

L'activiste anglais
Tristram Stuart.



N'EN JETEZ PLUS!

1,3 milliard de tonnes de nourriture finit chaque année à la poubelle. Souvent pour des raisons absurdes : des tonnes de courgettes sont jetées pour délit de sale gueule ! L'Anglais Tristram Stuart fustige ce gâchis mondial dans un documentaire qui donne la nausée.

Dossier réalisé par Marc Belpois et Virginie Félix, avec Héloïse Siaud

Le chiffre est ahurissant. Un tiers de la production alimentaire mondiale ne finit pas dans nos estomacs mais à la poubelle. Entre surproduction, normes esthétiques aberrantes, conditionnement XXL, ce sont tous les excès de notre société d'hyperconsommation, incitant à fabriquer et à jeter toujours plus, que traduit cet énorme gaspillage. Un scandale dont l'ampleur commence à toucher les consciences et les pouvoirs publics, alertés par des individus et des associations qui ont mis leur nez dans cette montagne de déchets. Parmi ces défricheurs, Tristram Stuart, un jeune activiste anglais qui a consacré au sujet un ouvrage très documenté – *Waste* – devenu best-seller 1. C'est son travail qui a nourri le documentaire réalisé par Olivier Lemaire *Global Gâchis* (diffusé le 17 octobre sur Canal+), percutante mise en images d'un problème aux dimensions éthiques, économiques autant qu'écologiques. L'occasion de s'attabler avec ce combattant dont l'arme fétiche est le curry. »

