

L'Europe lutte contre Le Gaspillage Alimentaire

> Editorial

Qui de nous n'a jamais jeté une barquette de viande abandonnée au fond de notre frigo ou des légumes défraîchis qui n'inspiraient guère ? Dans notre société d'abondance où tout nous entraîne à consommer, le gaspillage alimentaire est omniprésent. La sécurité alimentaire, essentielle, certes, est devenue toute puissante dans nos sociétés riches qui peuvent jeter les repas entiers non consommés dans les cantines. En choisissant cette thématique l'Union européenne nous rappelle à la fois notre richesse générale et l'image que nous renvoyons vers les sociétés moins bien loties que la nôtre. Bien entendu dans nos sociétés européennes tous ne partagent pas la richesse et nous avons aussi à aider et à lutter contre le gaspillage pour alimenter les associations qui, sans relâche, font de la dignité de l'homme un combat permanent. En nous interrogeant sur nos pratiques, sur nos habitudes irréfléchies, l'UE nous oblige à regarder le fond de nos frigos et de nos assiettes pour changer un peu de comportement. Remettre en cause notre manière d'acheter, de stocker et de jeter n'est pas forcément très compliqué, il suffit sans doute simplement de réfléchir un peu, d'inventer de nouvelles recettes, de dire non aussi à la surconsommation éphémère de nos chers enfants. En un mot d'éduquer sans cesse et de nous éduquer nous-mêmes. L'éducation continue tout au long de la vie, bonne nouvelle !

Christine Bousquet-Labouérie
Présidente de la MDE Tours
Centre Val de Loire



Pertes et gaspillages alimentaires: Quelques chiffres clés

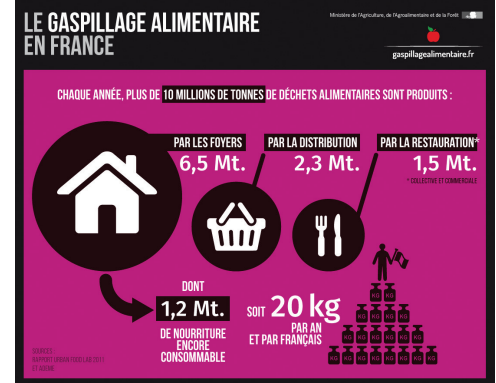
- Le volume mondial de gaspillages et pertes alimentaires est estimé à 1,6 milliard de tonnes d'équivalents produits de base. Les gaspillages totaux pour la partie comestible s'élèvent à 1,3 milliard de tonnes.
- L'empreinte carbone des gaspillages alimentaires est estimée à 3,3 milliards de tonnes de CO2 équivalent de gaz à effet de serre rejetés dans l'atmosphère chaque année.
- Le volume total d'eau utilisé chaque année pour produire de la nourriture perdue ou gaspillée (250 km³) équivaut au débit annuel du fleuve Volga (Russie), ou trois fois le volume du Lac Léman.
- De même, 1,4 milliard d'hectares de terres - soit 28% des superficies agricoles du monde - servent annuellement à produire de la nourriture perdue ou gaspillée.
- L'agriculture est responsable d'une majorité de menaces pesant sur les espèces végétales et animales à risque recensées par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).
- Seul un faible pourcentage de tous les gaspillages et pertes

alimentaires est transformé en compost: une grande partie finit dans les décharges et représente une bonne part des déchets solides municipaux. Les émissions de méthane des décharges représentent une des premières sources d'émissions de gaz à effet de serre de tout le secteur.

- La pratique du compostage à domicile pourrait permettre d'alléger les services publics de ramassage des ordures de 150 kg de déchets ménagers par foyer et par an.
- Les pays en développement sont plus touchés par les pertes alimentaires durant la production agricole, alors que les régions à revenus moyens et élevés sont plus concernées par le gaspillage alimentaire au niveau du commerce de détail et des consommateurs.
- Les conséquences économiques directes du gaspillage alimentaire (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont de l'ordre de 750 milliards de dollars par an.

