

Du Nord au Sud, des poubelles trop nourries

A l'occasion de la Semaine de la sécurité alimentaire, des ONG sensibilisent au gaspillage qui touche toute la chaîne, du producteur au consommateur.

Par LAURE NOUALHAT

On le savait, mais ça se confirme : le monde est mal fichu. Alors qu'environ 870 millions de personnes souffrent de malnutrition, d'après les dernières estimations de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), plus de 1,4 milliard d'êtres humains sont en surpoids, et 500 millions d'entre eux carrément obèses. Au milieu de cette injuste répartition de la nourriture, une autre obésité voit le jour : celle de nos poubelles, qui débordent.

Le sujet, d'ordinaire confidentiel, émerge aujourd'hui à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, et grâce à un documentaire diffusé demain sur Canal+, *Global gâchis*. Il a aussi fait l'objet d'un rapport de la FAO, axé sur les pertes d'aliments. Ses chiffres frisent l'indigestion : nous jetons chaque année l'équivalent de plus de la moitié de la production céréalière mondiale (2,3 milliards de tonnes en 2009-2010), soit 1,3 milliard de tonnes de nourriture.

COMBIEN GASPILLE-T-ON EN FRANCE ?

Au pays de la gastronomie, on jette 260 kilos de nourriture par an et par habitant. La majorité – soit 150 kilos – est perdue ou abîmée en amont, durant les étapes de la production, du stockage, du transport et de la transformation. Mais 110 kilos viennent engorger les poubelles en aval : le secteur de la distribution jette 17 kilos/an/habitant tandis que les consommateurs (restauration collective, commerciale et ménages) balancent 93 kilos/an/habitant. Pour Bruno Lhoste, auteur d'un petit ouvrage sur le sujet (1), inutile de chercher un coupable à cette gabegie. «C'est un problème systémique, complexe, qui n'a malheureusement pas de solution simple, car pas de cause unique», affirme le président d'Inddigo, société de conseil en développement durable qui organise un concours de recettes «zéro déchet».

QUI EST RESPONSABLE ?

Tout le monde jette. D'abord, le producteur, victime d'un aléa climatique, qui balance 6 millions de tonnes par an. Il y a aussi le délit de sale gueule du légume tordu, proie d'accords entre agriculteurs et distributeurs, qui finira

néanmoins dans l'industrie de transformation. «Dire que les fruits et légumes mal calibrés partent à la poubelle est non seulement faux, mais c'est également une aberration économique», prévient Fabienne Prouvost, directrice de la communication de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD). L'industrie agroalimentaire, en transformant les carottes tordues en soupes ou les pommes tachées en jus, génère encore 2 millions de tonnes de déchets. Le transporteur, ensuite, qui abîme une partie de ses cargaisons, soit environ 1,7 million de tonnes impropres à la consommation. Puis les

DÉCRYPTAGE

grandes surfaces et les marchés envoient 1,15 million de tonnes chaque année à l'incinération (ou dans des filières de recyclage spécifiques quand elles existent). «Le rayon des fruits et légumes affiche le taux de perte le plus important : entre 6 et 8% de ce qui est

Egalement en cause, le consommateur qui rechigne à acheter une banane tachée ou une pêche tripotée.

placé en rayon est jeté», confirme Fabienne Prouvost. En cause ? Le consommateur qui rechigne à acheter une banane tachée ou une pêche tripotée. Enfin, en aval du cycle, c'est aussi vous, oui vous, les 27 millions de foyers français qui envoyez 4,7 millions de tonnes de déchets alimentaires à la poubelle, épiluchures et os compris.

REPÈRES

SOMMET MONDIAL

Au menu cette semaine à Rome, la sécurité alimentaire et notamment la sécurisation des approvisionnements dans un contexte de crise. Les récoltes désastreuses de céréales, dues aux sécheresses américaine et ukrainienne de l'été, augurent une augmentation du prix des denrées cet hiver.

30%

de ce que l'on achète chaque année finit au fond de nos poubelles. Plats cuisinés, légumes oubliés au fond du frigo, yaourts périmés... auraient peut-être une vie meilleure s'ils étaient achetés pour être consommés.

PEUT-ON SAUVER CE QUI EST COMESTIBLE ?

