

# Gaspillage alimentaire

1 milliard de personnes ne mangent pas à leur faim dans le monde. Avec toute la nourriture gaspillée dans le monde on pourrait nourrir la planète entière...

En Grande Bretagne, 64 millions d'habitants, le gaspillage est estimé à 16 millions par année.

En Suisse 7 millions d'habitants, le gaspillage est estimé à 2 millions de tonnes par année. Ce qui représente pour chaque foyer suisse entre 500.- et 1000.-

Le gaspillage est lié au mode de vie occidentalisé, plus un pays est riche plus il gaspille du côté du consommateur, plus un pays est pauvre, moins le consommateur gaspille, c'est logique pour les consommateurs pauvres, la nourriture a plus de valeur. Mais le gaspillage ne se fait pas que chez le consommateur, on en trouve aussi à la production, au stockage, pendant le transport et à la transformation.

D'une manière générale, on estime que 1/3 de la nourriture est gaspillée. On retrouve beaucoup de fruit et de légumes. Car on demande aux fruits et aux légumes des critères esthétiques et de calibrages. On veut des produits parfaits.

Le calibrage a été inventé dans les années 40 en France, car c'est le début du commerce à distance. On achète des fruits sans les avoir vus. Pour éviter les mauvaises surprises, on édicte de critères objectifs pour les fruits et les légumes, on calibre les produits avec la taille et le poids. Dès les années 60 c'est toute l'Europe qui se met au calibrage. En 2011, cette norme est supprimée, mais les consommateurs et les producteurs gardent ces mauvais plis et continuent de produire et d'acheter des aliments « jolis ». (voir <http://www.lesgueulescassees.org/>)

Le gaspillage se fait aussi au niveau du producteur avec le cours des céréales, légumes et des fruits. Si cours pour l'achat est trop bas, le producteur a intérêt à ne pas récolter, car il perdra de l'argent à vouloir récolter ses produits et les vendre à un prix trop bas.

Les pertes sont économiques, mais aussi écologiques. Il faut beaucoup d'eau pour produire de la viande ou de la farine, de grandes surfaces de terre pour produire cette nourriture, de l'énergie pour cultiver les aliments, les transporter et les stocker...

Par exemple, beaucoup de pertes se font dans les boulangeries. Là encore on veut du pain frais, croustillant en permanence. Pour produire un kilo de farine,

il faut 1000 litres d'eau, donc pour une baguette correspond à environ une baignoire. (soit 150-200 litres)

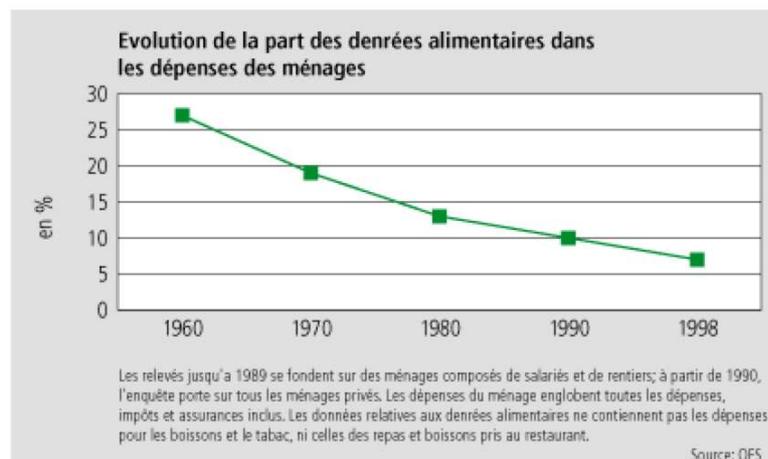
On parle d'un tiers de la nourriture qui est produite est gaspillée. 45% ce sont les ménages, 30% la transformation des aliments, 13 % l'agriculture, 5% la restauration, 5% le commerce de détail.

Mais le commerce encourage le gaspillage en faisant des offres, deux pour le prix d'un, en mettant à disposition des clients des étals toujours remplis, et en ne mettant en vente que des produits jolis et calibrés.

Nos modes de consommation sont responsables de ce gaspillage. On veut du choix tout le temps, on veut des jolis produits. On a peur du manque. On vit dans une société du « trop » .

Surtout on ne paie plus assez pour la nourriture, car cela ne représente que environ moins de 7% du budget des ménages. On a perdu de la considération pour l'alimentation. Dans les années 60 ce chiffre était 4 fois plus élevé

■ **Baisse continue des dépenses alimentaires dans les ménages**



Dans le budget global des ménages privés, la part des dépenses pour les denrées alimentaires ne cesse de décroître. En 1960, les denrées alimentaires représentaient 27% des dépenses des ménages privés pour tomber à 7% en 1998. Cette évolution est due à la croissance économique et à la cession des gains de productivité de l'agriculture aux branches situées en aval.

