



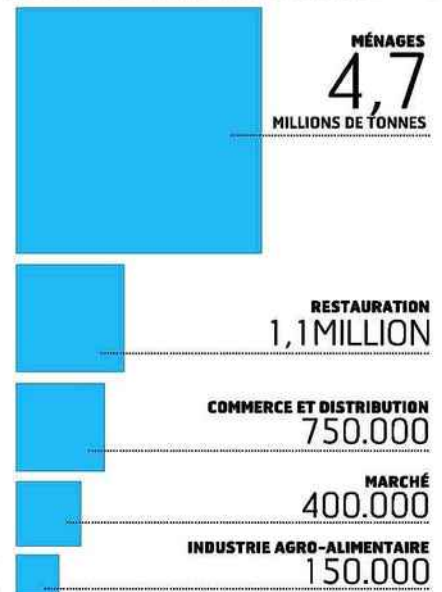
**AGROALIMENTAIRE** Plus d'un tiers de la production agricole est perdue dans la chaîne alimentaire. Plusieurs initiatives s'attaquent à ce gaspillage mal connu.

## Gâchis de nourriture : l'heure de la mobilisation



Canal+ diffuse ce soir un documentaire sur le gaspillage alimentaire, « Global Gâchis », de Tristram Stuart.

### LES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN FRANCE



LES ÉCHOS / SOURCE : MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE

Du champ à l'assiette, la chaîne alimentaire humaine perd 30 % à 50 % de nourriture. L'indifférence autour de ce gâchis massif de nourritures, chiffré par la FAO en juin, a fini par détonner à l'heure où la traque aux gaspillages d'énergie ou de matière envle dans la réglementation et les marchés. Canal+ espère créer le débat en diffusant aujourd'hui le documentaire « Global Gâchis » de Tristram Stuart. Ce réalisateur a mobilisé en parallèle plusieurs capitales lors de repas géants réalisés à partir d'aliments déclassés. Le week-end dernier, il a réédité l'événement devant la Mairie de Paris.

Le sujet refait aussi surface sur le plan politique. Poussé par la Commission européenne, l'Etat doit prochainement sortir un plan d'action et publier un rapport dont la réalisation aura pris plus d'un an (lire ci-contre).

Bruno Lhoste, directeur général du cabinet Inddigo, qui vient de publier un livre sur ce thème (« La Grande (sur-)Bouffe », éditions Rue de l'Échiquier), situe l'enjeu autant au plan écologique qu'économique. « Aucune autre industrie manufacturière ne parviendrait à fonctionner avec autant de gâchis de matière. » Le sujet reste méconnu, mais plusieurs études publiées l'an dernier éclairent aujourd'hui ce phénomène. « On a laissé dériver ce gaspillage car la chaîne industrielle s'est allongée, elle est plus complexe et personne n'en a de vision globale », prévient-il.

« On a laissé dériver ce gaspillage car la chaîne industrielle s'est allongée, elle est plus complexe et personne n'en a de vision globale. »

BRUNO LHOSTE DIRECTEUR GÉNÉRAL DU CABINET INDDIGO

Le gâchis alimentaire est à peu près le même partout dans le monde, mais il se produit à des endroits différents de la chaîne. Dans les pays moins développés, les pertes se font au niveau agricole, en particulier au moment du stockage des denrées. Dans les pays développés, ils se sont peu à peu déplacés de l'amont vers l'aval, c'est-à-dire l'industrie, le secteur

de la distribution et de plus en plus au niveau du consommateur. En France, ce dernier causerait maintenant 67 % des pertes non agricoles, selon les estimations de l'Etat.

En fait, les frontières semblent plus floues et il reste difficile d'identifier les responsabilités de chaque maillon de la chaîne. Par exemple, les pertes dues au calibrage des fruits et légumes exigé par le secteur agroalimentaire ne sont pas comptabilisées par les secteurs avals mais attribuées au passif de l'agriculture, lequel est mal connu. « Une étude de la fondation Barilla en Italie l'évalue au même niveau que ceux liés à la consommation », s'étonne Bruno Lhoste. A l'Association nationale des industries alimentaires (Ania), Carole Fonta, directeur du développement durable, rappelle que les industriels ne produiraient

que 2 % des déchets alimentaires, contre 11 % pour la distribution. Elle reconnaît toutefois qu'une part du gaspillage se produit à cause des défaillances des circuits logistiques entre les fournisseurs et les commerçants. « Nous allons discuter avec les distributeurs pour améliorer les choses », promet Carole Fonta.

#### Sensibiliser les consommateurs

La Commission européenne travaille aussi à une clarification des définitions en jeu. Contrairement aux chiffres français, la FAO considère comme gâchis les déchets organiques que l'industrie agroalimentaire valorise dans l'alimentation animale, l'énergie ou l'épandage.

