

PRÉFACE DE BRUNO GENTY	6
INTRODUCTION	10
PARTIE 1 : EXCÉDANT EXCÉDENT	18
CHAPITRE 1 LIBRE MANGEUR	21
CHAPITRE 2 SUPERMARCHÉS	43
CHAPITRE 3 INDUSTRIELS	61
CHAPITRE 4 LE MYTHE DE LA DATE LIMITE	79
CHAPITRE 5 METTRE SA POUBELLE À LA DIÈTE	87
CHAPITRE 6 QUAND LE MONDE PERD DU TERRAIN : IMPACTS ÉCOLOGIQUES DU GASPILLAGE	105
PARTIE 2 : MOISSONS PERDUES	118
CHAPITRE 7 L'AGRICULTURE : LES POMMES DE TERRE ONT DES YEUX	121
CHAPITRE 8 LE POISSON : ON NAGE EN PLEIN DÉLIRE	147
CHAPITRE 9 LA VIANDE : LES ABATS, C'EST PAS L'ENFER	161
CHAPITRE 10 MITES ET MOISSURES : DU GASPILLAGE EN TERRE DE FAMINE	171
CHAPITRE 11 LES ORIGINES DE L'EXCÉDENT SONT À CHERCHER DANS L'ÉVOLUTION	193

SOMMAIRE

CHAPITRE 12 TOUT COMPTE FAIT, SE DEMANDER : « ET SI JAMAIS ? »	209
PARTIE 3 : C'EST PEUT-ÊTRE SALE MAIS ÇA RAPPORTE	222
CHAPITRE 13 RÉDUIRE : NE JOUONS PAS AVEC LA NOURRITURE	225
CHAPITRE 14 REDISTRIBUER : LES GLANEURS	247
CHAPITRE 15 RECYCLER : DU COMPOST ET DU GAZ	259
CHAPITRE 16 LA GRANDE FRATRIE DES OMNIVORES : LES COCHONS ET NOUS	271
CHAPITRE 17 TERRES D'ESPOIR : JAPON, TAÏWAN ET CORÉE DU SUD	289
CHAPITRE 18 PLAN D'ACTION : COMMENT VIVRE EN EUTROPHIE	315
POSTFACE DE L'AUTEUR	324
ANNEXES	
GRAPHIQUES, TABLEAUX, CARTES ET DONNÉES	328
NOTES	340
BIBLIOGRAPHIE	416
POSTFACE DE BRUNO LHOSTE	450
REMERCIEMENTS	454

« Faut pas gâcher ! »

C'est un message qui sonne comme une évidence. Nos parents et nos grands-parents, qui ont connu la guerre et les privations, l'avaient intégré par nécessité. La leçon n'a pas été retenue et le gaspillage d'aujourd'hui crée de nouveaux conflits. En France, comme au Royaume-Uni, la contrée de Tristram Stuart, et dans les autres pays dits « développés », nous achetons trop, mangeons trop, jetons trop.

Les chiffres sont effarants. Une personne sur six souffre de malnutrition. On nous dit alors qu'il faut nourrir l'humanité et cela se traduit par une agriculture industrielle qui fonctionne à grands renforts d'engrais, de pesticides, d'énergie et d'eau. Mais au bout du compte, on constate qu'un tiers de la production agricole mondiale est jetée ou perdue chaque année, soit 1,3 milliard de tonnes de nourriture. C'est une logique absurde sauf pour quelques personnes qui en tirent un profit immédiat.

