

Un tiers de la nourriture produite dans le monde finit... à la poubelle. Pourtant, plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim sur la planète. Les "freegans", des personnes qui dénoncent ce gaspillage, vont chercher leur nourriture dans les poubelles des supermarchés. L'Europe et la France veulent s'attaquer au problème et réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Au boulot !

En Belgique, des villes souhaitent interdire le gaspillage alimentaire en obligeant des commerces à donner leur nourriture invendue s'ils veulent rester ouverts.



Midiam © MAD Fabrik 2013

Dans le monde, on gaspille 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année.

Soit :

3,3 milliards de tonnes de CO₂



rejetés dans l'atmosphère pour rien



250 km³ d'eau

(3 fois le lac Léman) gaspillés



28 %

des terres agricoles mondiales cultivées en vain



565 milliards d'euros

jetés à la poubelle

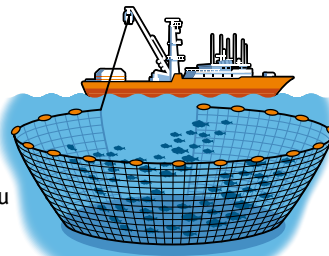
On gaspille partout :

► dans les champs, dans les mers :

30 à 40 % des récoltes jetées ou laissées dans les champs : fruits trop petits, légumes tordus



40 à 60 % des poissons capturés rejetés à la mer : poissons trop petits, espèces qui se vendent peu



► dans les industries agroalimentaires :

en Europe les industries agroalimentaires jetteraient 37 millions de tonnes de déchets alimentaires par an



► dans les magasins :

un supermarché jette en moyenne 197 tonnes d'aliments par an : viande, fruits et légumes, produits du rayon traiteur



une épicerie jette en moyenne 1,6 tonne d'aliments par an : viande, produits laitiers

► au restaurant et dans les cantines :

Restaurant
Collège/Lycée
Primaire

au restaurant, on gâche 211 g de nourriture par personne et par repas

à la cantine, les collégiens et lycéens gâchent 170 à 200 g de nourriture par repas et les élèves de primaire 110 à 130 g : pain, crudités, légumes, desserts



► à la maison :

chaque Français jette 20 kg de nourriture par an, dont 7 kg de produits encore emballés

au Royaume-Uni, presque 1/4 de la nourriture achetée finit à la poubelle, dont 23 % de légumes et de salade, 16 % de boissons, 13 % de fruits...



Sources : FAO, Food wastage footprint, 2013 ; Global Wastage, Tristram Stuart, 2013 ; ministère de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, Rapport sur les pertes et gaspillages alimentaires, 2011 ; Wrap, Household food and drink waste in the UK, 2009 ; Commission européenne, enquête sur le gaspillage alimentaire dans l'Europe des 27.

LES AVIS DES EXPERTS

Oui on peut. C'est sur les produits

frais qu'il y a le plus de perte.

Ce que l'on donne à des associations comme les banques alimentaires doit toujours être consommable : on ne peut pas donner des aliments dont la date est dépassée. C'est compliqué car parfois les associations ne peuvent pas garantir la chaîne du froid. À Montreuil, un magasin donne aussi des bananes noircies, des tomates trop molles à une association qui, elle, élève des animaux.

La plus grande part du gaspillage

est chez le consommateur.

Il achète trop de produits. Là, nous avons une responsabilité, nous la grande distribution. Plutôt que de faire des prix imbattables sur des gros lots de 70 yaourts, il vaut mieux avoir un bon prix sur des doses normales. Les industriels doivent aussi se poser la question de la taille des portions.



THIERRY DESOUCHES, porte-parole des supermarchés Système U

Oui on peut, et on peut tous.

Quand on ne prend pas une banane parce qu'elle est séparée des autres, ça génère du gaspillage, qui a des conséquences sur toute la chaîne, jusqu'à l'autre bout de la planète. Mais si on accepte les bananes esseulées, on peut changer les choses. C'est motivant !



BENOÎT HARTMANN, porte-parole de l'association France Nature Environnement

En France, il y a 2 affichages pour les dates de péremption.

La **DLC** garantit la santé. Mais elle est trop prudente sur les produits laitiers et les boissons sucrées. On peut les consommer encore 1 mois après. La **DLUO**, sur les produits secs, indique que le produit peut avoir perdu des qualités. Il faudrait supprimer cette date et indiquer clairement que le produit reste mangeable.



CHRISTIANE LAMBERT, agricultrice et 1^{re} vice-présidente de la FNSEA

DICO

DLC : date limite de consommation.

DLUO : date limite d'utilisation optimale, "à consommer de préférence avant..."



L'AVIS DE Wapiti

Jeter de la nourriture alors que des personnes ont faim et que ça pèse sur l'environnement, c'est révoltant ! À la maison, range les yaourts par date et donne leur chance aux fruits tordus...

Oui, et il le faut. Pour nous

agriculteurs, c'est invraisemblable !

On sait le temps qu'il faut pour produire un aliment. La récolte des légumes et des fruits est liée au climat. Parfois on a trop de produits, parfois on en manque. Donc on a créé une association qui récupère les poires tordues ou les melons trop gros pour les donner à des associations.

DICO

FNSEA : Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles.