

# Manger sans gaspiller



**D**es pommes de terre trop grosses, des tomates pas assez rouges, des concombres pas assez droits partent à la poubelle avant même d'avoir atteint un rayon de supermarché.... La raison, ces légumes ne correspondent pas aux normes que ces commerçants imposent aux producteurs, privilégiant l'esthétique sur la nutrition.

A l'autre bout de la chaîne, celui de la distribution, le scandale est aussi permanent, des milliers de tonnes d'aliments emballés, « périmés » sont quotidiennement mis à la poubelle. Les citoyens ont aussi des progrès à faire : ce sont 20kg de restes alimentaires que chacun jette, en moyenne, chaque année en France.

**C'est ainsi qu'au plan mondial, plus d'un milliard de tonnes de nourriture, soit un tiers de la production mondiale, est gaspillée chaque année, pour un coût d'environ 750 milliards de dollars et avec un impact très négatif sur l'environnement (rejet dans l'atmosphère de 3,3 milliards de tonnes de gaz à effet de serre et gaspillage colossal en eau).**

Et encore, il ne s'agit là que des produits agricoles, sont exclus de ce coût économique les poissons et les fruits de mer !

La réduction de ce vaste gâchis permettrait d'alléger la pression sur des ressources naturelles limitées et aussi de réduire le besoin d'augmenter la production alimentaire pour nourrir une population mondiale croissante.

**Rien qu'au niveau de l'Union Européenne, ce sont 90 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées annuellement.** Les aliments détruits en Europe et en Amérique du Nord suffiraient à rassasier trois fois tous les affamés du monde !

Dans le cadre du festival ALIMENTERRE 2013, « Taste the Waste » (« Goûtez les déchets ») a fait l'objet d'une projection débat le 28 novembre à Moulins. Ce film dresse un constat des désordres alimentaires mondial et appelle à un changement radical de nos modes de production.



## La transition alimentaire.....

Elle fait partie intégrante de la transition, dite énergétique, défendue par EELV. Entre faim et malbouffe, il est possible de manger tous et toutes mieux en prônant une politique qui réponde aux besoins nutritionnels de chacun et en tenant compte des capacités de la planète à y répondre.

Le système alimentaire mondial est le plus gros émetteur de gaz à effet de

serre. **Il faut 10 à 15 fois plus de terres pour produire un kilo de protéines animales que pour un kilo de protéines végétales.** Pour nourrir la planète, cela implique, au niveau de la France, de diminuer de 50% la part des produits d'origine animale au profit des protéines végétales.

Partout dans le monde, ce sont les classes modestes, les personnes en situation de précarité qui ne peuvent avoir accès à une alimentation suffisante et de bonne qualité. En France, l'activité des organisations d'aide alimentaire, avec leurs dizaines de milliers de bénévoles tente de parer à la carence des politiques publiques.

Les écologistes proposent une série de mesures, parmi les principales :

- **Proposer au moins un repas végétarien par semaine en restauration collective** (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, entreprises, milieu carcéral). Accroître la part des produits de l'agriculture biologique dans ce secteur, passer à 100% dans les crèches et les écoles maternelles. Favoriser la réinstallation des cuisines dans les établissements. **Lutter contre le gaspillage** : en France, 4 milliards de repas sont servis chaque année dans la restauration collective, un quart sont gaspillés !

- **Réglementer la publicité en direction des enfants** et les interventions des lobbies en milieu scolaire et universitaire.

- **Soutenir les initiatives des collectivités et des associations** telles qu'AMAP, ateliers cuisines, potagers collectifs, ouvriers, d'insertion, de pied d'immeuble. Inciter les collectivités à préserver des espaces pour la production locale. Soutenir la structuration des filières du bio, des circuits courts, de la distribution des produits frais, notamment par la commande publique.

- **Faciliter l'accès des plus démunis aux produits frais et de qualité bio**, aider à l'approvisionnement des organisations de l'aide alimentaire, notamment en leur attribuant les surplus agricoles au lieu de les détruire.

Gérard Matichard