Du champ à l'assiette, chacun d'entre nous a sa part de responsabilité. Dans les champs, les fruits et légumes non calibrés sont jetés. Lors du transport, des produits alimentaires sont abîmés. Dans l'entrepôt ou dans l'usine de transformation, si la chaîne du froid est rompue, des bennes les attendent. Au supermarché, les clients boudent la banane noircie ou la tomate trop mûre. Les enseignes se lancent dans une course à la fraîcheur optimale. Les yeux plus gros que le ventre, nous achetons trop, et conservons mal nos aliments. Nous avons oublié le plaisir de la recette maison. Dans notre autoproclamé pays de la gastronomie, une petite observation de nos poubelles est instructive : nous gaspillons majoritairement des restes de

PRÉFACE

DE BRUNO GENTY

repas (24 % environ du gaspillage des ménages à la maison et hors foyer), des fruits et légumes (24 % également), des produits entamés (20 %) et, enfin, du pain (14 %), des produits encore emballés et des liquides alimentaires (18 %)*.

« Faut pas gâcher ! », c'est aussi le nom que France Nature Environnement a donné à sa campagne contre le gaspillage alimentaire, face à ce que nous considérons comme un scandale éthique et environnemental. Notre mouvement citoyen rassemble 3 000 associations de protection de la nature et de l'environnement. Bénévoles et militants, nous multiplions les actions pour impliquer les citoyens dans la lutte contre ce phénomène.

En 2012, nous avons mis les bouchées doubles. Au cours de l'opération « coaching-frigo », sept associations membres de FNE ont accompagné deux cantines, trois restaurants et trente familles. Objectif ? Trouver ensemble comment mieux s'organiser pour ne plus jeter de nourriture. Pour que ces opérations témoins ne soient pas des actions isolées mais fassent fleurir les bonnes pratiques, divers partenaires ont été sensibilisés : les collectivités territoriales, qui ont à leur charge une part importante de la restauration collective, ou les syndicats de traitements des déchets. En 2012, les Parisiens ont découvert notre « food-truck » (ou camion-restaurant). La chef Babette de Rozières a proposé une dégustation de plats « anti-gaspillage », préparés à partir d'inventus de supermarché : bananes, poulet, artichauts, etc. Au menu : salade gourmande, colombo de poulet et compotée de banane. Ces opérations, comme le « banquet des 5 000 » organisé place

* Étude Verdicité-FNE, 2010 ; disponible sur www.fne.asso.fr, dossier « déchets ».

de l'Hôtel de Ville de Paris par Canal + et Tristram Stuart en octobre 2012, et l'intérêt médiatique autour du sujet ont contribué à la mobilisation du ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, qui prépare pour 2013 un Pacte national contre le gaspillage.

La prise de conscience est urgente : 82 % des Européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu**. C'est dire si nous allons devoir bouleverser nos habitudes. Et parce que tout ne repose pas que sur nos comportements, la réglementation doit aussi évoluer. C'est le cas par exemple de l'absurde date limite d'utilisation optimale (DLUO), apposée sur les paquets de pâtes ou les épices, qui ne répond à aucune nécessité sanitaire.

Au-delà de la question alimentaire, France Nature Environnement s'intéresse à tous les gaspillages. Nous participons à des études pour favoriser le développement de la réparation et du réemploi des objets, améliorer l'éco-conception des biens et leur réparabilité – des façons intelligentes de réduire le gaspillage et d'anticiper la raréfaction d'un certain nombre de ressources – telles les terres rares – et de stimuler des emplois locaux. Dans ce domaine comme dans tant d'autres, nous défendons une sobriété efficace qui nous permette tout simplement de vivre mieux.

Bruno Genty, président de France Nature Environnement

** Eurobaromètre sur « Les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource », publié en février 2011 par la Commission européenne. 11 % des Européens affirment ne jeter aucune nourriture, et 71 % jeter moins de 15 % de nourriture.

Mais si ces choses venaient à se corrompre en sa possession sans qu'il en ait fait l'usage ; si ces fruits qu'il avait cueillis se gâtaient, si ce gibier qu'il avait pris se corrompait avant qu'il ait pu s'en servir, il violait les lois communes de la nature et méritait d'être puni [...]

Si l'herbe de son clos pourrit à terre ou que les fruits de ses plantes et de ses arbres se gâtent, sans qu'il se soit mis en peine de les recueillir et de les amasser, ce fonds, quoique fermé d'une clôture et de certaines bornes, doit être regardé comme une terre en friche et déserte et peut revenir à un autre [...]

