



Colloque 3.1

Gaspillage alimentaire : quelles réponses pour un défi colossal ?

Intervenants



Animateur :
Bruno REBELLE,
Directeur Général de
Transitions

Thomas POCHER,
Directeur du Centre
E.Leclerc de Templeuve
et Wattrelos (59)

Jacques BAILET,
Président des Banques
alimentaires

Julien MEIMON,
Directeur exécutif Le
chainon manquant

On estime qu'en France par an, 12 à 20 milliards de produits sont jetés, 30 à 40% de gaspillage à l'échelle mondiale entre ce qui est produit comme substrat alimentaire et ce qui est consommé. La question de la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas récente mais elle connaît en 2015 un sursaut d'intérêt : un rapport commandé par le ministère de l'écologie et du développement durable a débouché sur un projet de loi. Un pacte est passé à la demande de la ministre de l'écologie Ségolène Royal entre les industriels et la grande distribution...

Thomas Pocher : Dans le groupe E. Leclerc, la « ramasse » des produits invendus est une pratique ancienne : cela représente environ 1% de la vente dans un hypermarché et 250 tonnes de produits par an. Environ 2/3 des produits « ramassés » sont mis à la disposition de l'aide alimentaire. Les autres produits sont ceux qui ne présentent pas les garanties de qualité et de sûreté alimentaires nécessaires. C'est en 2008, 2009 (les restos du cœur) que la ramasse s'est organisée dans le but de servir la banque alimentaire et de profiter des avantages financiers liés à cette activité au sein des hypermarchés.

Jacques Bailet : La première étape de l'évaluation du gaspillage consiste à le quantifier, nous sommes encore mal informés à ce sujet et la grande distribution n'est pas le seul acteur dans ce domaine.

Thomas Pocher : Un moyen de donner une idée plus précise du gaspillage consisterait à obtenir au plan national la somme de crédit d'impôt affectée par l'Etat pour l'optimisation de la ramasse. (de l'ordre de 200 000 euros par an pour un Hypermarché). Cette information pourrait être un bon point de départ.

Jacques Bailet : La banque alimentaire a augmenté de 11% sa collecte auprès de la grande distribution en 2014 et cette tendance se confirme sur les 9 premiers mois de 2015 puisqu'on atteint déjà une augmentation de 10%. En volume cela représente en 2013 : 30 000 tonnes de produits alimentaires ou encore 60 millions de repas et on est dans une tendance de 35 000 tonnes en 2015. Ces chiffres concernent uniquement la collecte auprès de la grande distribution.

Julien Meimon : Les petites surfaces, la restauration collective sont elles aussi pourvoyeuses de collecte alimentaire mais l'estimation est difficile. Elles sont la cible privilégiée de l'association « Le chaînon manquant ». 1/3 de ce qui est fabriqué part à la poubelle : l'objectif est de récupérer chaque jour par camion réfrigéré tout ce qui peut l'être dans le respect des normes de la sécurité alimentaire, afin de le livrer aux personnes nécessiteuses dans la même journée. L'association n'a pas de moyen de stockage, la livraison est immédiate.

Thomas Pocher : Dans la grande distribution, on raisonne sur la durée de vie des produits. Dans leurs cahiers des charges les grands magasins prévoient de n'accepter que des produits dont la durée de vie n'a pas encore atteint 1/3 de leur durée de vie totale. Elles se laissent aussi le droit de refuser une livraison de produits qui sembleraient non conforme aux attentes...tout cela est très générateur de gaspillage. D'autant plus qu'en amont, les producteurs anticipent ces événements et produisent plus, acceptant de générer encore du gaspillage. Les hypermarchés anticipent de 6 jours les dates limites de consommation

Julien Meimon : et donnent les produits concernés à l'aide alimentaire alors que ces produits pourraient encore figurer en rayon, ce phénomène est la conséquence directe du mode d'achat des consommateurs par rapport aux dates de consommation figurant sur les produits frais car les consommateurs privilégient les dates de consommation les plus éloignées même quand le produit est susceptible d'être consommé dans la journée ! De la même manière les produits sont proposés en quantité bien plus grande que nécessaire...la perte est inévitable, elle fait partie du mode de vente. Ainsi en région parisienne on estime à 14 KG par an et par personne, la quantité de produits jetés avec leur emballage, en province c'est environ moitié moins.

Thomas Pocher : Les chaînes d'hypermarché n'ont pas vocation à « formater » ou encore à « éduquer » les consommateurs, elles donnent cependant des conseils pour que les consommateurs aient une démarche positive par rapport au gaspillage tels que: préparer à l'avance la liste des menus de la semaine, préparer sa liste de courses, ne pas venir faire les courses le ventre vide !

Thomas Pocher : L'innovation repose sur la création d'entreprises autonomes pourvoyeuses d'emploi (dans le cadre du retour à l'emploi), dont la vocation est de lutter contre le gaspillage au niveau de la production agricole (on estime à 6% environ, la production agricole perdue sur le champ ou dans la phase de conditionnement). L'idée consiste à récupérer les produits (pomme de terre, carottes, navets...) et à les transformer en soupes qui seront mises en rayon dans l'hypermarché. Cette initiative vertueuse s'est mise en œuvre avec les groupes alimentaires Mac Cain et Randstad, afin de maîtriser le gaspillage et de créer des emplois : 3 tonnes de légumes récupérés pour 3000 litres de soupe stérilisée, mise en bouteille. Ce sont 8 personnes remises à l'emploi.