Les Français et le gaspillage alimentaire

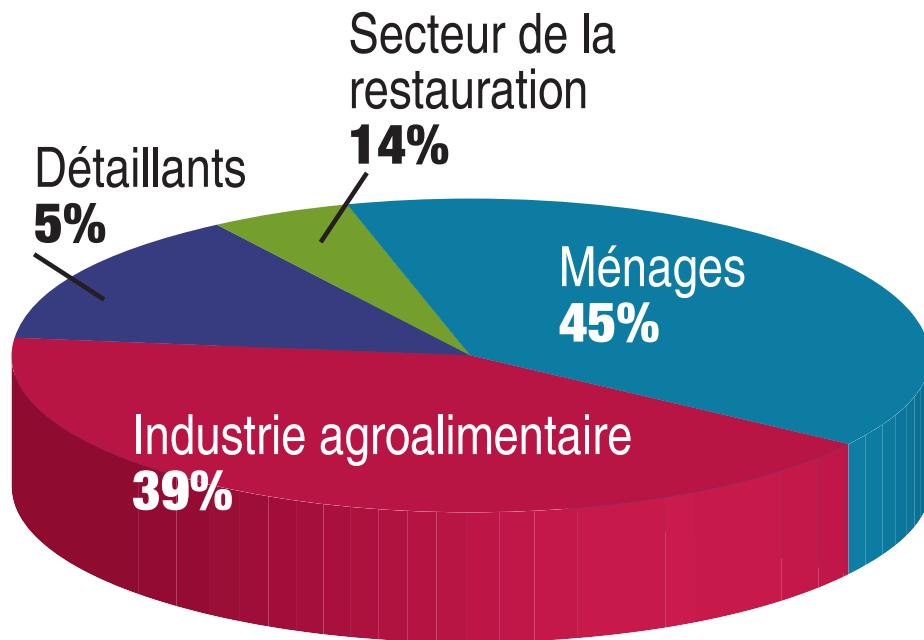
Une étude réalisée par la SOFRES d'avril 2012 sur le gaspillage alimentaire montre que, les Français sont conscients du phénomène (54 % des Français estiment qu'il est très important de réduire le gaspillage alimentaire, ce qui représente la priorité n°2 après le gaspillage de l'eau), mais ils estiment ne pas contribuer eux-mêmes à ce gaspillage, ou tout au moins, moins que les autres.



Autre enseignement de l'étude : le gaspillage alimentaire semble principalement dû à une mauvaise gestion du réfrigérateur.

* 94 % des Français vérifient les dates limite de consommation et veillent à respecter la chaîne du froid,
* 89 % congèlent les restes, 87 % les cuisinent, 86 % utilisent des boîtes hermétiques,
* 55 % des Français jettent des produits parce qu'ils sont périmés.
Les produits les plus jetés sont à l'évidence ceux qui se conservent le moins : 31 % des Français déclarent jeter des restes de repas et plats non terminés au moins une fois par mois, 21 % jettent des fruits et 19 % des légumes.

Répartition des déchets alimentaires en Europe



Source : Planetoscope

Le mauvais élève : la Grande-Bretagne ?

Nos voisins britanniques ne sont pas moins gaspilleurs que nous. Bien au contraire !

D'après une estimation du gouvernement britannique, les Britanniques gaspilleraient ainsi 8 millions de tonnes d'aliments et boissons chaque année, dont plus de la moitié serait encore consommable.

Des chiffres effrayants qui poussent le gouvernement à envisager de supprimer certaines dates de péremption.

Car si certains produits disposent d'une date limite de consommation très stricte, comme la viande, d'autres peuvent encore être consommés une fois la date limite d'utilisation optimale dépassée comme les yaourts ou les conserves par exemple.

Le Parlement européen avait adopté début 2012 une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. La résolution demandait également une amélioration de l'accès aux aliments pour les personnes démunies.

«Près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'Union européenne, par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la chaîne alimentaire, alors que 79 millions de citoyens vivent au dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité», précise le Parlement européen, qui propose dans cette résolution :

Mieux éduquer pour moins gaspiller

- Une campagne de sensibilisation aux niveaux européens et nationaux.
- La création de cours d'éducation alimentaire (surtout dans les écoles, car c'est dès le plus jeune âge que l'on prend -ou pas- de bonnes habitudes alimentaires).
- La mutualisation des bonnes pra-

tiques.