Ce à quoi seulement il est obligé, c'est de prendre garde de s'en servir avant qu'ils se corrompent et se gâtent, car autrement il en aurait pris plus que sa part, et il aurait dérobé celle d'un autre. Et, certes, ce serait une grande folie, aussi bien qu'une grande malhonnêteté, de ramasser plus de fruits qu'on n'en a besoin et qu'on n'en peut manger. [...] mais s'il en a donné une partie à quelque autre personne, en sorte que cette partie ne se soit pas pourrie, mais ait été employée à l'usage ordinaire, on doit alors le considérer comme ayant fait de tout un légitime usage. Aussi, s'il troque des prunes, par exemple, qui ne manqueraient point de se pourrir en une semaine, contre des noix, capables de demeurer propres pour sa nourriture durant toute une année, il ne fait nul tort à qui que ce soit [...] il n'a en rien désolé l'héritage commun tant que rien n'a péri inutilement en sa possession [...] l'abus de sa propriété ne consistant point dans l'étendue d'une possession, mais dans la pourriture et dans l'inutilité des fruits qui en proviennent.

John Locke, *Traité du gouvernement civil* (1690), § 37-38, 46

Imaginez une photo aérienne de la Terre. Au cours des dix derniers millénaires, elle est devenue méconnaissable. Le plus grand envahisseur de la nature n'est ni le macadam, ni le béton, mais le champ, ce périmètre vert parcouru de sillons qui tapissent la campagne. Là où des forêts recouvraient jadis le sol, des champs courent désormais d'un bout à l'autre des continents, transformant les territoires en usines alimentaires. Les villes, les routes et les complexes industriels font figure de petites taches et de fines veines sur l'anatomie de la planète, comparés aux bouleversements provoqués par l'agriculture. Depuis l'avènement de cette pratique, les humains ont remplacé une multitude d'écosystèmes par une poignée d'espèces domestiquées. Le rôle de ces espèces est d'exploiter le soleil et la terre, exclusivement pour l'alimentation humaine¹. La civilisation repose sur les rendements ainsi atteints. Mais le développement de l'agriculture menace désormais des vies, au lieu de les rendre possibles.

La filière alimentaire étant mondialisée, presque tout ce que nous mangeons – des bananes au bœuf d'élevage local – s'insère dans un système agricole mondial. La demande alimentaire dans une partie du monde stimule indirectement la création de champs à des milliers de kilomètres de là. C'est aujourd'hui en Amérique latine et en Asie du Sud-Est que l'agriculture empiète sur les forêts de la manière la plus spectaculaire. Dans ces régions, les forêts vierges ne sont séparées des pâtures et des monocultures de soja ou de palme que par des flammes et une armée de bûcherons². Des espèces végétales et animales inconnues sont détruites, et des milliards d'arbres transformés en autant de tonnes de gaz à effet de serre, juste pour assouvir notre faim. Ce processus bouleverse également les sols, le climat et le cycle de l'eau, au point que les Nations unies prédisent un déclin de productivité des terres cultivées dans le monde pouvant atteindre 25 % au cours de ce siècle. Avec un phénomène d'une telle ampleur, la capacité future de l'humanité à cultiver suffisamment de nourriture est compromise³.

INTRODUCTION

Dans le sillage de nos riches sillons

Empiéter sur les forêts peut à court terme se révéler lucratif et générer l'abondance alimentaire, mais de tels ravages environnementaux ne sont pas nécessaires pour créer de quoi nourrir la population mondiale. Comme nous allons le démontrer dans cet ouvrage, aux États-Unis, environ 50 % de la nourriture est gaspillée⁴. En Grande-Bretagne, on génère jusqu'à 20 millions de tonnes de déchets alimentaires chaque année. Les Japonais – grands amateurs de sushis, de caviar et de denrées de luxe importées – jettent chaque année pour 11 000 milliards de yens [soit 91 milliards d'euros, N. d. T.] de nourriture. Dans les pays développés, on considère les aliments comme des produits de base sans grande valeur, détachés du poids social et environnemental de leur production. La plupart des gens ne condamneraient jamais sciemment des pans de forêt amazonienne à la destruction ; c'est ce qui arrive pourtant chaque jour. Si les pays riches cessaient de jeter tant de nourriture, la pression sur le climat et les écosystèmes naturels diminuerait.

