

En finir avec le gaspillage alimentaire

Tous les aliments consommables par l'homme déclassés en alimentation animale, compostés, méthanisés, ou jetés, sont définis comme gaspillage par l'Ademe. Chaque année en France, 10 millions de t d'aliments sont perdus, 18% de la production alimentaire. Ce pourcentage atteint 30% pour la pêche et l'aquaculture, 21% pour la filière volaille, 15% pour la filière laitière et 9% pour la filière œuf. 9 repas/j pour 12% de Français en insécurité alimentaire.

Ces pertes de 16 milliards d'€ par an pour un impact carbone de plus de 15 millions de t de CO₂ interviennent à tous les niveaux : 4% à la production, 4,5% à la transformation, 3,3% à la distribution et 7% à la consommation. Certains aliments sont perdus dès la production, en raison d'un dépassement des quotas de pêche ou du non-respect des normes de calibrage, et leur transformation. D'autres sont gâchés lors de la distribution ou la consommation, si les prévisions de ventes ou d'achats sont mal calibrées ou les produits mal conservés.

Les consommateurs ne peuvent être tenus seuls responsables. Les distributeurs ont une forte responsabilité par leur pouvoir sur l'amont et l'aval de la chaîne, les standards imposés aux producteurs, leurs relations avec les fournisseurs, leur impact sur les consommateurs.

Aucun texte de loi ne définit de date limite de consommation, elle reste à l'appréciation des fabricants qui, de pair avec les distributeurs, ont intérêt à ce qu'elle soit courte pour encourager la consommation. Cet excès de zèle est accentué par la distribution, qui retire souvent les produits des rayons avant même la date limite, pour préserver l'image de produits « frais ».

Des pertes peuvent également être évitées chez les consommateurs, notamment grâce à une meilleure planification des courses ou l'accommodation des restes.

La restauration collective est responsable de la majorité des pertes : 42%, alors que 15% de nos repas sont pris à l'extérieur. Quelques pistes : différentes portions pour s'adapter à l'appétit de chacun, tables de tri et poubelles apparentes, distribuer le pain en bout de chaîne. En cas de surproduction, le glanage ou le don aux associations caritatives permet de minimiser les pertes.

La transformation ferait bien de concevoir des emballages éco-efficents. Un vaste choix de tailles de portion et des emballages bien conçus permettront aux consommateurs d'acheter à leur besoin. Producteurs et transformateurs peuvent travailler à l'assouplissement de leurs cahiers des charges par le calibrage des produits.

Toutes les pertes ne pouvant être évitées, la loi contre le gaspillage alimentaire accorde une importance particulière à la valorisation des déchets organiques, dont l'obligation de tri à la source sera étendue à tous dès 2025 en vertu de la loi de transition énergétique. Est-ce bien le plan que les collectivités désirent appliquer à La Réunion ?

Celles-ci devront favoriser le passage d'un modèle linéaire à une économie circulaire pour une gestion sobre et efficace, soit par collectes, soit en mettant à disposition des ménages des composteurs. Les aides ne manquent pas : l'Ademe a lancé en 2014 son opération « Territoires zéro déchet, zéro gaspillage », qui regroupe aujourd'hui 34 millions d'habitants ; la Start'up MICROTerra propose des formations pour aider les agriculteurs, entreprises ou collectivités à valoriser la matière organique par le compostage de proximité.

La méthanisation permet une gestion efficace des déchets organiques. Ce procédé produit du méthane *via* la digestion de matières organiques par des micro-organismes dans des cuves sans oxygène. Il fournit une énergie renouvelable et réduit l'emploi d'engrais chimiques, car le digestat est épandu dans les champs. Le nombre d'unités de méthanisation à la ferme est passé de 160 en 2013 à 319 en 2016. Les difficultés : des freins financiers et une difficile maîtrise du gisement des matières organiques. Entend-on parler de méthaniseurs dans le plan de gestion des déchets proposé par la Région Réunion ? Et entend-on par ailleurs parler de l'utilisation de centrales de combustion des CSR -combustibles solides de récupération-, autre nom pieux pour les incinérateurs d'ordures ménagères, dans les prérogatives européennes ou françaises ? Non. La Région Réunion et les collectivités locales sont désuètes.

Dr Bruno Bourgeon, président d'AID

<http://aid.97400.lautre.net>

Association Zéro Déchet Réunion

D'après « Alternatives économiques »