Gaspillage alimentaire: les poubelles sont pleines

Tous les ans, le tiers de la production alimentaire mondiale n'est pas consommé, mais jeté ou gaspillé. Ce scandale, véritable « crime alimentaire », produit par le système économique, sur lequel on a longtemps fermé les yeux, est enfin mis sur la table, grâce à la diffusion du doc « Global Gâchis » (sur Canal Plus), et à l'action « coup de poing » du Banquet des 5000, des repas préparés avec les rebuts (1), place de l'Hôtel-de-Ville à Paris, le 13 octobre. Alors, pourquoi un tel gaspillage et quelles solutions?

es estimations diffèrent, mais le phénomène est là, gênant. Dans un monde où. selon la FAO, 925 millions de personnes souffrent de la faim, notre société tolère tranquillement qu'un tiers de la production alimentaire ne soit pas consommé. « 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gaspillés ou perdus tous les

on a longtemps fermé les yeux sur ce « crime alimentaire », selon les mots de Xavier Compain, chargé de l'agriculture au PCF, depuis 2010, des études sont venues le chiffrer: 260 kg par an et par habitant. Chacun v a sa part de responsabilité, mais la grande distribution et l'industrie agroalimentaire un peu plus que les autres.

«Qui perd gagne », c'est la philo-

sophie des grandes enappâter le consommateur, il faut

bourrer les rayons, « même une veille de dimanche, alors qu'on sait pertinemment que ça va générer des

Ce gâchis, de 260 kg par habitant et par an en France, chacun en est responsable, seignes. Pour mais la grande distribution et l'industrie agroalimentaire plus que les autres.

ans, en comparaison, le monde produit 2,5 milliards de tonnes de céréales », analyse Olivier De Schutter, rapporteur du droit à l'alimentation à l'ONU.

Ainsi 40 à 50 % de ce qui est produit n'arrivent jamais dans l'assiette. Il faut voir les tonnes de fruits et légumes, produits frais, pain, encore comestibles jetés à la poubelle, à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement. « C'est un système de production tellement étiré et complexe qu'il génère des pertes: chez les producteurs et les transformateurs (150 kg par habitant et par an), chez les distributeurs (17 kg) et enfin chez les consommateurs (93 kg) », détaille Bruno Lhoste, spécialiste de la question qui vient de sortir « la Grande (Sur-)Bouffe » (2). Pourquoi ce gâchis? Si en France,

REPÈRES

En France, 50 000 tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées tous les jours. Paran et par habitant, c'est 260 kg. 300 kg en Amérique du Nord, 170 kg en Afrique subsaharienne, 120 kg en Asie du Sud-Est.

En moyenne, les Français jettent 7 kg de produits non consommés encore emballés par an.

Le gaspillage alimentaire coûte 174 euros par habitant et par an en Belgique et plus de 300 euros aux États-Unis.

pertes », rappelle Bruno Lhoste. Car c'est une règle élémentaire de marketing: un rayon vide n'est pas vendeur. La profusion est donc érigée en système, les pertes institutionnali-

sées. « La grande distribution achète des volumes très importants avec ses centrales d'achats pour faire baisser les prix, elle n'achète pas un produit mais un prix », décrypte Arnaud





Faucon, secrétaire général de l'Indecosa, l'association de consommateurs de la CGT. En misant sur les volumes, elle s'assure une marge. « Une marge autour de 51 % qu'elle doit atteindre quitte à jeter des denrées », poursuit Faucon. Pas question alors quand la date de péremption approche de baisser les prix, « c'est avouer qu'elle pourrait vendre moins cher ».

Parfois au lieu de jeter, les enseignes font quand même des superpromos: « Deux paquets pour le prix d'un. » « Le consommateur repart avec un produit dont il n'avait pas besoin et qui finira sans doute dans la poubelle », explique Bruno Lhoste, ou comment répercuter son surplus sur le consommateur.

Mais avant même d'arriver dans les rayons des supermarchés, la grande distribution a déjà fait tomber le couperet. Un concombre trop biscornu, une carotte pas assez longue... des standards qu'elle a imposés aussi aux consommateurs: « 20 à 30 % des récoltes ne sont pas acceptées car la grande distribution est persuadée que si les produits ne sont pas standards, ils ne seront pas achetés », rappelle Bruno Lhoste.

Effet pervers de ce système où la quantité fait vendre: « La vision d'un aliment Kleenex, on a transformé l'alimentation en quelque chose de jetable », dénonce Arnaud Faucon. Car le gaspillage pose »»

GLOBAL GÂCHIS. DOCUMENTAIRE. CANAL PLUS. Mercredi 17 octobre. 20h 55.

