

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

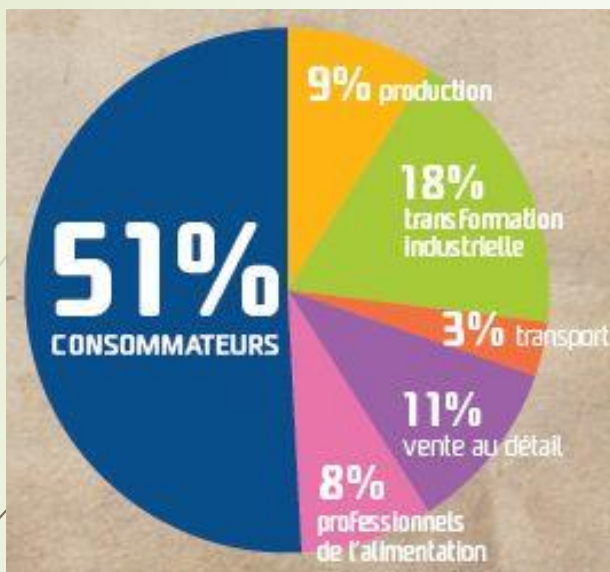
► Sociales

- 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.

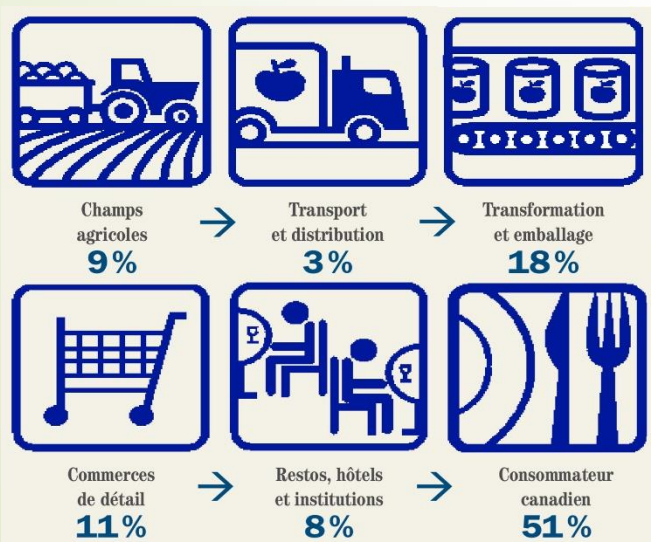
► Économiques

- 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)

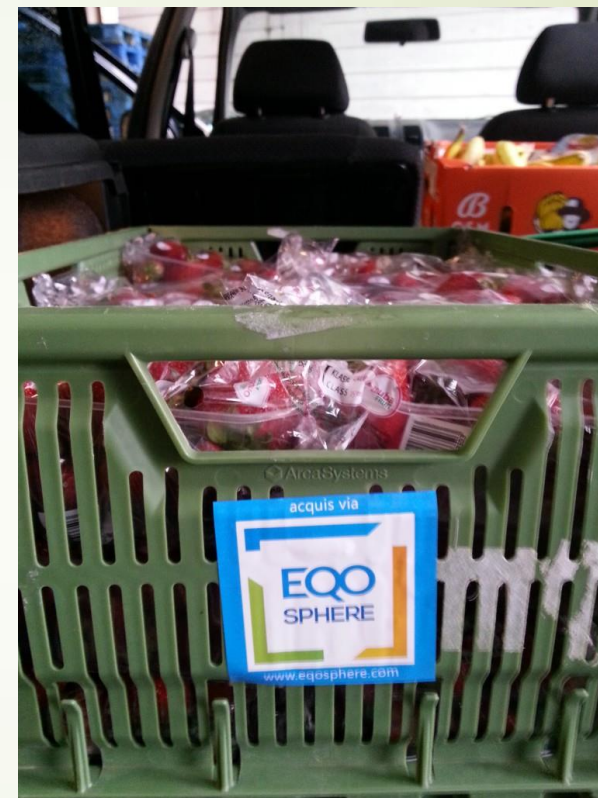


Zéro-Gachis

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



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



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