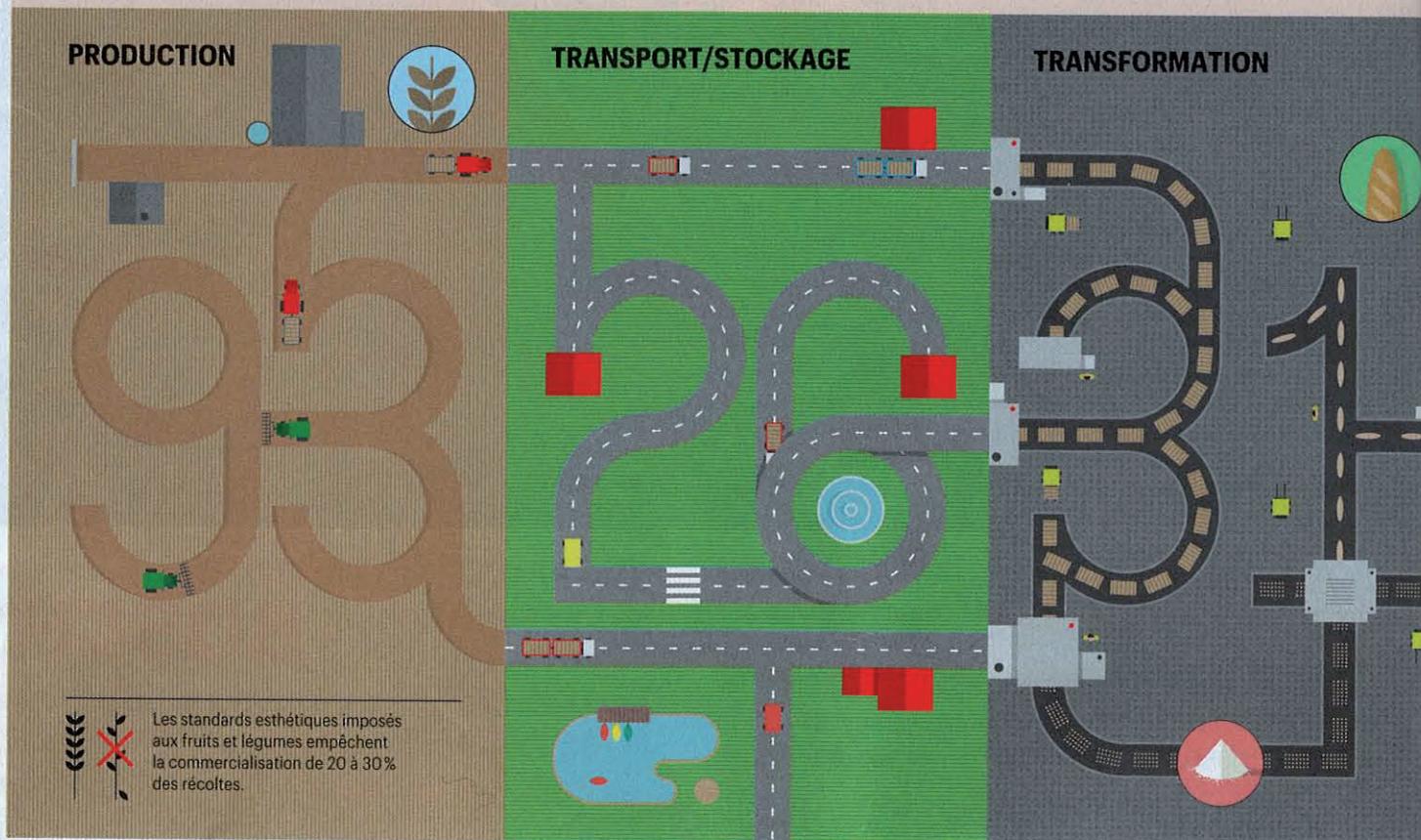
LES PANIERS DE LA MER

« Il est pas frais mon poisson?! » Si, si, mais ça n'est pas la question. Chaque jour dans les criées de France, pour éviter que les cours ne s'effondrent, quantité de lots de merlus, roussettes, congres sont retirés des marchés et... détruits et transformés en farine animale. C'est rageant. Pour les marins pêcheurs — certes indemnisés mais quand même, réduire en poudre de beaux poissons à l'œil vif et à la robe brillante! Et surtout pour les plus fauchés d'entre nous, qui n'ont pas les moyens de se payer du cabillaud. C'est fort de ce constat qu'il y a une quinzaine d'années, dans le Finistère, s'invente les Paniers de la mer, un atelier de mureyage où des personnes en situation de précarité apprennent à éviscérer, étêter, fileter et conditionner des palettes de poissons retirés de la vente. Aujourd'hui implantés dans cinq ports de France (Loctudy, La Rochelle, Saint-Malo, Boulogne-sur-Mer et Lorient), les Paniers de la mer récupèrent chaque année cinq cents tonnes de poissons qu'ils livrent à diverses associations d'aide alimentaire (Restos du coeur, Samu Social, Secours Populaires, Croix Rouge...). Il fournissent aussi de la main d'œuvre qualifiées à l'industrie du poisson. La preuve que l'action sociale et la lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent faire bon ménage.

LES ÉPICERIES SOLIDAIRES

Chaque jour à Rungis, des montagnes de pommes de terre, carottes, courgettes, fraises tout à fait appétissantes finissent à la benne ou dans des bacs à compost. Faute d'acheteurs. A moins qu'elles ne transitent par le Potager de Marianne, un atelier d'insertion d'une vingtaine de salariés qui récupèrent, trient, voire transforment en jus, soupes et confitures. « L'an passé, parmi les 430 tonnes de fruits et légumes passés entre nos mains, dit son créateur Guillaume Bapst, 193 tonnes ont été valorisées et livrées aux banques alimentaires en général et à nos épiceries solidaires en particulier. » Car Bapst est également le fondateur d'Andes, un réseau de 235 épiceries implantées dans toute la France et destinées aux plus démunis (moins de cinq euros par jour pour se nourrir). Son credo: « Nous ne les considérons pas comme de simples ventres à remplir. Ce sont des "clients", ils choisissent leurs aliments et les payent [20% du prix de vente classique]. C'est excellent pour l'estime de soi! » Pour les ravitailler en produits frais, Bapst a notamment créé d'autres ateliers d'insertion sur des marchés de gros (Perpignan, Marseille et Lille), négocié des partenariats avec la grande distribution et récupéré des excédents agricoles engendrés par la Politique agricole commune (PAC).