Si l'argument écologique contre le gaspillage alimentaire mondial est évident, l'argument social est encore plus clair. En achetant plus de nourriture qu'il ne peut en consommer, le monde industrialisé consomme des terres et des ressources qui pourraient servir à nourrir les pauvres de notre planète. Dans le monde, près d'un milliard de personnes sont en état de malnutrition : il suffirait d'une faible proportion de la nourriture gâchée par les pays riches pour nourrir jusqu'au dernier d'entre eux.

La corrélation entre dilapidation alimentaire dans les pays riches et indigence alimentaire dans le reste du monde n'est ni simple ni directe mais, ce sera notre propos, elle n'en est pas moins réelle, et nous avons tous le pouvoir de limiter ses effets. La solution n'est évidemment pas d'envoyer les tomates blettes et le pain rassis des pays riches vers les pays pauvres, après les avoir récupérés dans nos poubelles. Dans un marché alimentaire mondialisé où tous les pays, riches ou pauvres, achètent leur nourriture à partir d'une réserve de matières premières négociées à l'international, nous trouvons tous

notre nourriture auprès d'une seule et unique source. Si les pays riches se procurent des millions de tonnes d'aliments pour remplir des décharges, nous pouvons donc considérer qu'ils soustraient inutilement du marché une nourriture qui aurait pu être acquise par d'autres.

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi dilapider des terres cultivables dont la surface est finie dans le monde. Si les pays riches gâchaient moins, on pourrait les utiliser autrement, notamment pour cultiver de la nourriture accessible aux populations affamées, via les filières normales. Cette réalité apparaît clairement pour les matières premières négociées à l'international – comme le blé –, et moins clairement pour les légumes frais cultivés et consommés localement ; mais elle reste avérée : si les légumes en question n'étaient pas achetés et gaspillés, les terres et autres ressources utilisées pourraient servir à d'autres cultures, notamment céréalières, et contribuer ainsi à approvisionner des réserves mondiales en souffrance.

Nous commençons à assumer notre responsabilité personnelle concernant l'impact de nos émissions de gaz à effet de serre sur les principales victimes du réchauffement climatique. De la même manière, nous devons admettre que le monde est affecté par notre gaspillage alimentaire. Une attention particulière a été accordée au « gaspillage » de nourriture que représenterait la décision européenne et américaine d'utiliser des céréales et des légumineuses pour fabriquer des agrocarburants. Les détracteurs de cette source d'énergie soutiennent que cette pratique revient à remplir des réservoirs plutôt que des ventres affamés, et l'ex-rapporteur spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation, Jean Ziegler, a qualifié en 2008 les agrocarburants de « crime contre l'humanité »⁵. En partie suite à ces critiques, le gouvernement britannique et la Commission européenne ont revu leurs objectifs de production à la baisse – tandis que les États-Unis continuent à soutenir la filière, en particulier l'éthanol produit à partir du maïs. Il est vrai que, dans les circonstances actuelles, la filière des agrocarburants est parfois responsable de famines et de dégâts sur les écosystèmes, et qu'elle présente un bilan climatique négatif⁶.

Cependant, n'est-il pas plus grave encore de remplir des poubelles au lieu de nourrir des gens ?

