

● GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des solutions simples contre un énorme gâchis



« Même si on ne gaspille pas chez soi, les entreprises auprès desquelles on achète nos produits gaspillent beaucoup : il faut leur demander de moins le faire », explique Tristram Stuart, réfléchissant aux causes du gaspillage : « La grande distribution ne gaspille pas beaucoup, mais a le pouvoir de forcer les fournisseurs à assumer les pertes. Ce sont leurs critères qui causent le gaspillage ».

Tristram Stuart, écrivain anglais, est devenu une figure de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Selon lui, des solutions simples existent. Il était à Paris pour débattre avec Guillaume Garot, qui va présenter un plan anti-gaspillage en juin.

Environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture, soit un tiers des aliments produits dans le monde, sont gaspillées chaque année, selon le Fonds des nations unies pour l'alimentation (FAO). L'écrivain anglais Tristram Stuart est devenu une des figures de la lutte contre ce gaspillage. Mardi 28 mai, il était à Paris, à l'occasion d'un débat avec Guillaume Garot, organisé par le Groupe SOS autour de son livre, *Global gâchis*, qui paraît le 6 juin en France. C'est à 15 ans que Tristram Stuart a pris conscience de la gabegie qui s'opère dans nos bennes à ordures. Il élevait alors des cochons, et ramassait les restes de sa cantine, de sa boulangerie, et les pommes de terres mal calibrées d'un agriculteur pour les nourrir. « Un jour, je me suis rendu compte que cette nourriture était parfaitement comestible », se souvient-il. Aujourd'hui consultant pour des entreprises et des gouvernements, il ne veut pas culpabiliser le consommateur, qui ne maîtrise pas toutes les données du problème, et s'adresse au citoyen : « Même si on ne gaspille pas chez soi, les entreprises auprès desquelles on achète nos produits gaspillent beaucoup : il faut leur demander de moins le faire », explique-t-il, réfléchissant aux causes du gaspillage : « La grande distribution ne gaspille pas beaucoup, mais a le pouvoir de forcer les fournisseurs à assumer les pertes. Ce sont leurs critères qui causent le gaspillage ».

Les solutions sont simples. Tristram Stuart se félicite de la forte mobilisation qui existe en France contre ce gâchis, au niveau citoyen comme au niveau politique. « À mon avis, les gouvernements et les entreprises changent quand les citoyens leur demandent », témoigne l'Anglais. C'est pour ça qu'il organise

des événements médiatiques, comme des repas gratuits pour 5 000 personnes à Londres, Berlin et Paris, cuisinés uniquement à partir d'aliments destinés à la poubelle. Il considère le gaspillage comme une opportunité pour les entreprises innovantes, car « il y a beaucoup de valeur dans les 30 % de la nourriture mondiale qui sont gaspillés ». Il voit aussi positivement la concurrence vertueuse que se livrent les distributeurs : « Maintenant que le gaspillage est révélé en France, les entreprises ont peur et veulent changer leur image ». Pour lui, les solutions sont évidentes : pour les fruits et légumes par exemple, il suffirait d'arrêter d'avoir un calibrage aussi strict.

Un plan présenté le 14 juin.

Approuvant les propos de Tristram Stuart, le ministre délégué à l'Agro-alimentaire, Guillaume Garot, veut que « la lutte contre le gaspillage alimentaire devienne une vraie politique publique ». Il travaille sur un pacte national contre le gaspillage alimentaire, mobilisant l'ensemble des parties prenantes de l'agro-alimentaire, qui sera présenté le 14 juin. Son objectif est de réduire le gaspillage de moitié d'ici 2025. « Il va falloir que chacun s'y mette, du producteur au consommateur », explique-t-il, révélant travailler sur les pistes des marchés publics et des restaurants scolaires, ainsi que sur les questions des normes et des calibrages. « C'est une première étape impérative, car il y a un enjeu économique. Question pouvoir d'achat, quand une famille jette 20 ou 30 kilos de nourriture, elle jette 400 euros », argumente le ministre. Il a également engagé un travail avec l'Europe et la FAO pour que la question ne reste pas cantonnée à l'Hexagone. Tristram Stuart lui a suggéré de mettre en place des moyens pour tracer le gaspillage : « Il faut savoir qui gaspille quoi et où, pour que les pouvoirs publics sachent où faire pression et pour que les entrepreneurs trouvent des solutions ». Pour lui, il n'y a pas de doute : « On va gagner la bataille contre le gaspillage ».

AGRA

● FDSEA 84

Donner, plutôt que jeter

Lors du dernier Salon de l'Agriculture, André Bernard, président de la FDSEA84 et Nicolas Cabot avaient pris contact pour s'engager dans un partenariat. M. Cabot est directeur de l'ACI Les Jardins de Méditerranée, intégré dans le collectif d'associations *Imagine 84*, et situé sur le MIN d'Avignon.

L'atelier *Imagine 84* situé sur le MIN d'Avignon est spécialisé dans la récupération de fruits et légumes. Il participe à l'amélioration de l'accès aux produits frais pour les familles dépendantes de l'aide alimentaire. L'atelier/chantier d'insertion *Les Jardins de la Méditerranée* fonctionne depuis plus de 4 ans. A fin 2012, 4567 t de produits récupérés ont été réceptionnées, déballées, triées et reconditionnées. Après ce tri, 3250 t ont été expédiées pour être distribuées. Cela représente 116 t par mois.

