

C'est la vie

enquête

ALIMENTATION

Tous unis contre le gaspi !

Trop d'aliments finissent à la poubelle alors qu'ils pourraient être consommés. Pour éviter ce gâchis, des citoyens, des entrepreneurs, des associations inventent des solutions. Un enjeu environnemental, social et solidaire. **CLÉMENCE LEVASSEUR**

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable finissent... aux ordures. Un chiffre choquant quand on sait que 21 % des Français rencontrent des difficultés pour se nourrir trois fois par jour*. Les responsables de cet immense gâchis ? Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, sans oublier transporteur, distributeur, restaurateur, etc. Heureusement, beaucoup ont pris conscience qu'il fallait changer de comportement, et de nombreuses initiatives voient le jour.

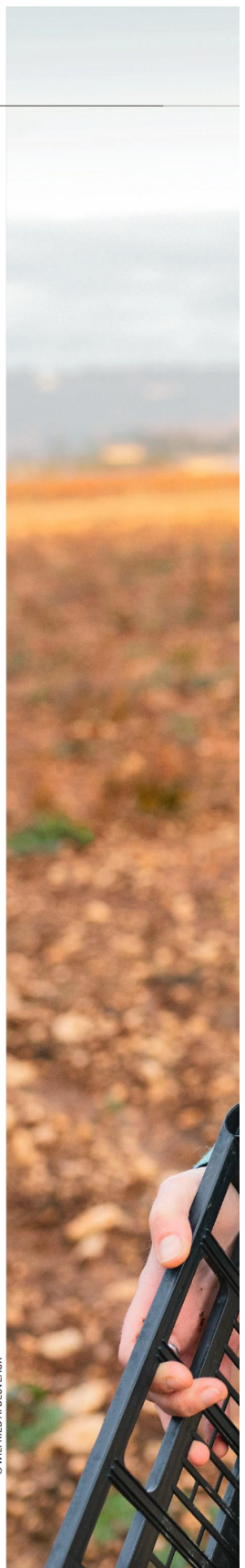
GLANER POUR REDISTRIBUER

Tous les mardis et vendredis depuis fin 2015, les membres de l'association Hologramme s'installent devant le kiosque citoyen du marché Daumesnil, dans le XII^e arrondissement de la

capitale. Vers 13 h 30, quand les commerçants commencent à remballer, les bénévoles disposent sur leurs tables les cageots de fruits et légumes récupérés auprès des marchands habitués à donner ce qu'ils ne vendront pas. Jusqu'à 15 h, les passants viennent se servir, sauvant de la poubelle entre 300 et 500 kg de marchandise à chaque marché. Depuis juin, l'association s'est aussi déployée sur le marché d'Aligre... espérant faire des petits sur les 83 marchés parisiens**.

ÉCOULER LES LÉGUMES MOCHES

En découvrant le volume faramineux de légumes et de fruits "non calibrés" qui n'était pas vendu par les agriculteurs de son département, le Vaucluse, Solène Espitalié a eu le déclic. *"Tordus, trop petits, tachés, avec des boursoflures... ces végétaux étaient destinés à la poubelle alors qu'ils étaient tout à fait bons à consommer"* explique la trentenaire, à la tête de Solid'Agri, une ➔





Solène glane
les légumes
moches pour
les redistribuer.

12 à 20 milliards
d'euros par an, c'est le coût estimé
en France du gaspillage alimentaire,
soit l'équivalent de 159 € par personne
pour les seuls ménages. *Source : Ademe 2016.*

“Sur les légumes déclassés, il y a un vrai travail éducatif à faire.”



© WILFRIED A. DESVEAUX

Solène

37 ANS, CRÉATRICE DES JARDINS DE SOLÈNE, PERNES-LES-FONTAINES (84)

Un tiers de la production alimentaire destinée à notre consommation est gaspillé. Et 40 % de ces gaspillages sont constatés directement après les récoltes. En France, les cahiers des charges des acheteurs, revendeurs et supermarchés sont drastiques quant au calibre, à la forme, la couleur, l'aspect général du produit. Nous sommes tellement habitués au produit “parfait” que les consommateurs ne veulent pas acheter de pommes boursouflées et les enfants ne veulent pas manger de carottes tordues. Pour que les légumes déclassés ne soient pas mis de côté, il y a un vrai travail éducatif à faire.

TÉMOIGNAGE

→ structure employant des personnes handicapées pour des travaux dans les fermes. Elle décide donc d'aller plus loin “pour stopper ce gâchis incroyable” et crée, en 2017, Les Jardins de Solène, une entreprise qui valorise les produits déclassés tout en développant l'emploi de personnes fragiles. “Aujourd'hui, nous récupérons ou achetons aux producteurs des fruits et légumes moches, puis ils sont préparés par la dizaine d'employés qui les lavent, les épluchent, les coupent et les conditionnent sous vide”, explique la jeune femme. Ainsi arrangés, ils pourront être consommés dans les sept jours par leurs clients : des particuliers, des restaurants mais aussi des cantines d'école et d'Ehpad. “Cela permet à tous de mieux se nourrir en profitant de produits de qualité, frais et en circuit court”, précise Solène, qui a reçu le 3^e prix Yves Rocher Terre de femmes 2019 pour son engagement. “En un an, près de 18 tonnes de légumes ont été récupérées par nos salariés, soit l'équivalent de 45 000 repas!”

RECYCLER LE PAIN RASSIS

Comme Solène, Christian Ouisse, retraité et vice-président des Banques alimentaires du Morbihan, avait le cœur gros de voir certains aliments partir à la déchèterie. “J'avais remarqué, lors de nos tournées pour récupérer des denrées, qu'une grande quantité de pain et de viennoiseries étaient déjà rassis. Impossible donc de les donner à nos bénéficiaires, explique-t-il. Je me suis dit : pourquoi ne pas les donner aux animaux tout en créant de l'emploi ?” Dès lors, ce Breton très actif, ancien chef d'entreprise, planche sur l'idée, cherche des financements. Puis, aidé par les Banques alimentaires, les entrepreneurs de sa région, des fondations et l'Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales (Adapei), il ouvre en 2016 l'atelier Le Pain perdu. “Plutôt que de le jeter, nous récupérons le pain rassis auprès des industriels, boulangers, grandes surfaces et cantines scolaires, dans un rayon de 10 km autour de Vannes. Puis tout est trié, déchiqueté, séché et transformé en chapelure pour les poules et les porcs”, assure Christian. Il est d'autant plus fier que dix personnes en situation de handicap, physique ou intellectuel, ont été embauchées au Pain perdu. “Elles sont fières de leur travail car, chaque année, nous valorisons 300 tonnes de pain et viennoiseries.”



© GETTY IMAGES / STÉPHANE GRANGIER / CORBIS

REDISTRIBUER AUX ASSOCIATIONS

C'est en travaillant pour la grande distribution que Pierre-Yves Pasquier a décidé, lui aussi, d'agir. *"Sur le terrain, j'ai réalisé que la plupart des entreprises jetaient de la nourriture, faute de solutions. Elles n'avaient pas le temps de s'en occuper, les associations n'étaient pas toujours disponibles pour venir chercher les produits, et stocker ces derniers coûte cher..."* se souvient cet ancien chef des ventes chez Danone. En 2009, lors d'un trajet en covoiturage, Pierre-Yves rencontre Rémi Gilbert, passionné par l'entrepreneuriat. *"Parce que nous voulions agir tous les deux contre le gaspillage alimentaire, nous avons décidé de créer Comerso, une innovation technologique qui organise et facilite les dons aux associations"*, énonce le trentenaire. Née en 2013, la start-up est aujourd'hui leader sur le marché de la valorisation des invendus, frais et secs, et depuis peu sur le non-alimentaire (textile, jouets...). Comerso assure la logistique auprès des hypers et supermarchés pour récupérer leurs invendus proches de la date limite de consommation et les confie à la Banque alimentaire ou à 800 autres associations. Grâce aux 75 chauffeurs qui sillonnent →

TÉMOIGNAGE

Pierre-Yves

35 ANS, COFONDATEUR DE COMERSO, ANGERS (49)

Alors que la production de denrées devrait suffire à nourrir la planète, de nombreuses personnes ne mangent pas à leur faim en France. C'est profondément choquant. J'ai voulu trouver une solution pragmatique à ce problème et à l'immense gaspillage dont j'ai été témoin dans la grande distribution. J'y vois un intérêt social et environnemental évident. Mêler économique et social c'est, selon certains, assez inadapté ou incompatible. Comerso est la preuve que c'est tout à fait conciliable et viable. Il faut remettre l'économie au service de l'homme.



