

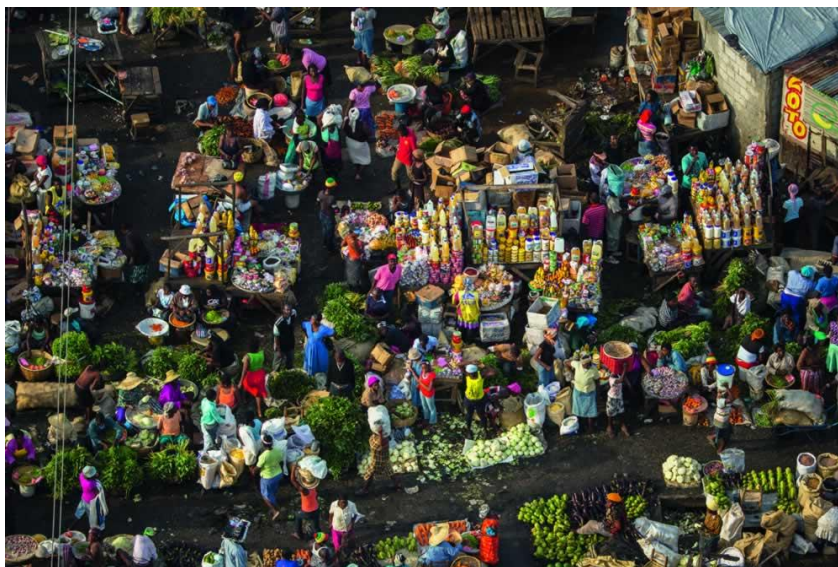
FICHE PÉDAGOGIQUE DÉCHETS

1. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Aujourd'hui, 1 personne sur 7 ne mange pas à sa faim à travers le monde. Et pourtant, nous avons coutume de dire que les ressources produites sur notre planète seraient suffisantes pour nourrir correctement tous les hommes qui la peuplent... Ce problème s'explique en partie par deux facteurs : une inégale répartition des ressources dans le monde, et le gaspillage qui sévit à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

Communément le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». Concrètement, il s'agit de toute la nourriture jetée que cela soit lors de sa fabrication, de son transport ou de sa consommation.

Le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (UNEP), estime que plus d'un tiers de ce qui est produit dans le monde est perdu. Cela représente environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture perdues chaque année.



Marché entre le Boulevard La Saline et le Boulevard Jean-Jacques Dessaline, Port au Prince, Département de l'Ouest, Haïti (18°33'13.82"N, 72°20'40.85"W). ©Yann Arthus-Bertrand.

Produire toutes ces denrées alimentaires a un coût environnemental pour la planète, notamment en termes de production de gaz à effet de serre responsables du dérèglement climatique. Chaque étape du cycle de vie de nos aliments est source de gaz à effet de serre : agriculture, élevage, transport, production des emballages, valorisation et recyclage des déchets.

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3ème plus gros émetteur de gaz à effet de serre après la Chine et les États-Unis.

2. LES SOURCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Si nous considérons un produit alimentaire de sa conception jusqu'à son utilisation, les occasions de le gaspiller sont nombreuses.

Tout d'abord, dès sa production, lorsqu'un fruit ou un légume n'a pas la bonne forme, le bon poids ou la bonne taille, il peut être éliminé de la chaîne de production avant même de parvenir sur nos étals, ou bien nous, consommateurs, décidons de ne pas l'acheter. Pourtant, ces fruits et légumes « moches » sont tout à fait consommables.

Une autre source du gaspillage concerne la date de péremption des produits. Un produit peut être invendu et devenir impropre à la vente s'il dépasse sa date limite de consommation (DLC) ou sa date de durabilité minimale (DDM) : il sera là aussi jeté.

Enfin, nous, consommateurs, sommes à l'origine d'une grande part de ce gaspillage. Petits fonds d'assiette, cuisine en trop grande quantité, produits que nous laissons périmer, promotion attractive sur de grosses quantités qui ne seront pas consommées, sont autant de réflexes ou habitudes qui alimentent le gaspillage alimentaire.

Ce sont donc bien tous les acteurs de la chaîne alimentaire qui sont concernés par le gaspillage alimentaire.

A toutes les étapes de la chaîne les pertes peuvent être recensées :

- La production agricole représente 32 % du gaspillage et des pertes : tri (aspects, formes, calibres), surproduction, conservation et stockage ;
- La transformation des produits (si nécessaire) en usine représente 21 % du gaspillage et des pertes : tri (technique et esthétique), stockage, processus de transformation, recettes;
- La distribution des produits en magasin représente 14 % du gaspillage et des pertes : prévisions de ventes, gestion des rayons, manque de circuits de valorisation ;
- La consommation individuelle à la maison ou collective en cantine ou au restaurant représente 33% du gaspillage et des pertes totales : conservation des produits, restes d'assiettes et de plats, portions non adaptées, prévisions de ventes (pour la restauration).

