



« Jamais un gouvernement, depuis la guerre, n'a dirigé un pays dans des circonstances aussi difficiles. »

JEAN-MARC AYRAULT,
Premier ministre, hier.



56 %

C'est le pourcentage de Français qui estiment que le gouvernement a bien fait de reculer face à la fronde des créateurs d'entreprise sur la taxation des plus-values de cession, selon un sondage Tilder-LCI-OpinionWay.

Société

Un campement illégitime évacué par la police. Vingt-sept personnes, installées sur un terrain à Cran-Gevrier (Haute-Savoie), ont dû quitter les lieux hier matin, a annoncé la préfecture.

Consommation

Gaspillage : la coupe est pleine

LES FAITS. Chaque Français jette 96 kilos de nourriture par an, dont 7 kilos n'ont même pas été débarrassés.

ANALYSE. Le scandale explose en période de crise mais les solutions sont complexes.

ANNE-AËL DURAND

C'est un scandale silencieux, dont chacun est complice. Les restes de pâtes que nous étonons ne sont que la partie émergée de l'iceberg du gaspillage alimentaire. Pour le dénoncer, un banquet gratuit pour 5 000 personnes, concocté à partir de légumes ou de riz mis au rebut, est organisé samedi midi à Paris par Canal+, qui diffuse la semaine prochaine un documentaire sur le sujet*. Chaque Français jette 96 kilos de nourriture par an, dont 7 n'ont pas été débarrassés.

Problème mondial

Mais le consommateur n'est pas le seul responsable. Les supermarchés, qui exigent des fruits et des légumes alibris, conduisent à écartier jusqu'à un tiers d'une récolte. Pour garantir un choix abondant, l'offre alimentaire en France couvre 180 % des besoins.

Les poubelles de restaurants et de supermarchés regorgent d'aliments, parfois aspergés d'eau de Javel pour les rendre impropres à la consommation.

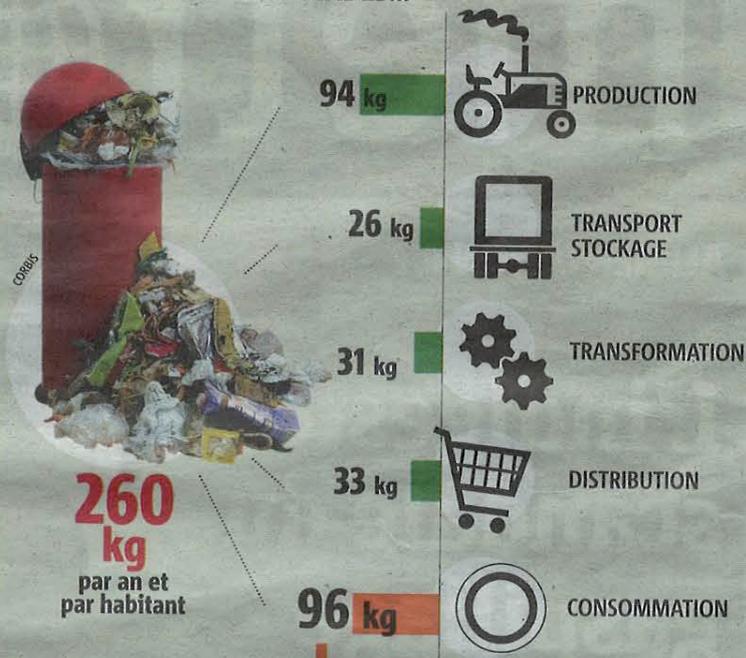
Seules 100 000 tonnes sont redistribuées aux banques alimentaires. Le problème est mondial. Du champ à l'assiette, un tiers des aliments produits sont perdus selon la FAO, organisation des Nations unies pour l'agriculture, alors que 868 millions de personnes souffrent de la faim. « La solution n'est pas d'envoyer les tomates blettes et le pain rassis dans les pays pauvres », explique Tristram Stuart, instigateur du premier « banquet des 5 000 » à Londres. Dans son livre *Waste*, il explique que la flambée des prix des céréales est liée à une pénurie qui pourrait être réduite en jetant moins. Le gaspillage alimentaire entraîne aussi une surexploitation des terres agricoles.

L'aberration du système s'accroît en période de crise. En effet, la nourriture jetée représente 430 euros par an et par Français. La question commence à agiter le monde politique. En janvier, le Parlement européen a ainsi appelé à diviser par deux le gaspillage alimentaire en 2025.

* *Global gâchis, le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, mercredi à 20 h 50

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

DU GÂCHIS À TOUS LES STADES...

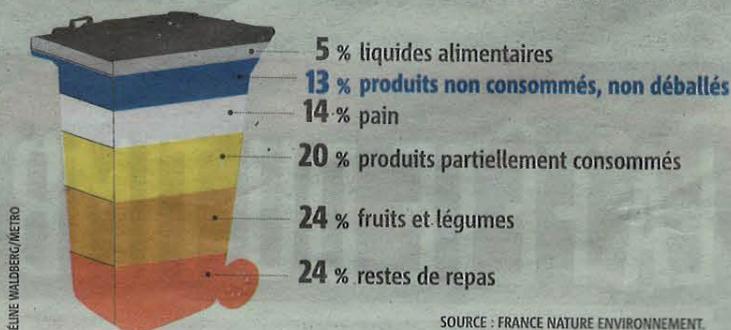


LES TYPES D'ALIMENTS JETÉS



SOURCE : FAO

LE CONTENU DE NOS POUBELLES ALIMENTAIRES



CÉLINE WALDBERG/METRO

SOURCE : FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

Edition

Après Valérie Trierweiler, Patrick Devedjian attaque. L'ancien ministre UMP a décidé de poursuivre lui aussi en diffamation les auteurs d'une biographie de la compagne de François Hollande. Ceux-ci affirment qu'ils auraient eu une liaison.