LA DÉPERDITION DE NOURRITURE À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (EN GRAMMES PAR KILO)



À LA CANTINE

Aux fourneaux du collège Jules-Grévy à Poligny (Jura), Christophe Demangel valorise esprit vert autant que légumes frais. Pour ce chef cuisinier passé par des tables étoilées, le gaspillage à la cantine n'est pas une fatalité. Alors que la restauration scolaire est souvent synonyme d'assiettes tristounes à peine entamées (30 à 40% des repas finissent à la benne), lui se réjouit d'afficher 13% de déchets, dont une grande partie recyclée en compost. Sa recette est d'évidence : « Si vous voulez que les poubelles soient vides, il faut des bons produits. Et si c'est beau, 15% du repas est déjà consommé. » Et c'est possible, même avec 1,80 euro par repas, explique cet activiste de la casserole qui mise aussi sur la pédagogie et l'implication des collégiens. Chaque jour, il fouille les poubelles pour voir ce qui a pu — ou déplu ; publie pour les élèves la quantité d'aliments jetés, assortie d'un smiley — le « gâchimètre » ; organise des repas « zéro déchets » avec l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Ses « 10 commandements du chef engagé », rédigés sur un coup de tête face à la malbouffe et au gâchis alimentaire, lui valent aujourd'hui d'être sollicité par les pouvoirs publics. Lui n'espère qu'une chose : que ses idées aussi soient recyclées... pour former les papilles et les consciences des graines de citoyens.

Le 13 octobre, vous organisez sur le parvis de l'Hôtel de Ville de Paris un festin géant à base d'aliments destinés au rebut...

Cinq mille personnes vont déguster un repas dont les ingrédients devaient finir à la poubelle, cela donnera à réfléchir, non ? C'est un excellent moyen de montrer l'ampleur colossale du problème et quelques solutions pour le résoudre.

J'ai organisé ce type de festin pour la première fois à Londres en 2009. J'avais demandé à des agriculteurs de me donner leurs produits invendus. Nous en avons fait un curry géant que l'on a servi à cinq mille personnes à Trafalgar Square. Cette manifestation spectaculaire a permis d'attirer l'attention, et certains industriels n'ont pas tardé à prendre des mesures concrètes pour réduire le gaspillage. C'est l'objectif de ces grands banquets : alerter l'opinion, amorcer un débat pour inciter l'industrie et les pouvoirs publics à agir.

Comment expliquer que près d'un tiers des aliments produits ne soient pas consommés ?

Les causes sont multiples, à tous les stades de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. Il est courant de voir le tiers d'une récolte de pommes de terre, de courgettes ou de tomates mis au rebut parce qu'elles n'ont pas la bonne forme, le bon aspect, la bonne couleur. On gâche les abats, la tête, la queue des animaux parce que nous sommes habitués à ne manger que la chair. 40 à 60% des poissons pêchés dans les eaux européennes sont jetés parce qu'ils n'ont pas la bonne taille ou que la quantité pêchée est trop élevée...

L'Union européenne impose-t-elle trop de standards pour les produits alimentaires ?

Tout le monde aime la blâmer, elle a en réalité beaucoup assoupli ses normes sur le calibrage des fruits et des légumes en 2010. Précisément parce qu'elle a pris conscience du gâchis stupide que cela générerait. Aujourd'hui ce sont les supermarchés qui adoptent des normes plus strictes que ce qu'exige Bruxelles. Ils disent répondre à la demande. Mais si les consommateurs réclament des produits « parfaits », c'est parce que le marketing les y encourage ! En Grande-Bretagne, les choses changent un peu, des supermarchés vendent des carottes tordues ou des pommes tachetées en clamant : « Regardez ! La nature n'est pas uniforme ! »

Pourquoi les grandes surfaces préfèrent-elles jeter plutôt que donner à des associations caritatives ?

Aujourd'hui, elles ne cèdent aux associations que 1% de la nourriture dont elles se débarrassent — et pourtant, ça leur coûte plus cher de jeter que de donner. Mais le gros du gâchis se produit en amont. Il n'est pas normal que la grande distribution s'arroge le droit de refuser une partie des récoltes qui ne correspond pas au calibrage et aux normes esthétiques qu'elle impose sans en assumer le coût. Les légumes pourrissent dans les champs, et c'est l'agriculteur qui paye la facture. En Grande-Bretagne, une loi doit être bientôt débattue pour réviser cette relation entre le distributeur et le fournisseur.

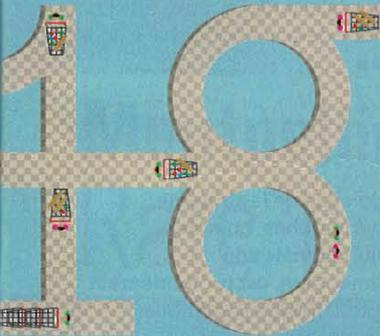
Nous autres consommateurs sommes aussi de grands gaspilleurs. Pourquoi ?

