



Gaspillage et éducation alimentaire

de **Andrea Segrè**

*professeur de Politique agricole internationale et comparée et directeur du
Département des sciences et technologies agroalimentaires à l'Université de Bologne*

L'essentiel en bref

Le problème : le gaspillage alimentaire est difficile à digérer (c'est le cas de le dire). Car si les estimations de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) s'avèrent exactes concernant la nécessité d'augmenter la production agricole d'au moins 60% au cours des années à venir pour alimenter une population qui s'élèvera à environ 9 milliards d'individus en 2050, elle estime également qu'actuellement dans le monde, plus d'un tiers des aliments produits, transformés, transportés et distribués sont perdus ou gaspillés (deux choses différentes) : plus d'1,3 milliard de tonnes d'aliments qui peuvent encore être consommés et qui pourraient nourrir pendant un an près de 2 milliards d'individus. Voilà pourquoi il est inutile d'augmenter la production alimentaire pour une population croissante si elle est ensuite gaspillée : il est donc plus raisonnable de commencer par éviter à tout prix ce gaspillage et ensuite augmenter la production. Dans ce cas il faut (re)valoriser la nourriture sur la base d'une nouvelle éducation alimentaire et environnementale.

Pour mieux comprendre: quelques notions de base

Qu'entend-on par « gaspillage » ?

Quelle différence y a-t-il avec le mot « déchet » ?

Prenons le terme anglais waste : déchet, rebut, gaspillage, mais aussi dévastation et destruction. Une multitude de sens que l'anglais regroupe en un seul mot essentiel. En français, les mots « déchet » et « gaspillage » ont plus de nuances et de sens sous-entendus, tandis qu'en anglais, le terme waste a un sens beaucoup plus simple et fait sûrement des amalgames. Afin de comprendre, et ensuite d'intervenir, il faut en revanche les séparer et les distinguer. Il est nécessaire de différencier « déchet » et « gaspillage » en illustrant peut-être par des exemples. Ainsi, si je mange un yaourt et que je jette le pot en plastique, ce sera – à juste titre – un déchet. Alors que si, pour une raison inconnue, je ne mange pas ce yaourt (la date de péremption est dépassée parce que je l'ai oublié dans le réfrigérateur et je pense qu'il n'est plus consommable) et je le jette même s'il est encore bon, ce sera du gaspillage. Ainsi le pot en plastique et son contenu finissent à la poubelle. Néanmoins, des ressources naturelles et humaines (travail) ont été utilisées pour le produire. En jetant ce produit je jette de l'argent (euros), des terres (hectares), de l'eau (hectolitres) et de l'énergie (kilowatt) ; des ressources limitées bien qu'elles soient renouvelables avec le temps. Le gaspillage est donc lié à notre comportement et à notre style de vie. On peut produire des déchets en respectant toutefois certaines limites. En revanche, le gaspillage est intolérable.

Mais pourquoi produisons-nous des déchets et gaspillons-nous quand même ? Qu'est-ce qui nous pousse à faire quelque chose que notre culture considère négatif voire immoral ?

Le gaspillage se traduit dans le langage commun par le gâchage, la perte, le fait de mal s'occuper de quelque chose qui mériterait en revanche plus d'attention et de soin : en commençant par les aliments que nous consommons. En Italie, le rapport Waste Watcher 2013 (Observatoire national sur le gaspillage des ménages promu par Last Minute Market, spin-off de l'Université de Bologne avec SWG), consultable sur : www.wastewatcher.it, nous révèle que le gaspillage des ménages a coûté 8,7 milliards d'euros aux Italiens en 2013 : un chiffre vertigineux qui résulte du gaspillage hebdomadaire moyen qui s'élève à environ 213 grammes de nourriture jetée (l'équivalent de 7,06 euros par semaine et par famille). En Suisse, l'analyse de la composition des déchets (basée sur l'année 2012) nous démontre en revanche qu'1/6 des déchets des ménages contient des aliments (30kg de denrées par personne, une quantité de l'ordre de 251 000 tonnes, dont 15 000 contiennent de la viande et du poisson et 236 000 d'autres aliments). Le reste est composé d'aliments intacts ou consommés partiellement, tels que le pain, les fruits et les légumes, 10% des plats cuits et 20% des aliments encore emballés dont la date de péremption est dépassée.

