

La récupération des invendus dans le monde

Eveline Lemieux

Présidente SOL-AIR Consultants (www.sol-air.net)

Membre du Conseil des politiques Alimentaires d'Ottawa (<http://ofpc-cpao.ca/fr/>)



Plan de la présentation

1-Conséquences du gaspillage alimentaire

- ✓ Environnementales
- ✓ Sociales
- ✓ Économiques

2-Où gaspille-t-on dans la chaîne alimentaire ?

3-Solutions dans le monde

- ✓ Réglementations, lois et incitatifs
- ✓ Différents modèles existants en Europe et en Amérique

4-Leçons et conclusions



1-Conséquences

Environnementales

► Eau

- 2 000 à 5 000 l d'eau pour produire nourriture / personne / jour
- 1 500 litres d'eau pour produire 1 kilo de blé
- 70% des prélèvements d'eau douce = irrigation dans le monde

► Disponibilité limitée des ressources naturelles

- 28% des terres agricoles pour produire aliments gaspillés dans le monde (FAO, 2013)

► Gaz à effet de serre

- 15 millions de tonnes de CO₂
- Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3^{ième} + grand émetteur!
- Lieux d'enfouissement sanitaires





1-Conséquences

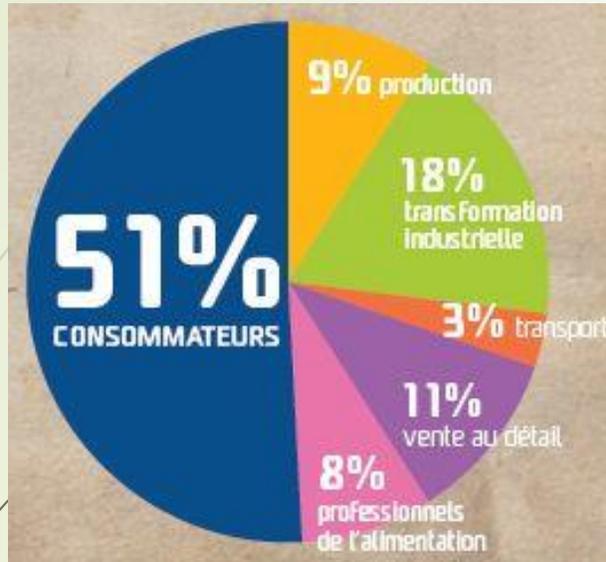
► Sociales

- 800 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde.
- 40 000 milliards de litres d'eau gaspillés, soit les besoins de 500 millions de personnes.

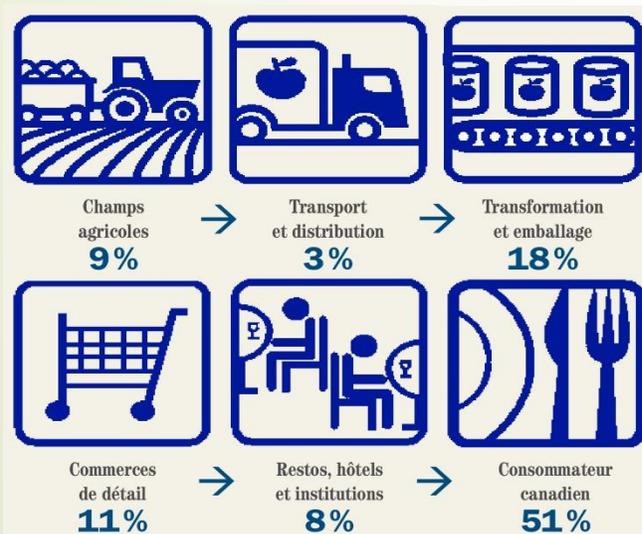
► Économiques

- 27 milliards de dollars à la poubelle par année (Canada)
- Les pertes dues au gaspillage équivalent au PIB des 32 pays les plus pauvres combinés.
- Au niveau domestique = 35 à 50\$ / semaine.

2-Où gaspille-t-on ?



Le gaspillage au Canada



Communauté Européenne:
42% ménages
39% industrie agroalimentaire
5% détaillants
14% restauration

Dans les PVD

70 % des pertes avant l'étape de la consommation

Dans les PD

51% des pertes au niveau du consommateur

2-Où gaspille-t-on ?



Production
(champs)

- Entreposage
- Transport



Grossistes
Distributeurs
Détailants

- Entreposage
- Ventes



Foyers / HRI

- Consommation
- Entreposage

On pourrait nourrir 7 fois la population qui a faim dans le monde.

2-Où gaspille-t-on ?