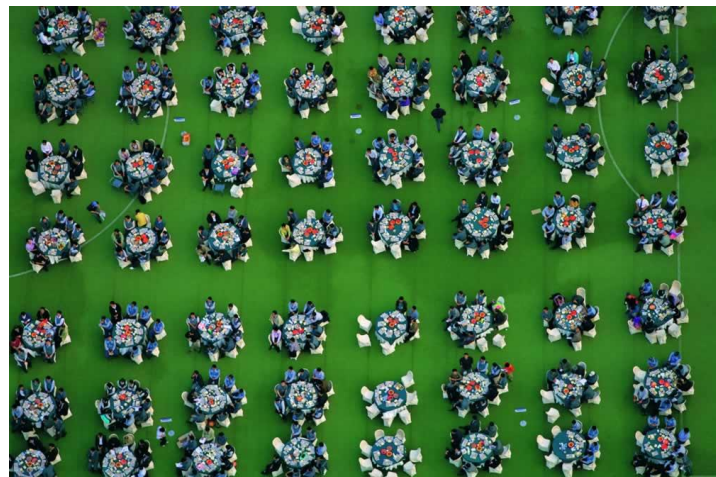
Il est très difficile de connaître précisément la quantité de nourriture qui est gaspillée chaque année. Elle est cependant estimée à 10 millions de tonnes par an en France. Ce gaspillage émettrait 15,3 millions de tonnes de gaz à effet de serre, soit 5 fois les émissions du trafic aérien intérieur en France.

3. LE CONTENU DE NOS POUBELLES

D'après l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), un Français jette en moyenne environ 79 kilogrammes de déchets alimentaires par an, soit le poids moyen d'un homme adulte ! Bien sûr, une grande partie de ces déchets sont considérés comme inévitables. C'est le cas notamment des os ou des épiluchures.

Si l'on considère uniquement les aliments qui auraient pu être consommés, l'ADEME estime ce chiffre à 29 kilogrammes par personne et par an. Nous jetons même chaque année 7 kilogrammes d'aliments qui ne sont même pas sortis de leur emballage.

Le gaspillage quotidien, celui que nous faisons à la maison, n'est pas le seul responsable de ce grand gâchis même s'il en reste la cause principale. Il est estimé que 42% du gaspillage alimentaire des consommateurs à lieu au restaurant alors qu'il ne représente que 15 % des repas des consommateurs. Nous ne prenons pas tous nos repas à la maison. Restaurants, restaurants d'entreprises ou encore cantines scolaires font aussi partie de notre quotidien et sont aussi des lieux propices au gaspillage alimentaire.



Réception sur un terrain de sport à l'ouest de Séoul, Province de Gyeonggy, Corée du Sud (37°34' N – 126°53' E). ©Yann Arthus-Bertrand.

Il existe 73 000 restaurants collectifs qui délivrent 8 millions de repas par jour. Or, nous gaspillons 4 fois plus au restaurant que chez nous : en effet, à la maison le gaspillage est estimé à 30 grammes par personne et par repas, au restaurant il est estimé à 130 grammes par personne et par repas. A l'école, le pain est le produit le plus gaspillé dans les cantines.

4. LES COÛTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Lorsque nous jetons un produit parfaitement consommable, nous rendons inutiles les émissions de gaz à effet de serre liées à sa production.

Quelques exemples pour mieux comprendre:

La production d'un pain de 250 grammes émet autant de gaz à effet de serre que de:

- Rouler 400 mètres environ en voiture
- Faire tourner 1,25 fois environ un lave-vaisselle (selon le type de machine)

La production d'une pièce de bœuf de 100 grammes émet autant de gaz à effet de serre que de:

- Rouler 15 kilomètres environ en voiture
- Faire tourner 37 fois environ un lave-vaisselle (selon le type de machine)

La production d'un verre de lait de 200 millilitres émet autant de gaz à effet de serre que de :

- Rouler 800 mètres environ en voiture
- Faire tourner environ 12 fois un lave-vaisselle (selon le type de machine)

L'histoire ne s'arrête pas là car une fois jeté, un produit alimentaire est comme tout déchet : il doit être traité. Parmi ces déchets 37% seront valorisés par une filière de valorisation (compost, méthanisation, etc.) Or, le traitement des déchets alimentaires gaspillés entraîne aussi des rejets de gaz à effet de serre. Brûler des déchets représente 1,5 % des émissions françaises de gaz à effet de serre.

Enfin, le gaspillage alimentaire représente également un coût pour la société et les consommateurs : le coût du gaspillage au quotidien directement imputable au consommateur s'élève à 108 € par personne et par an. Quand on l'étend à toute la chaîne alimentaire son coût est de 240 € par personne et par an.

5. LA SECONDE VIE DE NOS EMBALLAGES

En 2012, chaque Français a produit environ 460 kilogrammes de déchets ménagers, soit au total le poids de près de 3000 Tour Eiffel.