Social

Les salariés de Sanofi en colère. 600 travailleurs de Sanofi, selon la police, 800 selon la CFDT, ont manifesté hier à Montpellier. Ils protestaient contre le plan de restructuration de la société pharmaceutique.

SUR LE WEB

La France a ratifié hier le traité budgétaire européen, après un ultime vote du Sénat, succédant à celui de l'Assemblée nationale intervenu mardi.

A LIRE SUR
metrofrance.com/traite

Interview

« On a tendance à culpabiliser les ménages »

BRUNO LHOSTE, auteur de « La Grande (Sur-)bouffe » (éd. Rue de l'Echiquier, 5 euros).



Qui est responsable du gaspillage alimentaire ?

Il n'y a pas un seul responsable. Personne n'est cynique ou mal intentionné mais le système est inefficace. La chaîne de production alimentaire est devenue trop longue et trop complexe. On a voulu standardiser l'alimentation, comme l'automobile, mais aux deux bouts de la chaîne, c'est du vivant. Toutes les pommes de terre n'ont pas la même taille ou la même forme, ce qui incite à en écarter un tiers. A l'autre extrémité, on propose des portions standard à

des consommateurs qui ont des besoins différents.

Par où commencer pour réduire le gâchis ?

Chacun doit se rendre compte de l'ampleur du gaspillage. Les ménages sous-estiment systématiquement ce qu'ils jettent. Il faut créer un choc. Chaque action apporte une part de la réponse : réduire les doses en restauration collective, modifier les standards des fruits et légumes, retirer les dates de consommation optimale qui créent de la confusion chez le consommateur... Mais s'il y avait

une solution rapide, on l'aurait déjà mise en place.

Et au niveau des consommateurs ?

On a tendance à culpabiliser les ménages, mais beaucoup n'ont pas les moyens de faire autrement. Il n'y a plus d'éducation à la cuisine ou à la nutrition. Lorsque des actions sont menées, les comportements changent. Il faut aussi retrouver une proximité entre ce qui est produit sur un territoire et ce qui est consommé, et améliorer la qualité. On gaspille davantage la nourriture qui n'est pas bonne.

● PROPOS RECUEILLIS PAR A.A.D.

CONSEILS PRATIQUES

Réfléchir avant d'acheter. Faire une liste de courses et éviter les promotions qui incitent à trop acheter.

Scruter les étiquettes. Pour les produits frais, vérifier les dates limites de consommation (DLC). Les dates d'utilisation optimale (DLUO), en revanche, ne sont qu'indicatives.

Ranger son frigo. La viande se conservera plus longtemps dans la partie froide du réfrigérateur (en bas). Inspecter le frigo pour éviter d'« oublier » des aliments.

Réutiliser. Transformer les restes de viande en gratin ou hachis, et les fruits et légumes en smoothie ou en soupes.

DU 2 SEPTEMBRE AU 31 OCTOBRE

LES IMMANQUABLES PEUGEOT

peugeot.fr

NOUVELLE 107

à partir de
6990 €⁽¹⁾

bonus écologique de 200 € déduit
sous condition de reprise⁽²⁾

206+ GÉNÉRATION

à partir de
7990 €⁽²⁾

sous condition de reprise⁽²⁾

NOUVELLE 207+

à partir de
8990 €⁽³⁾

sous condition de reprise⁽²⁾



PORTES OUVERTES LES 13 & 14 OCTOBRE*

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL. Consommation mixte (en l/100 km) : (1) 4,3 ; (2) 5,8 ; (3) 6,3. Émissions de CO₂ (en g/km) : (1) 99 ; (2) 133 ; (3) 145.

Somme restant à payer déductions faites (1) du bonus écologique de 200 €, d'une remise (1) de 1 535 €, (2) de 2 960 € sur le tarif Peugeot 12D conseillé du 02/07/2012, (3) de 2 260 € sur le tarif Peugeot 12E conseillé du 05/11/2012, et d'une prime reprise Peugeot (4) de 1 000 €, (5) de 1 950 €, (6) de 1 700 € pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse. Offres non cumulables réservées aux particuliers, valables du 2 septembre au 31 octobre 2012 pour toute commande (1) d'une 107 Access 1,0L e 68ch BVM5 3 portes, (2) d'une 206+ Génération 1,1L e 60ch 3 portes, (3) d'une 207+ 1,4L e 75ch 3 portes, neuve hors options, livrée avant le 31 décembre 2012 dans le réseau Peugeot participant. Modèles présentés : 107 Allure 1,0L e 68ch BVM5, 5 portes avec options peinture métallisée et jantes alliage au prix de 11 215 € (tarif Peugeot 12D conseillé du 02/07/2012), déduction faite du bonus écologique de 200 €, d'une remise de 1 535 € et d'une prime reprise de 1 000 € ; 206+ 1,1L e 60ch 3 portes avec option peinture métallisée au prix de 8 540 € (tarif Peugeot 12D conseillé du 02/07/2012), déductions faites d'une remise de 2 870 € et d'une prime reprise de 1 950 € ; 207+ 1,4L e 75ch 3 portes avec option peinture métallisée au prix de 9 570 € (tarif Peugeot 12E conseillé du 05/11/2012), déductions faites d'une remise de 2 150 € et d'une prime reprise de 1 700 €. * Ouverture le dimanche selon autorisations préfectorales.

MOTION & EMOTION