De 2007 à 2008, jusqu'à 95 millions de tonnes de céréales ont été transformées en agrocarburants, entraînant, selon la Banque mondiale et le Fonds monétaire international, la flambée mondiale des prix de la nourriture, qui a fait basculer des dizaines de millions de personnes dans la pauvreté et la malnutrition⁷. Pourtant, la quantité utilisée pour les agrocarburants ne représente pas la moitié de la nourriture gaspillée dans le monde⁸. L'opinion publique était prête à croire que détourner la nourriture de son rôle premier pour en faire du carburant affamait des millions de personnes. Il peut nous être plus difficile d'accepter que cette mise en garde vaut également pour la nourriture que nous détournons vers nos poubelles.

Au cours d'un débat sur la crise alimentaire diffusé par la BBC, l'ancien député britannique Michael Portillo – vieux camarade de Margaret Thatcher – demandait sardoniquement quel lien pouvait exister entre notre gaspillage et les besoins alimentaires dans les pays pauvres⁹. Les gens cherchent-ils à renier ce lien parce que leur propre comportement est en cause ? Ils ne comprennent pas leurs rapports avec les populations d'autres continents, ou alors pensent que ces rapports sont trop difficiles à changer. Cette réaction complique l'argument mais ne l'invalide en rien.

Il existe des objections légitimes : par exemple, que la demande de nourriture dans les pays riches peut stimuler la production et participer à l'économie de pays pauvres ; que jeter de la nourriture ne fait donc que stimuler la demande, ce qui, en retour, augmente les revenus de certains agriculteurs. Il est également vrai que, dans certaines circonstances – j'en parle au chapitre 11 – créer un excédent peut être une mesure nécessaire afin de prévenir la pénurie. Mais la création d'un surplus alimentaire a un coût, en termes d'utilisation des terres, d'épuisement des ressources et de sollicitation excessive des approvisionnements. Or, une fois les limites écologiques et de production atteintes, le coût du gaspillage l'emporte sur d'éventuels avantages. Il est aussi vrai que, si les pays riches cessaient de gaspiller comme ils le font, les aliments ainsi libérés seraient simplement acquis par d'autres populations relativement aisées, par exemple pour engraisser plus de bétail, plutôt que de finir dans les assiettes des familles les plus pauvres. Mais globalement, la pression sur les ressources alimentaires mondiales diminuerait, ce qui

aiderait à stabiliser les prix et à améliorer la situation de la grande majorité des pauvres qui dépendent de ces marchés pour leur alimentation¹⁰. Il est difficile de prédire avec exactitude le bilan économique d'une réduction de la demande liée à une limitation du gaspillage, mais si l'augmentation de la demande en agrocarburants a pu être à l'origine de 70 % de la flambée des prix de la crise alimentaire de 2008¹¹, alors diminuer la demande en luttant contre le gaspillage pourrait alléger la pression sur les réserves et les prix au moins dans les mêmes proportions. La conclusion, c'est que la demande alimentaire actuelle, qui ne cesse de croître, ne peut être satisfaite durablement. J'entends par là que si rien ne vient la limiter, l'équilibre dans la biosphère mondiale risque d'être irrémédiablement altéré – et ce, au détriment de nombreuses espèces, dont la nôtre. Dans certaines régions du monde, on a déjà, d'ailleurs, atteint ce stade.

La faim et la malnutrition ne sont pas non plus que des problèmes exotiques : dans les pays développés, des millions de personnes ne mangent pas à leur faim. Rien qu'en Grande-Bretagne, 4 millions de personnes n'ont pas accès à une alimentation correcte¹². Environ 35 millions d'Américains font partie de foyers dont l'accès à la nourriture n'est pas garanti¹³. Quant à l'Union européenne, elle compte environ 43 millions d'individus en situation de risque alimentaire¹⁴. Cette réalité perdure alors même que les grandes surfaces se débarrassent de millions de tonnes de nourriture parfaitement comestible. L'une des solutions envisageables est, justement, de redistribuer l'excédent alimentaire tant qu'il est propre à la consommation.

