour l'agriculture et **[l'alimentation est responsable de près de 26% des émissions de gaz à effet de serre](#)**.

Résoudre le problème du gaspillage alimentaire

La population mondiale de la Terre a franchi la barre des 8 milliards d'habitants le 15 novembre 2022 selon [les chiffres des Nations Unies](#), alors qu'elle était estimée à 2,5 milliards en 1950. Durant des décennies, l'industrie alimentaire a dépassé les barrières de la productivité afin de répondre à la demande, en s'appuyant largement sur la mécanisation, l'agrochimie et la déforestation.

Ce modèle exerce une **pression énorme sur les ressources** et sur **l'environnement**. La production alimentaire peut affecter la biodiversité et représente **un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre**. Le changement climatique, quant à lui, a un impact considérable sur les agriculteurs du monde entier.

Dans une [étude de 2021 publiée par Nature Climate Change](#), des scientifiques ont démontré que **la productivité agricole mondiale est inférieure de 21% à ce qu'elle aurait pu être sans le changement climatique**. Comme l'a écrit Ariel Ortiz-Bobea, professeure associée à l'Université Cornell et principale auteure de [cette étude](#) :

« Nous constatons que le changement climatique a pratiquement effacé 7 années d'amélioration de la productivité agricole au cours des 60 dernières années. Cela équivaut à appuyer sur le bouton « pause » de la croissance de la productivité en 2013 et à ne plus connaître d'amélioration depuis. »

Les récentes pénuries de céréales et d'huile alimentaires de cuisson nous rappellent que la mondialisation a rendu les approvisionnements alimentaires de chaque pays, plus sensibles aux fluctuations du marché mondial, à la géopolitique et aux accords commerciaux. Tragiquement, alors que près de 3 personnes sur 10 souffrent d'une insécurité alimentaire modérée ou grave, **17% de la production alimentaire mondiale est gaspillée** (931 millions de tonnes).

Après une période de prospérité pour les pays développés, le temps est venu pour **l'optimisation** et la **rationalisation**. Il n'y a plus de place pour le gaspillage. Et il existe des **options pour réduire les déchets** et **mettre en place une agriculture régénérative** qui augmenterait la productivité de nos ressources tout en les préservant.

1. <https://www.fao.org/newsroom/detail/122-million-more-people-pushed-into-hunger-since-2019-due-to-multiple-crises--reveals-un-report/en>



Le gaspillage alimentaire touche tout le monde

L'empreinte carbone mondiale des déchets alimentaires est choquante. Chaque pays, chaque entreprise et chaque foyer devrait s'efforcer de le réduire. Selon une étude des Nations unies réalisée en 2021, **entre 8% et 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont liées à la nourriture non consommée**. Si les déchets alimentaires étaient un pays, il serait le 3^e plus grand émetteur.

AFYREN a adopté une philosophie « **0 déchet** » dès le début. Les matières premières que nous utilisons pour remplacer les matières premières pétro-sourcées dans la production de nos produits chimiques biosourcés sont des **co-produits issus du raffinage de la betterave sucrière que nous valorisons ou « recyclons »**.

Nous réfléchissons constamment aux moyens d'améliorer nos efforts pour suivre les grands principes de l'économie circulaire² :

- Éliminer les déchets et la pollution
- Faire circuler les produits et les matériaux (à leur valeur optimale)
- Régénérer la nature

2. <https://ellenmacarthurfoundation.org/topics/circular-economy-introduction/overview>

Notre engagement en faveur de la circularité va au-delà de l'optimisation de l'utilisation des terres par la réutilisation des déchets agricoles. Nous avons construit **notre première usine à proximité** des exploitations de betteraves sucrières de l'est de la France et de l'Allemagne afin de **réduire les coûts de transport et les émissions**.

Notre usine dispose d'un **circuit d'eau fermé** pour réduire les déchets, et le seul produit restant de la production est **une matière riche en potassium** que [Terrial](#) mélange à ses engrais durables adaptés à l'agriculture biologique de cultures sensibles telles que les arbres fruitiers, les légumes et les vignobles.

Alors que les chaînes d'approvisionnement mondiales sont confrontées à des incertitudes en matière de logistique, d'approvisionnement, de traçabilité et de hausse des coûts, l'accent mis par **AFYREN sur l'approvisionnement local permet d'atténuer ces défis inflationnistes**.

Aider les producteurs et les consommateurs à réduire les déchets de manière naturelle

Selon une [étude de 2021 publiée par les Nations unies](#), **61% des déchets alimentaires se produisent au niveau des ménages**, en particulier dans les familles qui sont financièrement plus aisées. Les producteurs alimentaires peuvent aider les consommateurs à réduire le gaspillage en améliorant la conservation et en considérant cette mission comme une **responsabilité partagée**. Le défi consiste à **utiliser des produits qui prolongent la durée de conservations avec des ingrédients naturels et de haute qualité**. AFYREN participe activement à l'effort pour relever ce défi. Par exemple, avec notre marque [VITAFYREN](#), nous proposons de **l'acide propionique pour le propionate de calcium biosourcé** et de **l'acide acétique pour l'acétate de calcium** utilisé dans les boulangeries ou les transformateurs de viande pour prolonger la durée de conservation et ralentir le développement des moisissures.

L'acide propionique et ses dérivés sont très efficaces pour augmenter la durée de conservation de nombreux aliments. Comme tous les produits d'AFYREN, notre acide propionique a l'avantage d'être une alternative biosourcée, à faible empreinte bas carbone aux versions dérivées du pétrole qui dominent sur le marché.

En travaillant à la fois sur notre processus de production et sur des solutions biosourcées qui contribuent à réduire les déchets, **AFYREN s'engage à contribuer à la réalisation de l'objectif de développement durable n° 12 des Nations unies**, qui consiste à réduire de moitié les déchets alimentaires et les pertes de nourriture dans la chaîne d'approvisionnement mondiale d'ici à 2030.