Pour Bruno Lhoste, les marges de progrès sont considérables. Il cite l'étude de l'ONG britannique WRAP (Waste and Resources Action Programme) qui a chiffré à 64 % la part des pertes évitables, à 18 % celle qui le sont moins facilement et à 18 % les déchets inévitables. « Il faudra toujours des déchets pour fluidifier cette industrie », admet-il.

En France plusieurs expériences dans la restauration collective ont montré qu'il est possible de réduire à moins de 100 grammes les pertes par assiette, ce qui équivaldrait à 40 % de gain dans ce secteur. Ce qui implique notamment de revoir la normalisation des parts servies, une aberration vis-à-vis d'appétits très variables, et la sensibilisation

du public. Concernant le pain, très gâché en restauration collective, il suffit notamment de le servir en fin de parcours plutôt qu'au début. Sodexo évoque une opération réalisée auprès des écoles, consistant à montrer dans une colonne de verre tout le pain jeté la veille. Au niveau

50%

**L'objectif de réduction du gaspillage fixé par la Commission européenne d'ici à 2025.**

des consommateurs, Carole Fonta explique que l'industrie réfléchit actuellement aux efforts à faire pour aider les clients à moins jeter, notamment en clarifiant les dates limite de consommation.

Optimiser la chaîne alimentaire permettrait aussi de lutter contre le réchauffement climatique. L'association Solagro a couplé plusieurs scénarios de développement alimentaire « sobre » avec ceux de l'ONG Nrgawatt, bien connue pour ses scénarios de réduction de la consommation énergétique. Les plus efficaces permettraient de réduire les gâchis de deux tiers, à 64 kilogrammes par habitant, tout en libérant des terres agricoles afin de produire des matériaux renouvelables pour le bâtiment ou l'industrie. **MATTHIEU QUIRET**

### UN PLAN NATIONAL POUR STOPPER LE GASPILLAGE

Le ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, Guillaume Garot, doit dévoiler le 1<sup>er</sup> décembre prochain un plan national contre le gaspillage alimentaire. Le dispositif, actuellement en cours d'élaboration, se déclinera en une dizaine de mesures et mobilisera tous les acteurs de la chaîne : agriculteurs, transformateurs, grande distribution, réseau des banques alimentaires... « Tous sont prêts à prendre des engagements »,

assure-t-on au ministère. Ce plan doit être adossé à une campagne de sensibilisation et s'articulera également autour d'une série d'opérations pilotes. Le gouvernement souhaite ainsi se mettre dans l'axe de l'objectif fixé en janvier dernier par la Commission européenne, à savoir réduire de moitié le gaspillage des denrées à l'horizon 2025. Le plan français ne devrait avoir aucune traduction législative.

## UN LABEL « DURABLE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective devrait bientôt avoir son label écologique. La semaine dernière, le réseau Campus responsable, qui rassemble des établissements d'enseignement supérieurs, et le cabinet Utopies ont annoncé vouloir tester ces prochains mois un label « restaurant durable » dans 7 écoles supérieures ou universités. Il est fondé sur 70 critères touchant à la qualité des produits, aux équipements des cantines ou à la provenance de l'approvisionnement, et donne accès à trois niveaux d'excellence.

Cette distinction s'adresse dans un premier temps aux cantines en gestion concédée, même si l'objectif est d'étendre ce label à d'autres formes de restauration en 2014, les porteurs du projet estimant plus simple de peser au début sur les grands acteurs comme Sodexo ou Elios. « *Les grands groupes évolueront sous la pression de leurs clients, car leurs modèles économiques, fondés notamment sur les marges arrière, devra évoluer* », estime Elisabeth Laville, d'Utopies.

« *Nous pensons qu'il est possible de limiter le surcoût des repas généré par ces critères en réduisant les gâchis, en limitant la viande rouge et en achetant plus local* », explique chez Euromed Jean-Christophe Carteron, l'un des rares directeur RSE de l'enseignement supérieur.

Chez Sodexo, la responsable du développement durable, Mathilde Loing, confirme que, avec certains clients, il est déjà possible de négocier une baisse des gâchis alimentaires contre une amélioration de l'offre.

« *Au lycée de Pommerit, la réduction de la consommation de pain et de beurre a permis de financer l'achat de produits locaux.* ». Pour Mathilde Loing, le label devra toutefois faire la preuve qu'il ne tire pas les prix vers le haut : 26 % des étudiants affirment dans un sondage avoir déjà rencontré de réelles difficultés pour les dépenses de la vie courante. **M. Q.**