Le coût des produits alimentaires a beaucoup baissé ces quarante dernières années, alors que nous nous sommes globalement enrichis. La plupart d'entre nous peuvent gâcher de la nourriture, même en période de crise. Certes, de plus en plus de gens s'intéressent à ce qu'ils mangent, à la »

DISTRIBUTION



En France, la grande distribution et les commerces de proximité offrent 180% de la quantité de nourriture dont la population a véritablement besoin. On estime à 750 000 tonnes par an leurs déchets alimentaires.

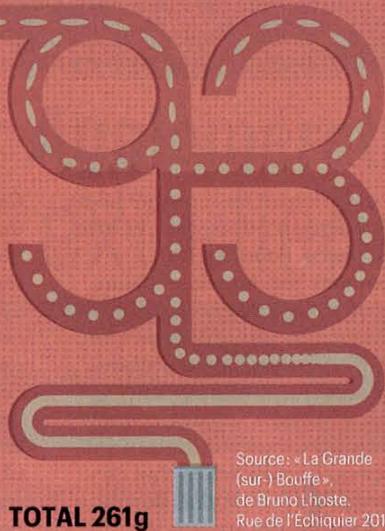


En 2011, les banques alimentaires ont redistribué en France près de 100 000 tonnes de produits, qui ont bénéficié à environ 750 000 personnes, à travers plus de 5 000 organisations.

CONSOMMATION



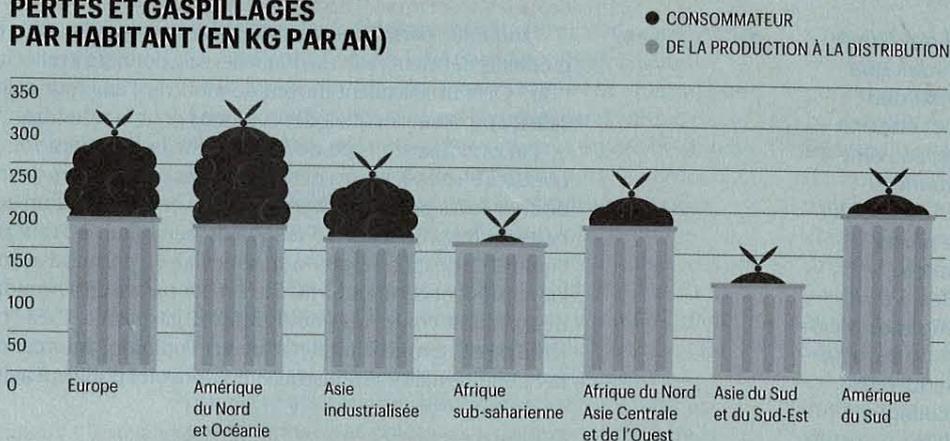
Consommation : les Français jettent en moyenne 7 kg d'aliments encore emballés chaque année.



TOTAL 261g

Source : « La Grande (sur-) Bouffe », de Bruno Lhoste, Rue de l'Échiquier 2012.

PERTES ET GASPILLAGES PAR HABITANT (EN KG PAR AN)



À VOIR

Global Gâchis, mercredi 17 octobre à 20.50, sur Canal+.

Le banquet des 5000

sur le parvis de l'Hôtel de Ville de Paris, le samedi 13 octobre à partir de 13h. Curry géant à base de légumes tordus, rencontre avec des cochons recycleurs... Gratuit.

À LIRE

Waste, de Tristram Stuart, éd. Penguin. L'ouvrage paraîtra en français aux éditions Rue de l'Echiquier, début 2013.

» manière dont les aliments sont produits, voire à l'impact sur la planète de leur gaspillage individuel. Mais ce questionnaire est nouveau, il faut du temps pour qu'il influe sur notre comportement au quotidien.

Vous affirmez que lorsque nous jetons de la nourriture à la poubelle, cela a un effet à l'autre bout du monde...