Cet ouvrage vise à démontrer que cette montagne d'excédent représente une urgence environnementale – mais aussi une formidable opportunité. La filière agroalimentaire mondiale fait preuve d'un incroyable laisser-aller, et des mesures d'optimisation pourraient déboucher sur d'énormes économies, aider à lutter contre la faim et garantir l'alimentation des générations futures. Tout en permettant de nourrir les affamés, la récupération de nourriture aiderait à s'attaquer au réchauffement climatique. Plus de 30 % des émissions européennes de gaz à effet de serre sont dues à la production alimentaire¹⁵. Si le gaspillage était divisé par deux, les émissions se verraient diminuées de 5 % au moins. Imaginons qu'on plante des arbres sur les terres qui servent

actuellement à produire la nourriture gaspillée : cela pourrait théoriquement compenser de 50 à 100 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. De plus, contrairement à nombre de mesures de protection de l'environnement, la réduction du gaspillage alimentaire n'a que très peu de conséquences négatives. Il ne s'agit pas d'un choix difficile, comme cesser de prendre l'avion, abandonner la voiture ou arrêter de manger autant de viande. Nous pouvons aider à réduire notre impact sur la planète et améliorer les conditions de vie des pauvres dans le monde entier en consommant notre nourriture au lieu de la jeter.

Le gâchis alimentaire constitue une pollution en lui-même. Dans la plupart des pays développés, les déchets organiques sont enterrés dans des décharges. Leur décomposition produit des émanations toxiques et du méthane, un gaz à effet de serre vingt et une fois plus puissant que le dioxyde de carbone¹⁶. Certains pays en développement ne savent plus où enterrer leurs déchets¹⁷. En Corée du Sud et à Taïwan, envoyer de la nourriture à la décharge est d'ores et déjà interdit ; les autres pays seront tôt ou tard obligés d'en faire autant. Comme ces pays sont en train de l'apprendre, la notion même de déchet doit être redéfinie. Même lorsqu'il n'est pas comestible pour les humains, le déchet alimentaire est une ressource précieuse. Il peut servir à l'alimentation des bêtes et à la production d'électricité ou de compost¹⁸.

Outre le bénéfice pour la société et l'environnement, résoudre le problème du gaspillage alimentaire s'avérerait positif pour l'économie. Comme je le montrerai dans les chapitres qui suivent, là où le gaspillage a été diminué, les marges de profit augmentent systématiquement. Les agriculteurs doublent leurs revenus en proposant à la vente des fruits et légumes qu'ils avaient pris l'habitude de jeter ; les industriels diminuent leurs coûts de 20 % rien qu'en s'attaquant au gaspillage ; les détaillants battent leurs concurrents en augmentant leur efficacité. Nous devons produire notre propre nourriture et utiliser les marchés de producteurs : voilà la solution idéale. Sans aller jusque-là, même en admettant qu'il y aura toujours des grandes surfaces, même en acceptant que le consommateur ne renonce jamais à l'infinité des choix, à moins que les circonstances ne l'exigent, la marge pour réduire le gaspillage reste immense.

Lors de mes recherches pour cet ouvrage, j'ai traversé l'Europe, la Russie, l'Asie centrale, le Pakistan et l'Inde en train et en bus, pour aller d'un bout à l'autre de la Chine, avant de passer en ferry jusqu'en Corée du Sud et au Japon. D'un pays à l'autre, les différences d'attitude sont frappantes face à l'alimentation, et surtout, face au gaspillage. Dans certains pays comme en Corée du Sud, gaspiller la nourriture est un signe d'abondance et d'hospitalité. Ailleurs – comme chez les Ouïgours, dans l'ouest de la Chine – le gaspillage alimentaire est tabou. La parcimonie des Ouïgours n'est pas qu'une adaptation à des conditions difficiles, mais naît d'un profond respect de l'agriculture, de la cuisine et des repas – de la certitude que la nourriture est trop bonne pour être gaspillée. Tout le monde peut se rendre compte que la nourriture implique une responsabilité : celle d'en être les gardiens.