Source : [http://www.blw.admin.ch/old/agrarbericht0/f/1\\_1.htm](http://www.blw.admin.ch/old/agrarbericht0/f/1_1.htm)

Il faut repenser notre rapport à la nourriture. Lui redonner une notion de sacré... En frappant les consciences sur notre légèreté ou notre inconscience en terme de gaspillage. Il y a plus de 10 ans on commençait à parler du bio, maintenant énormément de producteurs en font. Il faudrait la même prise de conscience au niveau du gaspillage alimentaire.

**Viande :**

Les consommateurs n'aiment que les produits nobles, avec peu de gras et

surtout facile à cuisiner ou à cuire (entrecôte, faux filet, rumpsteack, côte de bœuf). Les bas morceaux ne sont presque plus achetés (abats, foie).

### **Poisson :**

Idem que pour la viande, les consommateurs veulent des poissons faciles à consommer, ils privilégient les filets de poisson et les poissons sans trop d'arêtes.

### **Yogourt :**

Les consommateurs aiment les produits « frais » dont la date de consommation est la plus lointaine, en privilégiant ces produits, les autres dont la date de péremption est plus proche restent sur le carreau et finissent en invendus, donc en déchet..

### **La boulangerie :**

Beaucoup de gaspillage avec le pain. On veut un grand choix de pain, de brioches, etc. Le pain du jour qui reste invendu le soir est nécessairement jeté...

### **Solutions pour les ménages :**

- faire des listes de courses avant de se rendre au supermarché pour acheter moins
- faire 2 fois par semaine ces courses et non une seule fois
- prévoir ces menus pour la semaine
- ne pas faire ces courses le ventre vide
- faire attention aux offres « 3 pour 2 », souvent constituées de produits dont la date de péremption est proche. De fortes chances que ces produits finissent à la poubelle du consommateur. Et surtout le consommateur paie deux fois, une fois le produit et une autre fois pour les déchets qu'il génère, car les commerces répercutent évidemment le prix des invendus sur les prix des aliments mis en vente.
- ne pas choisir les produits situés au fond des étales, des linéaires ou des étagères. Le consommateur aime avoir une DLC le plus lointaine possible, du coup les produits placés en avant sur un rayon et ayant une DLC plus courte seront les futurs invendus et finiront comme déchets...
- pour le pain rassis, l'humecter avec de l'eau et le passer quelques minutes au four
- les bananes et les pommes accélèrent la maturation des autres fruits, les placer dans un autre lieu (notamment pas au frigo).
- Certains légumes ne devraient pas être au frigo (concombre, pommes de terres, ail, oignons), car ils flétrissent plus vite.
- Cuire sa viande avant la date de péremption, elle se conservera plus longtemps.
- Yogourt et séré attirent les bactéries, placer un film protecteur sur le couvercle pour protéger les pots ouverts.

- Faire fonctionner ses sens, c'est-à-dire « sentir » et « observer » voir même « goûter » un produit pour estimer s'il est encore consommable ou pas. En ne tentant pas le diable avec le poisson, la viande... Se rappeler que l'huile, les pâtes, les céréales, le riz, les lentilles, le café sont presque consommables à vie !!!!

Les supermachés :

Ils pourraient faire des smoothies avec les fruits invendus ou des soupes de légumes.

D'autres solutions :

Au Japon un règlement national a été édicté, car le pays à moins de 40% d'autosuffisance alimentaire. Des entreprises transforment les déchets en produit liquide qu'ils revendent à des éleveurs de porcs. Cela donne des produits écolos et plus sains.

À Rungis, c'est 28 tonnes par jour de produit invendu, soit un semi-remorque entier qui part à la déchetterie ou dans une usine de méthanisation. L'ironie de l'histoire c'est que l'on transforme ces déchets en gaz pour chauffer des collectivités et des ménages. Cela reste quand même absurde, de cultiver des aliments, les transporter, les transformer et les « valoriser » les invendus pour en faire du gaz...

## **WWF**

<http://www.wwf.ch/fr/actualites/medias/communiques/?1856/Gaspillage-alimentaire-66-des-pommes-de-terre-partent-a-la-poubelle>

[http://assets.wwf.ch/downloads/2014\\_zusammenfassung\\_studie\\_lebensmittelverluste\\_bei\\_fleisch\\_\\_gemuse\\_und\\_brot\\_f.pdf](http://assets.wwf.ch/downloads/2014_zusammenfassung_studie_lebensmittelverluste_bei_fleisch__gemuse_und_brot_f.pdf)

## **RTS**

<http://www.rts.ch/info/suisse/4140473-le-principal-responsable-du-gaspillage-alimentaire-est-le-consommateur.html>