

[Nous contacter](#)

*Violaine du Châtellier et
Léonor Manent*

Grands groupes, PME et TPE, entreprises sociales, acteurs de l'ESS... les organisations prennent la mesure de leur responsabilité citoyenne et environnementale, et s'engagent à construire un monde plus humain et durable. Ce blog décrypte les enjeux, les tendances, suit les grands événements et diffuse les bonnes pratiques pour favoriser le passage à l'acte.

[À propos de l'auteur](#)[suivre ce blogueur :](#)

CATÉGORIES

Engagement associatif
Entrepreneuriat social
Humanitaire
Philanthropie

LES AUTRES BLOGS YOUPHIL

Gaspillage alimentaire : 155 kilos par an et par personne !

Art Battles 2012

#geonpi, #pigeon, la chasse est partie...

07/10/2012

Gaspillage alimentaire : 155 kilos par an et par personne !

Alors qu'un milliard d'êtres humains souffrent de malnutrition sur notre planète, un tiers de la production mondiale de nourriture est gâchée. L'ensemble des producteurs, distributeurs et consommateurs des pays occidentaux jette des quantités d'aliments qui pourrait nourrir 7 fois la population qui a faim dans le monde.

Le gaspillage de nourriture intervient tout au long de la chaîne alimentaire et soulève des questions environnementales, éthiques et économiques. Se poser la question du gaspillage alimentaire, c'est se poser celle de notre survie. En 2050, nous serons 9 milliards d'habitants sur terre et autant de bouches à nourrir. La production agricole doit réussir un tour de force : répondre à la forte hausse de la demande tout en préservant les ressources naturelles. Le premier réflexe serait de dire que pour nourrir plus de monde, il faudrait produire plus, alors qu'il suffirait de gaspiller moins. Des solutions étonnamment simples permettraient de résoudre ce qui est devenu l'un des plus problèmes environnementaux et sociaux auxquels il est le plus urgent de faire face. Notre mode de vie a généré une crise alimentaire mondiale. Il faut maintenant la résoudre.

Le gâchis en image

C'est ce grand défi de notre société que Canal+ met en image avec le documentaire *Global Gâchis, le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, diffusé le mercredi 17 octobre prochain à 20h50. Le film fait l'état des lieux et analyse le phénomène, propose des clés pour en comprendre les enjeux et des solutions collectives pour les relever. Il donne la parole à l'un des plus actifs pourfendeurs du sujet : Tristram Stuart, auteur du livre *Waste*. « *En sa compagnie, nous allons en Europe, au Costa Rica, au Pakistan, aux États-Unis ou encore au Japon découvrir des exemples affligeants de gaspillage, mais aussi de stimulantes innovations et des solutions pour tirer le meilleur parti de ce que nous produisons* » explique Christine Cauquelin, directrice des documentaires de Canal+.

Le banquet des 5000

Avec ce documentaire, Canal+ pose publiquement le débat sur le petit écran. La chaîne va plus loin et organise à Paris quelques jours avant la diffusion, le banquet des 5000, un déjeuner gratuit pour 5 000 personnes, uniquement cuisiné avec des ingrédients qui auraient été jetés alors qu'ils sont encore parfaitement consommables. Sur le parvis de l'Hôtel de Ville, le samedi 13 octobre à partir de 13h00, 5 000 assiettes de curry seront servies dans une ambiance conviviale. Différents stands proposeront des démonstrations de cuisine, des trucs et astuces pour conserver au mieux ses aliments, des recettes simples et bluffantes anti-gâchis, des présentations de différentes associations qui œuvrent au quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire...

Les chiffres du gaspillage alimentaire en France

Pour aller plus loin : La Grande (sur-)Bouffe, pour en finir avec le gaspillage alimentaire, de Bruno Lhoste, préfacé par Tristram Stuart, aux éditions Rue de l'échiquier.