- 2014 a été déclarée « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

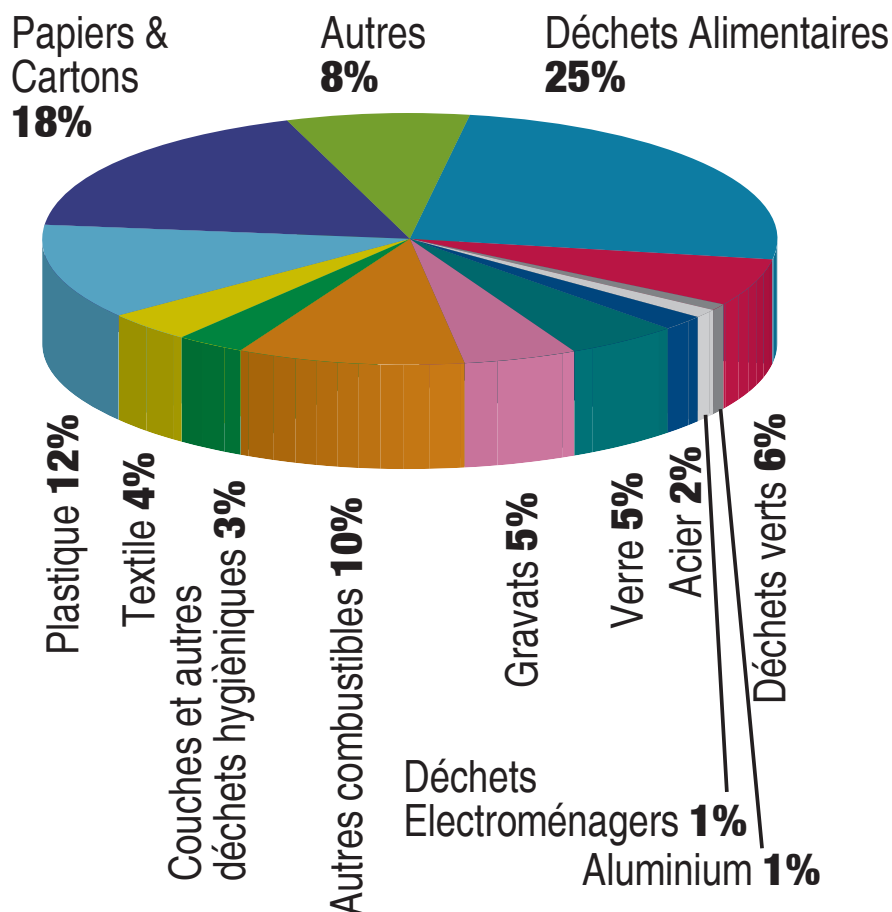
Revoir les emballages et étiquettes

- Créer une «date limite de vente» en plus de la «date limite de consommation» pour éviter que les denrées ne soient proposées dans un délai trop proche de la DLC.
- Proposer plusieurs tailles d'emballages pour que les consommateurs achètent des portions adaptées à leurs besoins

Encourager la restauration collective responsable

- Promouvoir les produits locaux et la redistribution des invendus aux personnes démunies
- Cibler les programmes de soutien européen en faveur de la consommation de fruits et de lait à l'école (voir l'exemple en France de l'opération Un fruit pour la récré, financée à 50% par l'Union européenne) ainsi que de la distribution de denrées aux personnes défavorisées.

Composition des déchets municipaux solides dans l'Europe des 27



Source : Eurostat

Le mercredi 5 février 2014 un café européen a réuni une trentaine de participants au Gambrinus à Tours pour parler du rôle de la banque alimentaire; Dominique Doyer, président de la Banque alimentaire de Touraine a remis en situation le projet de cette banque que nous connaissons tous; les grands ramassages dans les supermarchés et hypermarchés nous ont habitué à ce sigle mais finalement nous savons peu de choses sur elle. La banque alimentaire gère l'aide alimentaire en stockant, gérant les entrepôts, conservant et redistribuant, non aux particuliers directement, mais aux associations qui, elles, répercutent sur le terrain. Parmi les associations, les magasins d'aide alimentaire, les épiceries sociales sont particulièrement visés ; ils permettent moyennant un prix très bas, de garder le plaisir d'achat : le but est d'aider sans faire de l'assistantat. La grandeur de l'homme n'est pas une marchandise et la marchandise doit pouvoir s'acheter. Elles œuvrent sans cesse pour ramasser, stocker, répartir et répondre à tous les besoins ou au maximum d'entre eux.