➤ Champs / entreposage / transport

- Pertes aux champs (30 à 40%: ravageurs)
- Pertes lors récoltes
- Prix du marché et coûts de la main d'oeuvre



➤ Détaillants /entreposage

- Exigences esthétiques
- Gestion
- Craintes liées maintien salubrité (dons)



2-Où gaspille-t-on ?

➤ Foyers

- Perception erronée
- Surabondance
- Dates de consommation

(meilleur avant vs dates limites de consommation)



➤ Hôtel / Restauration / Institution (HRI)

- Restaurant = champion 200 g / personne / repas
- Cafétérias d'école: 25% des aliments achetés jeté





3-Solutions dans le monde

Lois et réglementations / Incitatifs

- ▶ Japon (2001) (Food Recycling Law)
 - ▶ 70% des 20 millions de tonnes de déchets alimentaires recyclés
 - ▶ ½ en nourriture animale, 45% fertilisants et 5% en méthane
 - ▶ Plus grande chaîne de distribution japonaise nourrit des porcs avec ses déchets alimentaires et les revend dans ses magasins
- ▶ Écosse (Zero Waste Regulations)
- ▶ Irlande (2010) (Food Waste Regulations)



3-Solutions dans le monde

Lois et réglementations / Incitatifs

- ▶ Belgique (2014): Détaillant de plus de 1000 m² doivent donner leurs invendus
 - ▶ Jusqu'à présent une démarche volontaire
 - ▶ Association caritatives parfaitement organisées
 - ▶ Réglementation plus souple de l'Agence alimentaire et suppression de la TVA sur les dons
- ▶ USA (1996): Loi du Bon Samaritain
 - ▶ Protège les donateurs de poursuites pénales ou civiles
 - ▶ Avantages fiscaux
- ▶ Australie (2001) et Italie (2003)

3-Solutions dans le monde

Lois et réglementations / Incitatifs

Le gouvernement chinois veut imposer des amendes aux restaurateurs



Compagnie de récupération de restes alimentaires de restaurants en Chine

3-Solutions dans le monde

Paniers ASC / Partage



Todmorden,
Angleterre

Auto-suffisance

Participation
citoyenne



Connecter les agriculteurs / fermes familiales avec les consommateurs

3-Solutions dans le monde

Différents modèles existants en Europe et en Amérique Épicerie



Supermarché de produits
périmés États-Unis

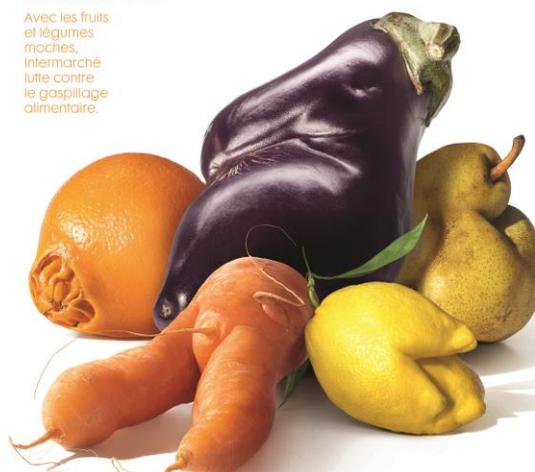


France

Les légumes «moches»

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ 5 FRUITS ET LEGUMES MOCHES PAR JOUR.

Avec les fruits et légumes moches, Intermarché lutte contre le gaspillage alimentaire.



les fruits & légumes
Moches
Intermarché



→ REDONNONS
ESPOIR AUX LEGUMES
INJUSTEMENT CONDAMNES

MANGEONS-LES



JE NE SUIS PAS
UNE STAR DE LA PUB,
MAIS J'AI LE MÊME GOÛT.



**Les Gueules
Cassées®**

Fruits & légumes moins jolis mais exquis !

Plateformes de mise en relation (offre et demande)