Last minute market



L'éducation alimentaire pour lutter contre le gaspillage

Nombreuses sont les initiatives italiennes et internationales pour réduire le gaspillage de nourriture. En ce qui concerne l'Italie, nous citons *Une année contre le gaspillage*, une campagne européenne de sensibilisation de l'opinion publique et des institutions sur les thèmes du gaspillage alimentaire. Le projet a été pensé et lancé par Last Minute Market en 2010, la spin-off de l'Université de Bologne. La campagne a été promue avec le parrainage du Parlement Européen,



Excédent agricole

de la Commission de l'Agriculture et du Développement rural (COMAGRI), et elle a abordé plusieurs thèmes (le gaspillage alimentaire en 2010, le gaspillage de l'eau en 2011 et le gaspillage d'énergie en 2012). En 2013, elle a été rebaptisée Zero Spreco (Zéro Gaspillage) : l'objectif est d'arriver à un horizon durable grâce à la prise de conscience et à l'adoption de bonnes pratiques quotidiennes.

Il existe aussi le Plan National Italien pour la Prévention du Gaspillage Alimentaire, entrepris par le Ministère Italien de l'Environnement à la fin de l'année 2013, dont le but est de délimiter de manière plus détaillée et complète les aspects concernant la prévention du gaspillage alimentaire, en réduisant la quantité de produits alimentaires destinés à la consommation et qui terminent à la poubelle.

En Suisse, un projet dirigé par les Offices fédéraux de l'agriculture, de l'environnement, de la santé et de la sécurité alimentaire élabore actuellement des mesures de sensibilisation dans le but de promouvoir une gestion méticuleuse des denrées alimentaires. De plus, un site d'informations très bien organisé a été créé (www.foodwaste.ch, en anglais/allemand) et une exposition, intitulée : « Jeter des denrées alimentaires : c'est idiot. », a été réalisée par la Direction du développement et de la coopération.

Mais ces initiatives sont-elles utiles pour réduire et prévenir le gaspillage alimentaire ? Oui, mais seulement si nous réussissons à changer le système depuis sa base, ainsi que notre façon de produire et de consommer, c'est-à-dire de manger. Le point de départ doit donc être l'éducation alimentaire. C'est de là qu'il faut (re)partir.



Essayez, vous aussi ! Comment fait-on pour ne pas gaspiller ? Comment peut-on réduire le gaspillage des ménages ?

1 Les courses

La lutte contre le gaspillage des aliments commence par la sélection et la programmation des achats et des repas. Les produits mal choisis, achetés à la hâte et dans l'excès sont l'une des causes les plus fréquentes du gaspillage des aliments. Avant de faire ses courses, il est nécessaire de bien contrôler ce dont on a besoin et ce que l'on possède déjà. Faire une liste des choses à acheter, en fonction de ses besoins réels, peut aider à éviter des achats inutiles, et donc de futurs déchets. Il serait aussi conseillé de programmer ses repas de la semaine.

2 Les saisons

Suivre les saisons et l'origine du produit, surtout pour les fruits et légumes.

3 Le réfrigérateur

L'étape suivante, après les courses, consiste à sortir les aliments de leur emballage et à les mettre au réfrigérateur, en faisant attention à les placer sur la bonne étagère, étant donné que la température n'est pas homogène. Par exemple, les fruits et légumes crus vont en bas (6°C), tandis que le poisson et la viande crue vont en haut (0/2°C). Il est de plus conseillé de changer les produits de place, en mettant devant les plus périssables et ceux qui sont sur le point de périmer.

4 Le congélateur

De nombreux produits alimentaires peuvent être congelés pour être conservés plus longtemps et pour maintenir leur fraîcheur.

5 Le garde-manger

Il arrive souvent de devoir jeter certains produits comme la farine, les pâtes, les légumes, les céréales, parfois sans même avoir ouvert leur emballage. Il est possible d'éviter cela, en nettoyant régulièrement le garde-manger et en conservant ces produits dans des récipients rigides (en verre ou en plastique par exemple).