Cette organisation emploie 23 personnes : 18 personnes en insertion sous contrat CAE-CUI, et 5 permanents pour l'encadrement et l'accompagnement socioprofessionnel. Ces emplois permettent la réinsertion de personnes en difficulté. « Ces missions sont un véritable tremplin vers l'emploi pour un public en difficulté : bénéficiaires du RSA, demandeurs d'emploi longue durée, jeunes de moins de 26 ans sans emploi, demandeurs d'emploi longue durée et personnes reconnues travailleurs handicapés », explique le directeur, Nicolas Cabot. Les personnes employées sur ce site, pour des contrats à durée déterminée de 6 mois renouvelables une fois, peuvent également bénéficier d'un dispositif de formation, leur assurant la réinsertion professionnelle.

Après 4 ans de fonctionnement, de février 2009 à février 2013, sur 73 salariés employés à l'atelier, 16 sont encore présents, et sur les 57 sortants, 60% ont signé des CDI dans des entreprises diverses, telles qu'en-



Aide alimentaire et réinsertion sont les deux leitmotiv de l'association, qui permet avec l'accord mis en place avec la FDSEA 84, de réduire le gaspillage, en récupérant des fruits et légumes non commercialisables, notamment pour des problèmes de visuel.

treprise de nettoyage, agro-alimentaire, téléprospection, restauration, boulangerie. D'autres, ont été embauchés en CDD dans des entreprises agro-alimentaires et services à la personne, et enfin deux de ces emplois ont permis à deux salariés de créer leur propre entreprise de nettoyage. Nicolas Cabot a eu l'idée de solliciter la FDSEA du Vaucluse, et à travers elle les producteurs vauclusiens, afin de pouvoir récupérer des fruits et légumes divers et variés (maturité non-conforme, calibres non commercialisables, produits en crise conjoncturelle...). De ce fait, mercredi 29 mai, une animatrice de la FDSEA84 s'est déplacée, afin de mieux connaître le fonctionnement et les lieux dans lesquels évolue cette organisation.

Fonctionnement d'Imagine 84.

Les approvisionnements sont issus de dons collectés auprès d'entreprises positionnées à différents niveaux de la filière. Il s'agit de producteurs, producteurs-expéditeurs, coopératives, grossistes-importateurs et centrales d'achats. 53% des produits donnés sont des légumes dont : 26 % de pomme de terre, 27 % d'autres légumes tels que choux, blettes, artichauts, carottes, navets, céleris, oignons, poireaux, aubergines, poivrons ... et 9 % de tomates. 47%

sont des fruits, dont 13% de pommes et 11% d'agrumes.

Ces denrées aux qualités nutritionnelles intactes sont destinées à être distribuées en France, uniquement pour l'aide alimentaire. Les produits triés sont envoyés à 25 *Banques alimentaires*. Le *Secours Populaire* participe à la distribution, à travers 18 de ses fédérations. Les *Restos du Cœur* ont reçu les produits durant les hivers 2011-2012 et 2012-2013 pour le Vaucluse. *Imagine 84* répartit la marchandise dans 40 départements, grâce aux fournisseurs et aux transporteurs, et ce, au départ d'Avignon (principalement Arc méditerranéen, mais aussi le Centre, Paris et la région parisienne, le Nord-Est et le Sud-Ouest).

Finaliser un partenariat entre la production et l'atelier.

L'objectif de la rencontre avec la FDSEA 84 était de finaliser un partenariat sur le département entre la production et l'atelier. Il est important de souligner que les agriculteurs peuvent être défiscalisés à hauteur de 60 % de la valeur marchande du produit donné, dans la limite de 0,5% de leur chiffre d'affaires. Il est ainsi intéressant de valoriser ces produits écartés ou invendus, plutôt que de les jeter. Bien entendu, l'accord avec la FDSEA 84 n'est qu'un engagement oral, chaque producteur reste libre de choisir la destination des produits qu'il ne peut écouler.

MARYSE ARNOUX, FDSEA84

Imagine 84

L'association *Imagine 84*, loi 1901, a été fondée le 6 décembre 1985. C'est un collectif d'associations, dont sont membres 12 associations (voir site [imagine84.fr](http://www.imagine84.fr)). Les services de ce collectif sont divisés en deux pôles : lutte contre l'exclusion et aide alimentaire. L'ACI *Les Jardins de la Méditerranée* fait partie de ce second pôle et est dirigé par Nicolas Cabot. Les buts de l'association sont d'une part d'agir face aux situations de pauvreté et de précarité, ainsi que sur leurs causes et leurs effets, d'autre part de créer et gérer un établissement ou un service d'intérêt œuvrant dans le domaine de l'accueil social. *Imagine 84* a été reconnue d'intérêt général en 2009 pour son pôle 'accès à l'alimentation', et habilitée par décret du ministère de l'Agriculture, depuis le 7 mars 2013, à distribuer l'aide alimentaire sur tout le territoire. Elle possède un camion poids lourd de 8,5 t de charge utile, pour récupérer les produits sur tout le département.



A-Légende 53% des produits donnés sont des légumes dont : 26 % de pomme de terre, 27 % d'autres légumes (choux, blettes, fenouil...) et 9 % de tomates.

Pour toutes informations supplémentaires et les coordonnées de l'association, les agriculteurs peuvent consulter le site sur internet : www.imagine84.fr ou appeler le numéro suivant : 04 13 41 61 32.

Avantages fiscaux

Un don ouvre droit à une réduction d'impôts égale à 60% du montant du don dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Un certificat de don est délivré à chaque donateur : article 238 bis du code général des impôts.