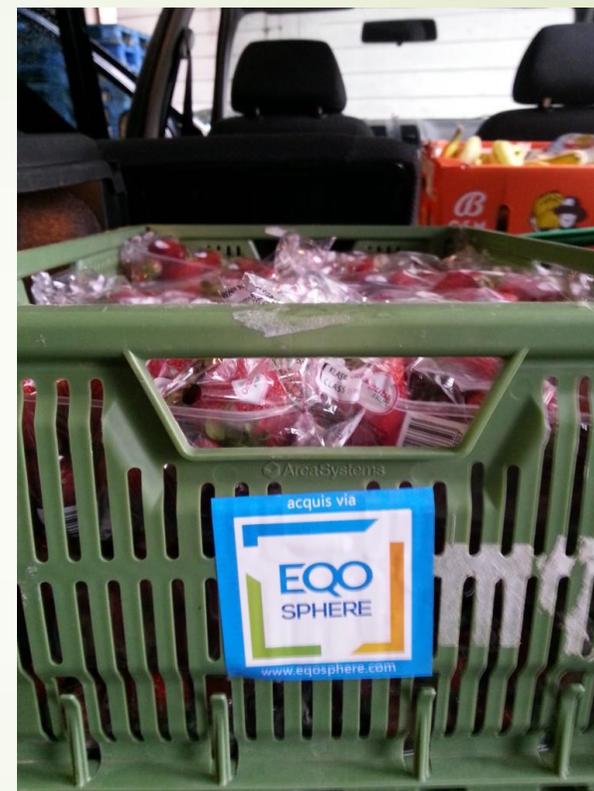


Zéro-Gachis

Comment savoir où faire des achats responsables et moins chers ?

Où les épiciers peuvent-ils annoncer et liquider les produits dont la date de péremption est proche ?

Où le milieu des HRI peut-il offrir ses restes alimentaires ?



EQOSPHERE

<http://eqosphere.com/#video>

Plateformes de mise en relation (offre et demande)

Organismes qui collecte les données sur l'offre de produits dont la date de péremption arrive à échéance.

Information ensuite partagée via site Internet et/ou via une application pour cellulaire

Le coût de récupération est idéalement moindre que le coût de destruction...



Restaurants à base d'invendus ou de restes



Salvage Supperclub (USA)



Simone Lemon, France



Rub og Stub (Copenhagen)

Initiatives à base de collaboration

- Cookisto (Athènes et Londres)
 - Met en relation cuisiniers amateurs et affamés du coin
 - Même principe que Couchsurfing
 - 12 000 amateurs à date à Athènes
- Garde-manger collectif (Helsinki)



[Tina Jui @TheWorktop](#)
[Follow](#)

Skinny Mac & Cheese w/ Kale and Chestnut Mushrooms, developed for my first dish [@Cookisto uk!](#)

[http://www.theworktop.com/2013/09/skinny-mac-and-cheese-kale-mushrooms/...](http://www.theworktop.com/2013/09/skinny-mac-and-cheese-kale-mushrooms/)

[9:07 AM - 27 Sep 2013](#) **Walsall, United Kingdom**

Cuisine communautaire (DC Central Kitchen, USA)



Distribution de nourriture



Dépanneur fournissant des fruits et légumes frais



← Formation et insertion

Favela Organica

Éducation populaire (Favelas, Brésil)



«Gâteau de peaux de banane, pâtes aux branches de brocoli ou risotto à l'écorce de pastèque... »

Autres initiatives



Entreprise d'économie sociale qui valorise les surplus alimentaires récupérés lors d'événements
ex: Internationaux de tennis

14 000 repas redistribués

3 avantages:

Aide démunis, crée de l'emploi et limite déchets

Éplucher : Au Royaume-Uni, Marks & Spencer s'éclaire grâce aux... épluchures

Composter : New York, future capitale mondiale du compost ?

Sauver : Le Potager de Marianne rattrape les invendus de Rungis

Redresser : Légumandises donne leurs lettres de noblesse aux fruits et légumes bicornus pour créer les « Conserveries solidaires »

Sonder : Le cuistot mesure l'appétit des élèves et fait baisser la note pour la cantine

Donner : La Tente des Glaneurs distribue les restes du marché

Etc...

Conscientisation au niveau du consommateur



Sensibilisation par les AmiEs de la Terre (Qc)

MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



STOP
au gaspillage
alimentaire

CHACQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr

MANGER C'EST BIEN
JETER ÇA CRAINT !

Gouvernement français

La coopérative la Mauve



Coop la Mauve un regroupement de producteurs agricoles, consommateurs, transformateurs et un service de traiteur. Offre :

- Paniers Coop La Mauve (ASC),
 - Renforce les liens entre les citoyens et les producteurs agroalimentaires locaux ayant des pratiques agricoles durables ou biologiques.
- Magasin en ligne et magasin de détail incluant boucherie artisanale,
 - Regroupe des services collectifs de transformation et de distribution pour ses membres producteurs.
- Paniers-cadeaux,
- Les buffets du terroir,
- Ateliers et animations,
- Évènements publics.



Leçons apprises

Conclusion

- Favoriser le développement des produits de terroir
- Promouvoir les marchés de producteurs
- Relier producteurs et consommateurs
- Transformer sur place
- Favoriser le don aux banques alimentaires des producteurs agricoles, des grossistes et des détaillants
- Promouvoir la variété et acceptabilité d'une autre esthétique, les achats de saison
- Conscientisation des consommateurs
- Accessibilité économique et géographique aux fruits et légumes frais
- Créer des groupes d'achat sur le modèle des marchés de solidarité