Oui, d'abord en consommant mieux. Environ 30 kilos de ce que l'on jette chaque année pourraient aisément être consommés ou, mieux, non achetés. «Dans cette histoire, il faut compter sur l'action publique, notamment au travers des normes, des dates de péremption, des obligations de recyclage [lire ci-contre, ndlr], mais aussi sur l'éducation, sur la taille des portions, sur l'art d'accueillir les restes...», atteste Bruno Lhoste. Il y a également le don fait aux 5 000 associations s'occupant de précarité alimentaire. En 2011, les banques alimentaires ont redistribué 100 000 tonnes de produits, dont 19 000 tonnes fournies par les producteurs agricoles et 27 000 tonnes issues de la grande distribution.

DOCUMENTAIRE

Inspiré par Tristram Stuart, pape britannique de la lutte anti-gaspi, *Global Gâchis* est diffusé demain à 20h50, sur Canal+. En guise de plan com, la chaîne a organisé samedi à Paris un curry géant, mijoté avec des légumes moches, recalés par la grande distribution, et servi par des stars maison.

1,3

milliard de tonnes d'aliments sont jetées chaque année dans le monde. Au Nord, on achète, on produit et on jette trop ; au Sud, les récoltes s'abîment prématurément à cause de faibles capacités de stockage.

QUEL RAPPORT ENTRE GASPILLAGE ET FAIM DANS LE MONDE ?

Par un effet ricochet, les millions de tonnes gaspillées ajoutent aux tensions sur les marchés mondiaux de céréales, par exemple. Les régimes, de plus en plus carnés, ont également un impact majeur sur l'environnement : en surconsommant de la viande, les consommateurs des pays industriels ont un effet direct sur la déforestation. «Près d'un tiers de la surface cultivée dans le monde est utilisée pour produire des aliments destinés au bétail», estime Jeanne-Maureen Jorand, spécialiste Souveraineté alimentaire au CCFD-Terre solidaire.

NORD-SUD, MÊME GASPI ?

Si le Nord jette trop, le Sud n'est pas en reste. Pays industriels et pays en développement gaspillent, grosso modo, les mêmes quantités de bouffe, soit respectivement 670 millions et 630 millions de tonnes. «Le gaspillage de nourriture est plus problématique dans les pays industriels. Il est trop souvent le fait des détaillants et consommateurs qui jettent à la poubelle des aliments parfaitement comestibles», indique le rapport de la FAO. En Europe et en Amérique du Nord, chaque consommateur gaspille entre 95 et 115 kg par an, contre 6 à 11 kg seulement pour le consommateur d'Afrique subsaharienne ou d'Asie du Sud et du Sud-Est.

D'où alors vient le gâchis au Sud ? «Dans ces pays, les déchets sont principalement produits sur les exploitations agricoles, en raison des limites des méthodes post-récolte, des techniques de conservation, du conditionnement et des systèmes de distribution, estime Jeanne-Maureen Jorand. Dans certains pays, les pertes peuvent atteindre 60% de la récolte.» La faute à des infrastructures défaillantes, à des technologies dépassées et à la faiblesse des investissements dans les systèmes de production alimentaire. Lors de la 39^e session du Comité de la sécurité alimentaire qui se tient à Rome jusqu'à samedi, les ONG vont essayer de sensibiliser les gouvernements à la question du gaspillage. «Malheureusement, les politiques ont du mal à faire le lien, poursuit Jorand, car ils jugent que les modes de consommation ne relèvent pas des politiques agricoles.»

(1) «La Grande Sur-Bouffe», éditions Rue de l'échiquier, 95 pp., 5 €.



En France, on jette 260 kilos de nourriture par an et par habitant.

PHOTO JAMIE MACFADYEN. GALLERY STOCK



Au Japon, en France et en Grande-Bretagne, dispositions légales, programmes publics et initiatives citoyennes permettent de réduire les déchets alimentaires.

Des idées contre les avides d'ordures

Ancré dans nos modes de consommation et de production, le gaspillage alimentaire est un problème mondial d'autant plus choquant que les matières organiques – les déchets verts des potagers ou des assiettes – peuvent facilement être valorisées sous forme d'énergie (méthanisation) ou de matière (compostage). Petit tour du monde des solutions. Insularité oblige, **le Japon** a tou-

jours eu une longueur d'avance en matière de recyclage. Depuis 2001, la Food Recycling Law impose aux supermarchés, mais aussi aux restaurateurs et à l'industrie agroalimentaire, de recycler les invendus de leurs rayons frais, les déchets ou encore les bouteilles d'eau périmées... De nombreuses sociétés se sont spécialisées dans le glanage des poubelles des supermarchés, où pourrissent des tonnes de matières