J'y vois un intérêt social et environnemental évident !"

OCTOBRE 2019 | **Pleine Vie** | 17

→ le pays, dont la moitié en contrat d'insertion, Comerso redistribue 1 000 tonnes de nourriture chaque mois, soit 2 millions de repas. L'entreprise a aussi élaboré des outils numériques de suivi des stocks, qui aident les magasins à accélérer la mise en vente de produits à dates courtes en lançant des promos au bon moment. *"Avec nous, les acteurs de la grande distribution évitent les frais de destruction des invendus et bénéficient du crédit d'impôt lié au don à une association. Nous avons fait en sorte que ce soit aussi facile de donner que de jeter. La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'une des trois priorités à l'échelle mondiale pour répondre à l'urgence climatique",* conclut-il.

ACHETER LES INVENDUS CHEZ LES COMMERÇANTS

Pour éviter le gaspillage alimentaire, il n'est pas le seul à avoir misé sur la solution technologique. Des applications à destination du grand public ont vu le jour. Too Good to Go propose ainsi d'acheter les invendus des commerçants de son quartier, comme les viennoiseries ou les plats du jour. Depuis son lancement en juin 2016, l'application a été téléchargée par 3,6 millions de Français. Quant à Hop Hop Food, elle met en relation les particuliers qui souhaitent donner de la nourriture, sauf viande et poisson, avec ceux qui souhaitent la récupérer. Preuve que de plus en plus de Français veulent agir contre le gaspillage. ●

* Baromètre 2018 du Secours populaire.

** Moissons solidaires, eux, sont implantés dans les XI^e, XIX^e et XX^e arrondissements parisiens.



© PHOTOPIRE/LE TELEGRAMME/MAKPPP

Christian

71 ANS, PRÉSIDENT DES BANQUES ALIMENTAIRES DU MORBIHAN, PLUNERET (56)

En France, 87 500 tonnes de pain et viennoiseries sont mises à la poubelle chaque année. Il faut que les consommateurs achètent ces produits dans les bonnes quantités et aient ensuite le réflexe de les congeler. Même chose pour les boulangers, les restaurateurs, les grandes surfaces... Car, une fois rassis, ces produits ne peuvent plus être vendus ni donnés aux associations. Notre modèle, qui les transforme en créant des emplois, va sûrement être déployé sur d'autres territoires. Et ça, c'est une fierté !

TÉMOIGNAGE

“ Il faut (ré)apprendre à acheter la bonne quantité.”

L'AVIS DE L'EXPERT



Laurence Gouthière lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.

Que représente le gaspillage alimentaire en France ?

On estime que chaque Français jette entre 20 et 30 kg par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés. Même s'ils sont vigilants, les consommateurs ont tendance à jeter : un fond de fromage blanc, une banane qui

a noirci... et parce qu'ils n'ont pas fait attention aux dates de péremption ou aux quantités.

Les mentalités évoluent-elles ?

Assurément. La loi Garot, en 2016, qui interdit aux grandes surfaces de plus de 400 m² de jeter leurs invendus et les oblige à les donner à des associations,

a permis un coup de projecteur. Mais il y a encore du travail : la consommation à domicile représente 19 % du gaspillage alimentaire en France. On peut faire mieux !

Que peut-on faire à notre échelle ?

Il faut changer notre point de vue sur la nourriture : chez nous, elle

est disponible en quantité et à moindre coût, et nous lui accordons peu de valeur. Or les aliments ont coûté cher en énergie, en matières premières... Il faut donc privilégier les produits de saison, le vrac et les circuits courts. Je recommande aussi d'apprendre à bien doser, à cuisiner les produits bruts. www.casuffitlegachis.fr