6 Les étiquettes

Tout le monde les lit car elles représentent la carte d'identité des aliments. Il faut être particulièrement attentif en ce qui concerne la date de péremption et ce qu'elle signifie vraiment. « À consommer avant le... » veut dire que l'aliment peut être consommé jusqu'au jour indiqué sur l'étiquette (comme le lait et les yaourts) tout en sachant qu'il existe pour chaque produit une certaine flexibilité. Alors que « À consommer de préférence avant le... » indique la date à laquelle le produit perd ses qualités spécifiques. Dans ce cas, les aliments peuvent être consommés même après le jour ou le mois indiqué.

7 La cuisine

Cuisiner dans l'excès nous amène souvent à devoir gérer des restes que nous ne pouvons pas ou que nous ne voulons pas consommer dans les jours suivants, et qui finissent directement à la poubelle. Il faut toujours faire attention aux quantités au moment de cuisiner.

8 L'entretien

Le réfrigérateur et les plaques de cuisson doivent être bien placés dans la cuisine mais aussi nettoyés et entretenus régulièrement.

9 Les recettes

Pour réutiliser les restes et les déchets alimentaires, il existe désormais beaucoup de livres à ce sujet : dans ce domaine il n'y a rien à inventer, mais il faut seulement essayer.

10 Le partage

S'il y a trop de nourriture et qu'il est impossible de la congeler ou de la recycler, nous pouvons toujours la partager avec des amis et nos voisins (foodsharing).



Questions et nouvelles inspirations

En réalité, le gaspillage alimentaire a lui aussi une « valeur » qui va bien au-delà des estimations économiques, environnementales et sociales. Nous n'avons pas encore complètement « découvert » cette valeur. Pour la comprendre nous devons nous poser la question qui instaure un doute capital : Quelle est la différence entre manger et gaspiller ? « Gaspiller » signifie jeter de la nourriture à la poubelle, mais aussi consommer de la malbouffe c'est-à-dire avoir une mauvaise alimentation.

Le gaspillage, c'est de la nourriture à la poubelle. Malbouffe ou nourriture à la poubelle : quel est le pire des deux ? Il est difficile de répondre à cette question. Nous pouvons dire que la première nuit à la santé de l'homme et que la seconde dégrade la nature. Cependant, ces deux termes ont en réalité quelque chose en commun : le gaspillage. Dans les deux cas on gaspille quelque chose : la santé, l'environnement, les ressources naturelles, le travail. En bref, c'est un cercle vicieux et absurde, qui doit être interrompu le plus tôt possible. Le seul moyen de le faire est de (re)valoriser la nourriture, qui ne doit pas nous nuire ni finir à la poubelle ; voilà la valeur du gaspillage. Ne pas gaspiller signifie valoriser ce que l'on ne gaspille pas : non seulement la nourriture, mais aussi tous les autres types de biens.

Inspirons-nous des valeurs, voire même du gaspillage, si cela nous apprend à donner de l'importance aux aliments. S'il est vrai que nous sommes ce que nous mangeons,

mais aussi ce que nous ne mangeons pas, essayons d'être - aujourd'hui plus que jamais - ce que nous ne gaspillons pas. De cette manière le gaspillage, facteur négatif, devient un catalyseur positif. Il représente le paradigme d'une nouvelle société libérée de la consommation superficielle et de la consommation raisonnée : une société plus juste, équitable, solidaire et durable.

Bibliographie

Andrea Segrè, *Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*, Marsilio, Venise 2013.

Andrea Segrè, *Spreco*, Rosenberg & Sellier, Turin 2014.

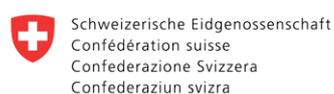
Michael Pollan, *In Defense of Food*, Penguin Press, New York 2008.

Lectures conseillées

www.lastminutemarket.it (en italien)

www.stopwaste.eu (en anglais/italien)

<http://www.admin.ch/aktuell/00089/index.html?lang=it&msg-id=51815>



Ambasciata di Svizzera in Italia