réutilisables. Chaque jour, les 1200 épiceries 7-Eleven se délestant de milliers de boulettes de riz, sandwiches et autres bouteilles de lait que la société Agri Gaia System transforme ensuite en mélasse à destination d'élevages de porcs ou de poulets. Deux fois moins chère, cette nourriture compense avantageusement la hausse des matières premières agricoles dans un archipel qui importe 75% des aliments

pour ses animaux. D'autres enseignes mettent à disposition de leurs clients des bacs à compost. Faire ses courses avec sa poubelle de table préalablement triée est donc devenu l'un des gestes écolos les plus pointus du monde ! Résultat : plus de 70% des 20 millions de tonnes de déchets alimentaires sont recyclés. La moitié est transformée en nourriture animale, 45% en fertilisants et moins de 5% en méthane.

En France, les lois issues du Grenelle de l'environnement visent 7% de réduction des déchets ménagers en l'espace de cinq ans. Quant au taux de recyclage des matières organiques, il doit grimper à 45% en 2015. Malheureusement, d'après les chiffres de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), on sait déjà que ces objectifs ne seront pas atteints. Depuis le 1^{er} janvier, les entreprises produisant plus de 120 tonnes par an (t/an) doivent recycler leurs déchets organiques. Des seuils qui vont baisser d'année en année : les industriels de l'agroalimentaire, les restaurants de plus de 2500 couverts par jour et les hypermarchés seront concernés au 1^{er} janvier 2013, avec un seuil de 80 t/an. Celui-ci passera ensuite à 20 t/an en 2015. Faute de moyens de collecte adéquats, les déchets issus des entreprises de restauration et des supermarchés (1,5 million de tonnes) terminent souvent dans un incinérateur.

Des solutions simples et moins coûteuses que la collecte et le recyclage existent. Elles sont basées sur le don, à l'image de ce qui se pratique dans le quartier Wazemmes, à Lille, où la «tente des glaneurs» propose des produits périssables invendus à tous ceux qui se présentent en fin de marché.

Problème : entre collecte supplémentaire, stockage et nuisances olfactives, le traitement spécifique de ces déchets est contraignant. Voilà pourquoi un nombre conséquent d'initiatives vise à éviter d'en produire. C'est le cas des programmes de sensibilisation qui pullulent dans les établissements scolaires. Entre 2006 et 2011, 5500 élèves des établissements des Bouches-du-Rhône ont réduit leur gaspillage à la cantine de 30%. Au collège Alfred Mauguin de Gradignan (Gironde), on apprend aux élèves qu'une carotte tordue peut avoir les mêmes qualités nutritionnelles qu'un tubercule rectiligne, etc.

En Grande-Bretagne, le programme Wrap inculque quelques règles de bon sens aux foyers bénévoles qui se prêtent au jeu : planification des repas, taille des portions, stockage de la nourriture, valorisation des restes... Au final, le gaspillage est passé de 4,7 à 2,2 kilos par semaine et par foyer.

L.N.

<p>LES SÉMINAIRES DE</p> <p>LA RÉGLE DU JEU</p>	<p>LE DIMANCHE 21 OCT 2012 À 11H</p> <p>ENTRÉE LIBRE & GRATUITE</p> <p>AU CINÉMA SAINT-GERMAIN 22 rue Guillaume Apollinaire Paris 6^{ème} Métro : Saint-Germain-des-Près</p> <p>redaction@laregledujeu.org</p>	 <p>CATHERINE MILLET</p> <p>ÉCRIVAIN, FONDATRICE ET DIRECTRICE DE LA RÉDACTION D'ART PRESS</p>	 <p>FLORENCE BENSADOUN</p> <p>ÉCRIVAIN, RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE DE ELLE</p>	 <p>BERTRAND BONELLO</p> <p>RÉALISATEUR ET SCÉNARISTE</p>	 <p>SYLVIE AUVRAY</p> <p>ARTISTE</p>	<p>ET AUSSI :</p> <p>FRÉDÉRIC CHAMBRE</p> <p>COMMISSAIRE-PRISEUR</p> <p>MICHEL SCOGNAMILLO</p> <p>LIBRAIRE D'ART</p>	<p>LES YEUX DOUX !</p> <p>Rédacteurs du cycle "Les yeux doux" :</p> <p>Eva Jospin et Jacques Martinez</p> <p>Avec le Soutien de Pierre Bergé et de la Fondation André Lévy</p> <p>Renseignements laregledujeu.org</p>
--	---	--	--	---	--	--	--