Dans ces 460 kilogrammes, 79 sont des déchets alimentaires. Mais ce n'est pas tout. Nous jetons aussi de nombreux déchets associés à notre alimentation qui eux aussi ont entraîné ou entraîneront des émissions de gaz à effet de serre.

En effet, nous jetons environ 52 kilogrammes d'emballages alimentaires chaque année. Réduire les emballages en privilégiant les produits en vrac par exemple permet de réduire leur impact sur l'environnement (leur fabrication et leur traitement en fin de vie génèrent des gaz à effet de serre).

Par ailleurs, les produits en vrac permettent de réduire la quantité de déchets jetés, tout en faisant des économies puisqu'ils sont moins chers : de 10 à 45% de réduction pour les consommateurs.



Décharge à ciel ouvert, Saint-Domingue, République dominicaine (18°28' N – 69°53' O).
©Yann Arthus-Bertrand.

COMMENT AGIR À VOTRE ÉCHELLE?



1. S'interroger sur la nécessité de nos achats

La manière la plus simple de réduire notre gaspillage est de prendre le temps de réfléchir à la nécessité de nos achats. Cela revient à se poser une seule question : « Ai-je vraiment besoin de ce produit ? »

2. Adapter les quantités de produits achetés

Réfléchir à ses besoins c'est aussi réfléchir aux quantités de produits que nous achetons et notamment lors des promotions. 1 acheté = 1 offert, belle affaire pour le porte-monnaie mais aurais-je vraiment le temps de tout consommer avant que les produits ne soient périmés ?

3. Bien lire les emballages

Sur chaque produit que nous achetons, une date de péremption est mentionnée mais il faut être attentif à la mention indiquée sur l'emballage car elle peut avoir plusieurs significations

- Date limite de consommation (DLC)

Elle concerne les produits frais très périssables comme la viande, les œufs ou les produits laitiers. Il est écrit « A consommer jusqu'au » suivi du jour et du mois. Cela nous informe qu'au-delà de la date indiquée le produit ne peut plus être consommé car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.

- Date de Durabilité Minimale (DDM)

Les produits concernés sont moyennement périssables et la mention indiquée sur le paquet est « A consommer de préférence avant le » suivi d'une date. Elle nous informe qu'au-delà de cette date le produit peut perdre de son goût ou de ses qualités nutritionnelles. Cela ne signifie pas que le produit sera dangereux pour notre santé. Il est donc possible de consommer ces produits quelque temps après la date indiquée sur le paquet. !

4. Cuisiner « Anti-gaspi »

Une pomme oubliée au fond du bac à légumes est désormais toute flétrie, une assiette de pâtes cuisinées la veille est abandonnée à l'un des étages, la salade noircie sur les bords et le lait – déjà ouvert – ne seront bientôt plus consommables. Contrairement à ce que nous pensons trop souvent, aucune raison de jeter ces produits ! Ils peuvent être transformés en plats exquis, pourvu que l'on ait un peu d'imagination.

Par ailleurs, toutes les parties comestibles des fruits et légumes peuvent intégrer nos plats. Les épluchures de patates peuvent devenir des chips après 2 minutes dans de l'huile bouillante ! Les légumes abîmés peuvent servir de soupe ou intégrer les gratins. Les fruits trop mûrs deviennent des purées de fruits, des confitures ou encore des smoothies.

5. Composter dans le jardin et même en appartement

Les déchets alimentaires n'ont pas tous vocation à finir à la poubelle. Certains peuvent être recyclés grâce au compostage. Son principe est simple : il suffit de collecter ces déchets dans une poubelle spécifique puis d'aller les jeter dans un endroit clos du jardin – des initiatives existent aussi pour les immeubles -, puis de laisser faire la nature ! Dans le sol, les bactéries, les champignons, les vers de terre, et tout ce qui compose la faune et la flore, transforment les déchets en « compost ». Celui-ci permet à la fois de diminuer la quantité d'ordures ménagères traitée par la collectivité, donc d'éviter des émissions de gaz à effet de serre, et offre enfin un excellent engrais naturel. Le compost est en effet riche en azote et en carbone, qui améliorent la fertilité du sol. Qui vous croira quand vous expliquerez que vos roses sont belles grâce à vos restes ?

6. Prêter attention aux pictogrammes de tri



Contrairement à une idée reçue, le Point Vert ne veut pas dire que l'emballage est recyclable. Il signifie que l'entreprise qui met en vente ce produit participe financièrement à la collecte, au tri et au recyclage des emballages.

L'info-tri Point vert est la signalétique, proposée par Eco-emballages, que les entreprises peuvent apposer sur leurs emballages afin de délivrer la bonne consigne de tri à leurs consommateurs.

Le TRIMAN est, depuis le 1er janvier 2015, le logo de référence pour indiquer qu'un produit est recyclable. Contrairement au point vert, il informe le consommateur que l'emballage relève d'une consigne de tri.