



Le compost ? une solution ! • crédit photo: DR

## Gaspillage alimentaire

par Ezzedine El Mestiri, fondateur et directeur du magazine *Nouveau Consommateur*

Le gaspillage alimentaire est un phénomène emblématique de notre société de consommation. Il nous interpelle à plus d'un titre. D'abord, vis-à-vis de la réalité cruelle d'un monde où les uns gaspillent la nourriture quand d'autres n'ont rien ou ont du mal à s'alimenter. Ensuite, vis-à-vis des impacts en termes de déchets accumulés dans notre environnement. Comment admettre une telle aberration sociale, économique et environnementale ? De nombreuses études nous indiquent que plus de 25 % du contenu de notre poubelle (ménagère et publique) est constitué de restes de repas, de produits entamés ou même de produits encore emballés. Et ce gaspillage augmente durant les périodes de fêtes. En France, nous ne disposons pas de chiffres exacts, mais comme partout en Europe, le gaspillage alimentaire est en passe d'y devenir une habitude de consommation ! Aux Etats-Unis par exemple, 30 % de la nourriture produite est ainsi jetée chaque année représentant près de 50 milliards de dollars.

Si le gaspillage est dû en grande partie à notre comportement de consommateur, il survient aussi tout au long des chaînes de production et de distribution. Un phénomène dont les causes sont autant sociales que commerciales. Les réflexions et les actions au niveau de la gouvernance politique ne cherchent pas à faire connaître cette réalité. Elles refusent aussi d'analyser les causes de ce gaspillage et surtout ses effets sur le devenir d'une planète appelée de plus en plus à nourrir une population en croissance. Silence aussi sur cette aberration quand les médias cherchent à interroger tous les acteurs de cette chaîne « non vertueuse » du gaspillage : producteurs, distributeurs, consommateurs... Alors, pourquoi gaspillons-nous à ce

point ? Les causes sont multiples : modification des structures et de l'organisation familiales, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires, une mauvaise interprétation des dates de consommation... Outre ces causes sociologiques, certaines caractéristiques des marchés et pratiques commerciales semblent influencer le gaspillage du fait des ménages.

Savez-vous que notre assiette, c'est un 1/3 des émissions de gaz à effet de serre ? Energie grise et gaspillée dans tout le processus de la culture d'un aliment, sa production, sa transformation, son emballage, son transport, sa valeur, sa distribution. Depuis la production jusqu'au traitement des déchets, le cycle de vie de la nourriture est une incohérence écologique.

Mais il ne s'agit pas de moins manger, mais plutôt de mieux manger et partager ! En Europe, un tiers au moins de la nourriture produite est jeté ; ce qui représente chaque année environ 30 milliards d'euros : une somme colossale, qui équivaut à cinq fois le montant de l'aide internationale annuelle accordée aux pays pauvres. Cette somme serait suffisante pour sauver de la faim près de 150 millions de personnes...

Et à notre niveau, comment y remédier ? Par des petits gestes au quotidien : privilégier l'achat aux producteurs, établir les menus de la semaine, préparer notre liste de courses avant d'acheter, cuisiner des légumes et des fruits de saison, vérifier la date de péremption avant d'acheter un produit, apprendre à conserver les aliments, utiliser les restes en étant créatif, réduire nos déchets, tout simplement. Et le faire en pratiquant le compostage.

Contrairement aux autres types de biens, les produits alimentaires sont biodégradables. Le compostage est primordial et devrait être implanté à tous les niveaux de notre vie quotidienne : *Etrange société que la nôtre.*

*Nous croulons sous les déchets. La majorité d'entre eux est brûlée dans des incinérateurs qui produisent, entre autres, des dioxines. Or, près d'un tiers des déchets de nos poubelles est constitué de restes provenant de nos cuisines et de nos jardins, constate Denis Pépin\*. Alors pourquoi aller chercher dans les jardineries des engrais chimiques, du terreau ou un compost industriel, quand on peut utiliser ses déchets une fois compostés comme fertilisant, et le meilleur ? C'est votre jardin, ravi d'être aussi bien traité et respecté qui vous sera reconnaissant. Environ 50 % des déchets peuvent être utilisés pour le compostage. Le compostage, c'est non seulement un moyen rentable de réduire la quantité de nos déchets, mais c'est également la base d'un excellent engrais pour améliorer la texture et la fertilité du sol. ■*

\* Pour + d'infos, consultez le carnet d'adresses p. 60.



### PORTRAIT

Ezzedine El Mestiri est fondateur et directeur de la rédaction du magazine *Nouveau Consommateur* : [www.nouveauconsommateur.com](http://www.nouveauconsommateur.com) depuis 2003. Il est auteur de nombreux ouvrages de sociologie et manuels pratiques consacrés à la consommation responsable et notamment *Le Nouveau Consommateur*, *Dimensions éthiques et enjeux planétaires* (Editions l'Harmattan, 2003) et *La Consommation écologique* (Editions Jouvence, 2007).

30 % de la nourriture jetée !