Absolument. Songez aux montagnes de pain sec qui finissent dans les vide-ordures. Le surplus de pain produit dans les pays riches a un impact sur les cours mondiaux du blé, et donc pénalise les acheteurs dans les pays pauvres. Mais nos choix alimentaires ont également des répercussions à l'échelle planétaire ! Il y a un lien entre la barquette de viande de notre supermarché, les plantations de soja en Amérique du Sud qui nourrissent notre bétail et la déforestation de l'Amazonie pour cultiver ce soja...

Autrefois, on produisait plus que ce qu'on mangeait pour constituer des réserves pour l'hiver. Aujourd'hui, nous produisons trop sans vraie justification. Nous avons atteint une limite écologique : les excédents alimentaires ont un effet direct sur le climat, l'érosion du sol, la pollution des eaux.

En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, la France est-elle en retard ?

En France, la nourriture est plus valorisée qu'en Angleterre ou aux Etats-Unis. C'est votre héritage gastronomique,

vous avez par exemple l'habitude de manger des abats. En revanche, les quantités de nourriture mise à disposition par les différents circuits de consommation dépassent de 85% les besoins alimentaires des Français ; c'est trop...

N'est-il pas nécessaire, au niveau européen, de clarifier le système des dates de péremption ?

La plupart des gens ont beaucoup de mal à se repérer entre la « date limite d'utilisation optimale » (DLUO), la « date limite de consommation » (DLC)... En Angleterre, on gâche un million de tonnes de nourriture par an à cause de la mauvaise compréhension des dates ! Il y a donc un travail d'éducation à faire.

Mais il faut aussi que l'industrie cesse de créer la confusion en fixant des dates de péremption arbitraires. Par exemple sur des bananes même pas mûres qu'on envoie à la benne. Ou sur des tourtes au porc, en s'appuyant sur le fait que la croûte est moins croustillante, et non sur le moment où elles deviennent impropres à la consommation. Le problème, ce n'est donc pas tant la loi que son application. Il est abusif d'embrouiller le consommateur avec un étiquetage ambigu...

Intervenez-vous auprès des institutions européennes ?

Oui, je m'efforce notamment de faire modifier une loi qui interdit de nourrir les cochons avec les déchets alimentaires. Elle a été votée dans la foulée de l'épidémie de fièvre aphteuse de 2001. Résultat, on importe chaque année 40 millions de tonnes de soja. Il suffirait pourtant d'utiliser nos déchets alimentaires, en les stérilisant pour éviter tout risque sanitaire. Ce sujet me tient d'autant plus à cœur que, lorsque j'avais 15 ans, j'élevais des cochons que je nourrissais en récupérant des restes à la cantine ou chez les paysans. Cette nourriture produisait une viande délicieuse que je vendais aux parents de mes copains, pour me faire de l'argent de poche. C'est en collectant ces restes que j'ai compris qu'une grande quantité de la nourriture jetée pouvait encore être consommée ●

« IL FAUT RACCOURCIR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE »

L'économiste Alain Lipietz, auteur de *Green Deal. La crise du libéral-productivisme et la réponse écologiste* (éd. La Découverte), a vu *Global Gâchis*. Ce qu'il en pense...

« C'est un film utile, qui expose d'excellentes solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire : redistribuer à l'économie sociale et solidaire, transformer les déchets en nourriture pour bétail, en compost, en biogaz. Mais il ne remet en cause ni le libéralisme (les écarts de richesse entre ceux

qui gaspillent et ceux qui ont faim), ni la logique productiviste, et frise l'angélisme. Pourquoi les hypermarchés remplissent leurs étals jusqu'à la fermeture ? C'est une technique de vente : ils n'ont que faire du gaspillage qui en résulte, le coût est répercuté sur les consommateurs. Et ils ne cèdent pas les restes aux Restos du cœur, parce qu'il coûte moins cher de jeter que de trier. Et puis donner aux pauvres, c'est perdre des clients potentiels !

Cette violence de la stratégie des hypermarchés, comme des multinationales de l'agroalimentaire, est profondément choquante. Il faut inventer une nouvelle façon de produire, de se nourrir, éduquer les jeunes consommateurs. Et mettre en place une nouvelle régulation planétaire : chaque région doit raccourcir le plus possible sa chaîne alimentaire pour que le consommateur reprenne conscience de ce qu'il mange. »

Infographies :
Studio Mucho