Banque Alimentaire
de Touraine

En accomplissant ce travail de fond quotidien elles luttent contre le gaspillage alimentaire. Avec angoisse parfois ; la « ramasse » auprès des supermarchés sera-t-elle bonne ? y aura-t'il assez de produits pour alimenter les épiceries sociales ? Ces questions n'ont rien d'anecdotique et nous interpellent tous. Pour tous les auditeurs, ce café a montré la situation réelle des besoins dans notre pays, en mettant en scène le travail de fond accompli par des bénévoles sans cesse sur le terrain. La lutte contre le gaspillage au sein des banques alimentaires passe aussi par un ramassage des produits frais, toujours difficile à organiser car les dates de péremption sont courtes, mais ces produits sont indispensables pour fonctionner ; en Touraine une camionnette sillonne le département pour recueillir un peu partout ces fruits et légumes, yaourts... en onze mois (juin 2013-mai 2014) 77 tonnes, soit l'équivalent de 154 000 repas, ont été ainsi récoltées : immense succès toujours à recommencer. Tout ce travail demande un engagement réel permanent ; les tournées de ramassage reviennent sans cesse - «tous les matins il faut aller chercher de quoi remplir des frigos qui ne sont pas les siens» - et les bénévoles ne sont jamais assez nombreux. C'est une mission prenante qui demande des compétences concrètes et une réelle disponibilité. Si le cœur vous en dit, vous serez toujours bien reçu pour donner du temps, du cœur, et du travail au sein des banques alimentaires.

<http://ba37.banquealimentaire.org/>

Une campagne d'affichage

Une campagne d'affichage « les super-héros de la cantine » a été mise en place dans toutes les cantines des écoles primaires de l'agglomération au printemps 2013. Elle avait pour but de sensibiliser et d'introduire le défi des écoles qui avait pour thème «Réaliser une affiche et un slogan sur le gaspillage alimentaire». 23 écoles, soit environ 600 élèves ont participé à ce concours. Tous les enfants participants se sont



vu remettre des lots, à savoir une boîte à goûter et un cahier illustré par toutes les œuvres. Les 6 écoles gagnantes ont reçu un bon d'achat de 500€ en matériel sportif et culturel.

Tour(s)plus a également mené un projet pilote au niveau du centre-ville de Tours qui a pour but de récupérer les surplus et tous les produits «consommables mais difficilement commercialisables» de ces supérettes de l'hypercentre, avant de les répartir auprès des associations de solidarité et des

épiceries sociales du département.

Tour(s)plus, et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Centre ont donc débloqué 30 000 euros pour la location de la camionnette et couvrir les salaires des deux chauffeurs, recrutés en contrat aidé. Ce projet est géré par la Banque alimentaire de Touraine. Cette opération pilote, lancée à



l'initiative du Ministère de l'agriculture dans le cadre du comité anti-gaspillage, est déjà un succès. L'objectif initial était de récolter 40 tonnes de produits par an, soit 80 000 repas, l'équivalent de 140 000 euros de dons. Et en quatre mois, la camionnette a déjà récolté 24,5 tonnes, bien au-delà des résultats escomptés.

Pierre WEISS

Chargé de mission : Prévention des déchets
TOUR(S)PLUS, Service Environnement Déchets

Quelles solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Elles existent ! Après une sensibilisation accrue de chaque acteur de la chaîne alimentaire, différentes pistes d'actions peuvent être envisagées.

En voici quelques unes :

- **Sensibiliser** : dans les cantines scolaires par exemple, des petits gestes peuvent diminuer les pertes. Des rencontres régulières entre les élèves et le personnel de cuisine ont ainsi déjà fait leur preuve. L'affichage chaque semaine, dans la cantine, des volumes de pertes peut aussi provoquer son petit effet ! La sensibilisation des professionnels est également fondamentale, et passe par la formation et l'information, tant des cuisiniers (dans la préparation des plats), que des distributeurs (sur les différences entre DLC et DLUO par exemple).

- **Partager** les bonnes pratiques : un peu partout en France des professionnels ont mis en place des actions efficaces de lutte contre le gaspillage alimentaire, et plusieurs études sont en cours pour les identifier et les mutualiser.

- **Inciter** à donner à des associations : en rassurant les professionnels de l'agro-alimentaire sur les aspects sanitaires, en encourageant distributeurs et industriels à utiliser la Bourse aux dons...

- **Adapter** la taille des portions aux besoins des convives : en proposant deux tailles de plats en restauration traditionnelle, en adaptant la taille des portions en fonction de l'âge des élèves à la cantine, en fonction de l'appétit des patients à l'hôpital... Et pourquoi ne pas systématiser le «doggy bag» dans les restaurants? C'est devenu pratique courante outre-atlantique, et cela permet de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Directrice de Publication :
Christine Bousquet-Labouérie

Rédacteurs :
Christine Bousquet-Labouérie
Benjamin Bousquet
Astrid Courty

Photographie :
Astrid Courty
<http://alimentation.gouv.fr>

Infographie / conception / Impression :
Fabrice CLAUDE - fabrice.cld@gmail.com