L'ONU soutient l'initiative de diviser le gaspillage alimentaire par deux d'ici 2025, mais cet objectif peut être atteint encore plus tôt si les entreprises, les gouvernements et l'opinion publique coopèrent¹⁹. Si les industriels ont pris leur temps pour s'attaquer au gaspillage, la plupart des gouvernements ont été encore plus lents. En Europe et en Amérique, ils se sont même refusés à évaluer les quantités jetées par l'industrie agroalimentaire. Dans l'ensemble des pays développés, rares sont les tentatives de simple calcul du gaspillage, ou encore du nombre d'hectares labourés pour ne remplir que nos poubelles. Avoir une vision d'ensemble de ce gâchis et en concevoir les proportions insensées et les causes futiles permettra de commencer à le réduire.

Les pays en développement peuvent sans aucun doute profiter des technologies des nations industrialisées, mais dans les pays pauvres, les ressources sont limitées, et le gaspillage est évité le plus possible. La parcimonie de ces populations peut donc servir d'exemple à l'Occident. À Delhi, dans le quartier de classe moyenne où j'ai habité de 1999 à 2001, de nombreux commerces et restaurants redistribuent les restes aux mendiants. Les éboueurs rassemblent les déchets organiques domestiques dans des bacs en béton au bout de la rue : c'est là que les vaches et les cochons sont libres d'aller se régaler de tiges de coriandre, de pelures de mangues ou de pommes de terre, les transformant ainsi en viande, en lait et en fumier. Le papier et le plastique sont ramassés à vélo par des entrepreneurs individuels qui les cèdent à des ateliers de

recyclage locaux (notons toutefois que les émissions produites par ces activités non réglementées peuvent être néfastes pour la santé)²⁰. Le glanage dans les pays en développement est certes favorisé par la pauvreté, mais les pays industrialisés doivent justement apprendre à vivre avec des ressources limitées – car l’abondance infinie n’est qu’une illusion.

La triste vérité est cependant que, même dans les nations où sévit la famine, le gaspillage atteint des proportions phénoménales. Dans les pays riches, la nourriture est délibérément jetée ; dans les pays pauvres, elle est involontairement perdue, par manque de ressources matérielles et technologiques²¹. Rien qu’en Inde, on gaspille chaque année pour plus de 580 milliards de roupies [8,2 milliards d’euros, N. d. T.] de production agricole, surtout par manque d’infrastructures permettant d’acheminer les récoltes jusqu’aux marchés avant qu’elles ne pourrissent. Au Sri Lanka, 30 à 40 % des fruits et légumes sont perdus, alors même que la consommation de légumes n’est que de 100 g par jour et par habitant. Des mesures simples peuvent être prises pour ramener ces pertes à un cinquième du niveau actuel. Réduire le gaspillage est une façon d’améliorer la rentabilité, mais aussi de libérer de la malnutrition les populations les plus pauvres du monde.

Les Occidentaux, incapables de limiter leur gaspillage, éprouvent souvent de la culpabilité à l’égard des pauvres victimes de la famine ; mais si leurs gouvernements veulent se réapproprier des ressources, ils peuvent s’inspirer de l’Inde. Là-bas, les systèmes de recyclage et de réutilisation ne sont jamais tombés en désuétude. Dans l’État indien du Maharashtra, par exemple, des méthaniseurs sont installés chaque mois dans plus d’une centaine de foyers : on peut ainsi alimenter sa gazinière grâce aux déchets organiques.

Pour combattre le gaspillage inconscient de l’Occident, nous pourrions nous inspirer de la frugalité des pays en développement. Les peuples les plus pauvres, quant à eux, pourraient augmenter spectaculairement leur quantité de nourriture disponible grâce à l’efficacité de technologies qui nous paraissent évidentes en Europe et aux États-Unis. Pour l’instant, nous perdons sur les deux tableaux. Cet ouvrage est là pour démontrer que transformer cette défaite en victoire est tout à fait à notre portée.