En France, plus de 2 millions

de tonnes de nourriture

par les supermarchés.

sont ietées chaque année

Les scandales de la chaîne alimentaire

Produire plus pour nourrir plus? La solution n'est pas là: il faut juste gaspiller moins. Dans ce documentaire, Tristram Stuart (auteur de « Waste », un ouvrage de référence sur le gaspillage alimentaire) fait un tour du monde du grand gâchis alimentaire. Un tiers de

la production mondiale est gâché et suffirait à nourrir sept fois la population qui souffre de faim dans le monde. Dans une société où tout doit être « lisse, propre et beau », des tonnes de

fruits et légumes, pourtant consommables, sont jetés quand ils ne correspondent pas aux critères de beauté et de calibrage. L'ironie de la situation est glaçante: dans les pays pauvres, explique Tristram Stuart, « ce qu'ils jettent c'est ce que les pays riches ne veulent pas ». Les plus mauvais élèves de cette chaîne alimentaire sont les acteurs de la grande distribution qui gaspillent à foison (en France, plus de 2 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année par les supermarchés). Les ménages, partout dans le monde, contribuent également à cette perte. États-Unis, Japon, Inde, Afrique, Angleterre:

selon les pays, le chiffre varie mais le schéma reste le même. À grand renfort de chiffres chocs et d'intervenants de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, Tristram Stuart

dénonce le scandale mondial du gaspillage alimentaire et met en valeur les quelques associations et fédérations qui tentent de le combattre. Et en appelle à une prise de conscience pour résoudre la crise alimentaire que « notre mode de vie a générée ».

J. Q.-M.





GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Daussi la question de la valeur accordée à l'aliment. Dans notre société d'hyperconsommation, la valeur d'échange compte plus que la valeur d'usage. « Le système fait qu'on importe des fruits et légumes de l'autre bout du monde, cueillis verts, conditionnés et transportés. Ils arrivent encore durs sur les étals et pourrissent très vite une fois à la maison », dénonce Bruno Lhoste. Et forcément, le consommateur a moins de scrupules à jeter.

Au bout de la chaîne, certes le consommateur gaspille, et il n'en a

En misant sur les volumes, les enseignes tablent sur une marge de 51 %, à atteindre coûte que coûte, quitte à jeter des denrées.

pas forcément conscience: en 2008, une étude de la FAO montrait que 90 % des personnes ne savaient pas qu'ils jetaient. Si les pouvoirs publics ont commencé à plancher sur le problème, « attention cependant à ne pas culpabiliser les gens quand la responsabilité pèse sur l'ensemble du système », prévient Arnaud Faucon. « Un système où la stratégie de croissance consiste à toujours consommer plus », renchérit Xavier Compain.

Comment alors sortir de gaspillage quand, en France, 2,5 millions de personnes sont venues chercher une aide alimentaire auprès du Secours populaire en 2012? Les solutions existent, mais elles sont encore trop locales et éparses. Entre la grande distribution et les associations, des partenariats se sont noués « mais la "franchisation" des magasins fait que ces accords dépendent du bon vouloir des responsables des magasins », rappelle Arnaud Faucon. « Alors que tous les ans 750 000 tonnes sont jetées, 37 000 tonnes sont données par an aux banques alimentaires », souligne Bruno Lhoste. Une goutte d'eau. Pour l'Indecosa, il faut donc un guichet unique de la collecte qui permettrait une traçabilité des den-

rées. Autre piste: au Secours populaire, on insiste plus sur « l'éducation populaire, sans culpabilisation », explique Julien Lauprêtre, le président du

SPF, « des jardins ouvriers » pour redonner le goût et le respect de l'aliment. Mais surtout, il faut revoir les systèmes de production, « relocaliser les productions sur les territoires, développer des circuits courts », avance Bruno Lhoste dans son ouvrage.

PIA DE QUATREBARBES

(1) Banquet organisé à l'initiative de Feeding the 5 000, une association anglaise, qui lutte contre le gaspillage alimentaire, en partenariat avec Canal Plus, à l'occasion de la diffusion de « Global Gâchis ». Des « banquets » ont eu lieu à Londres en 2009 et 2011. (2) « La Grande (Sur-)Bouffe: pour en finir avec le gaspillage alimentaire », Éditions Rue de l'échiquier, 2012.



«LATRAJECTOIRE ACTUELLE N'EST PLUS TENABLE»

OLIVIER DE SCHUTTER, RAPPORTEUR DU DROIT À L'ALIMENTATION DE L'ONU.

« Dans les pays en développement, le "gaspillage" n'est pas en cause. Le vrai problème, ce sont les pertes de récoltes, liées à des moyens de stockage et à des infrastructures insuffisantes. Un quart des

récoltes sont perdues avant de pouvoir être livrées, pour les fruits et légumes, c'est entre 40 % et 50 %. On estime ces pertes à plus de 310 milliards de dollars. Chez nous, c'est bien du gaspillage: 650 millions de tonnes de denrées alimentaires sont perdues chaque année dans les pays de l'OCDE (dont 89 millions pour l'UE), pour une valeur de 680 milliards de dollars. 40 % de ce gaspillage a lieu au sein des familles, une autre partie, dans les chaînes de l'industrie agroalimentaire et au niveau des distributeurs. Il faut recréer une culture de respect des aliments. Nos modes d'alimentation, et le gaspillage qui en fait partie, opèrent une importante ponction sur les terres et sur l'eau, notamment dans les pays en développement: en 2008, l'accaparement "virtuel" de terres par l'Union européenne, c'est-à-dire la surface nécessaire à produire les denrées alimentaires qu'elle importe, était estimé à 35 millions d'hectares, soit l'équivalent de la surface de l'Allemagne. Il faut adapter nos modes de consommation à cette réalité: se faire plus économes, car la trajectoire actuelle n'est pas tenable. »