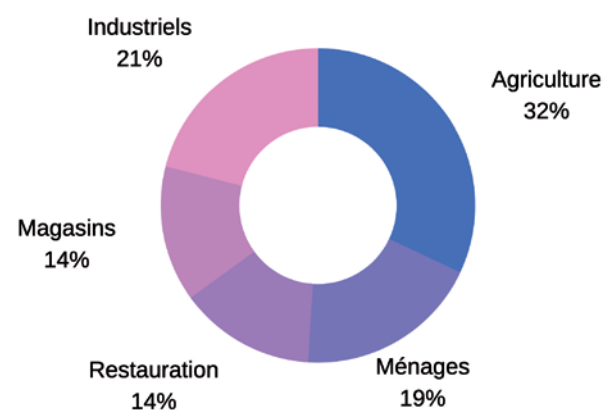


Gaspillage alimentaire, l'heure des comptes

BIENVENUE SUR TERRE, LE SEUL ENDROIT DE L'UNIVERS OÙ DES BENNES À ORDURES SONT SOUVENT MIEUX NOURRIES QUE LA PLUPART DES 7,5 MILLIARDS D'INDIVIDUS QUE LA PLANÈTE ABRITE. D'ICI À 2030, 2,1 MILLIARDS DE TONNES DE NOURRITURE FINIRONT, CHAQUE ANNÉE, À LA POUBELLE. UN CHIFFRE SURRÉALISTE QUI MONTRE À QUEL POINT LA TRANSITION ALIMENTAIRE – CONDITION SINE QUA NON À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE – EST URGENTE.

Qui gaspille ?

À l'échelle mondiale, les pays en voie de développement seraient les plus concernés (industrialisation, augmentation du niveau de vie, accès à de nouveaux biens de consommation) mais qu'on se le dise, L'Europe n'est pas en reste. Sans être au fond du panier des pays les plus gaspis, la France, par exemple, n'en demeure pas moins un élève plutôt moyen. En effet chaque année, c'est plus de 10 millions de tonnes de nourritures gaspillées, 10 millions de tonnes de produits qui se perdent à différents niveaux de la chaîne alimentaire, 10 millions de tonnes de produits dont on ne fait strictement rien...



Qui gaspille le plus ?
©ADEME

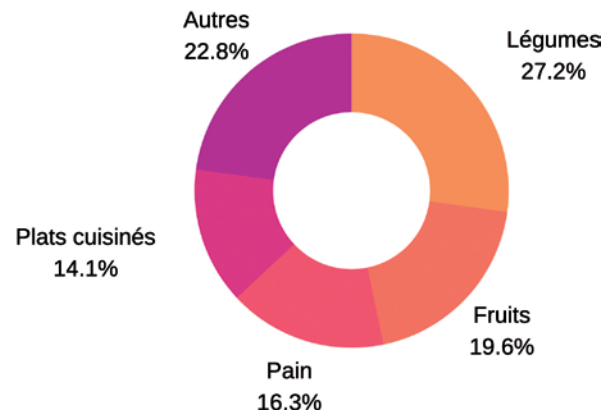
Stopper les gâchis : comment réduire les coupables ?

Alors qu'est-ce qu'on fait ? À vrai dire, arrêter de gaspiller est plutôt simple. Pour certains cela passe par acheter moins (non vous n'allez pas mourir de faim) ou à apprendre à finir son assiette (cela vaut même pour les grands). Petit tour d'horizon de solutions et bonnes pratiques qui ne demandent qu'à se démocratiser...

Moins jeter de produits bruts

Plus de 30% du gaspillage se fait au moment de la production agricole. Il est donc essentiel que les producteurs

sachent quoi faire de leurs « restes », ces fruits et légumes perdus lors des récoltes, qui ne sont pas commercialisés en raison de leur calibrage (trop petits, trop moches) mais qui n'en restent pas moins comestibles. De ce côté, parions sur le glanage, le don ou la revente à bas prix. C'est sur ce créneau que SolidariFood, acteur local principal de la lutte contre le gaspillage en France, s'est donné l'objectif de créer Eco-Glan, une plateforme de mise en relation de producteurs et de consommateurs. Le but ? Vendre les « invendables », réduire le gaspillage et créer ou renforcer le lien social entre les deux parties. Une initiative développée dans un premier



Quels sont les produits les plus fréquemment gaspillés ?
©ADEME



Sandrine Doppler

Experte innovation et transition alimentaire
www.sandrinedoppler.com

temps dans le Pays de la Loire mais qui pourrait connaître une évolution nationale en fonction des résultats obtenus. À surveiller de très près...

Inclure les distributeurs dans la démarche

Au niveau des entreprises, c'est là encore plutôt encourageant puisque la plupart des grands noms de la distribution font déjà leur part. Suite à la loi Garot, qui interdit aux distributeurs de rendre les invendus impropres à la consommation, et pour répondre à la demande des consommateurs, de nombreuses enseignes ont adopté une stratégie claire pour combattre le gaspillage. Chez Intermarché, par exemple, ce sont les fruits et légumes mal calibrés qui sont mis à l'honneur en magasin pour rappeler aux clients qu'une carotte, même quand elle est laide, vous fera du bien.

Chez Leader Price, on collabore avec Eqosphère. Depuis 2016, cette jeune start-up accompagne l'enseigne du groupe Casino dans la gestion de ses invendus. Dans plus de 300 magasins, les employés sont formés et conseillés à la réduction du gaspillage. La plupart des produits sont bradés ou orientés vers des associations. En 2018, ce sont près de 2 millions d'euros de marchandises qui ont été collectés, soit plus de 900 000 repas. Prometteur, même si les soupçons de « gaspi-washing » viennent



un peu ternir ces bons résultats.

Sensibiliser les artisans et petites entreprises

Certains traiteurs, épiciers et boulanger suivent le même chemin et choisissent de repenser leur production et de vendre moins cher les produits dont la date de péremption est proche. Producteurs, marques et entreprises, chacun tend à trouver sa place par la mise en œuvre de mesures simples, efficaces que ce soit en interne ou par l'intermédiaire de nouveaux acteurs comme l'application Too Good To Go.

Combattre le manque de volonté du grand public

C'est pour les ménages que les choses semblent plus complexes. Car si la plupart des consommateurs sont conscients des enjeux et expriment clairement leurs attentes en matière de transition alimentaire, nombreux sont ceux pour qui la gestion du gaspillage relève du vœu pieu. En dépit de campagne de sensibili-

sation comme la Journée nationale de la lutte contre le gaspillage (16 octobre) organisée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, chaque ménage continue chaque année de gâcher 20 kilos de nourritures. Si la sensibilisation des plus petits dans certaines écoles et cantines (mise en place de « suivi du gaspillage » à chaque repas) semble porter ses fruits, l'éducation des plus grands reste à renforcer. Gardons en tête que la lutte la plus importante contre le gaspillage, c'est en nous qu'elle se fait : lorsque nous décidons quels produits acheter et cuisiner, lors que nous refusons tacitement de faire avec nos restes parce que pas le temps, la flemme ou pas l'envie... On l'aura compris gâcher est un luxe qu'on ne saurait plus se permettre. Mais rien perdu car réduire le gaspillage, à son échelle, n'est pas une tâche compliquée. Moins de quantités, un peu de volonté, la recette est simple et le monde s'en portera pour le mieux si nous apprenons enfin à finir nos assiettes et à amorcer une transition alimentaire viable. ■