

# Comment dire non au gaspillage alimentaire ?

Lors du grand débat national à Gréoux-les-Bains le 7 mars 2019, Le Président de la République Emmanuel Macron a dit que le gaspillage alimentaire était un « scandale ». Heureusement, il existe des solutions, notamment à Manosque.



Ô grain et à mesure, le magasin de vrac /photos D. H.

Le gaspillage alimentaire c'est le fait de jeter à la poubelle de la nourriture encore bonne à la consommation. Les producteurs, les grandes surfaces, les restaurants, les consommateurs, tout le monde est responsable de ce problème ! En France, chaque année plus de sept millions de tonnes d'aliments sont ainsi jetées à la poubelle. En France, on gaspille en moyenne 20 à 30 kilos de nourriture par an et par personne dont sept kilos de denrées encore emballées.

Il est important de lutter contre le gaspillage alimentaire car il agit sur l'environnement en produisant du gaz à effet de serre, sur l'économie en gaspillant de l'argent (entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France) et pour des questions éthiques et sociales : on gaspille alors que l'on estime qu'en France une personne sur dix a du mal à se nourrir. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, suivez-nous à la découverte de trois solutions locales.

## To good to go à la Biocoop

À la Biocoop, nous avons été accueillis par une des responsables du magasin qui nous l'a présenté. On y

trouve tout ce que l'on peut trouver dans d'autres magasins : de la nourriture, de l'épicerie, des produits de beauté, des produits pour bébé, des vêtements, des livres, etc. Mais nous étions surtout là pour découvrir une action originale. *To good to go* est une application qui œuvre pour un monde sans gaspillage alimentaire. Cette application s'appelle ainsi pour dire : « c'est trop bon pour jeter ». Elle permet d'acheter les invendus de commerces alimentaires à très bas prix. À la Biocoop de Manosque des paniers sont proposés avec des produits bientôt périmés. Ce panier a une valeur de 12 euros réduite pour l'application à un coût de 4 euros. En moyenne, la Biocoop propose deux paniers par jour. En plus de cette application, les personnels de la Biocoop essaient de limiter encore davantage le gaspillage alimentaire en consommant eux-mêmes les produits qui arrivent en limite de consommation, en les donnant et en compostant.

## En vrac, chez Ô grain et à mesure

Nous avons été reçus par Damien et Noé qui travaillent bénévolement pour le magasin. Ô grain et à mesure est un magasin

qui vend des denrées en vrac. Le vrac est un système qui permet de prendre seulement la quantité nécessaire de nourriture dans des sacs réutilisables et lavables mais également dans des bocaux. Nos deux guides nous ont tout expliqué et présenté les produits proposés : des pâtes, du riz, des gâteaux, des bonbons, du liquide vaisselle, du shampoing, etc. Le plus possible, ces produits sont fournis par des producteurs locaux et bio, comme le miel par exemple. La réserve est régulièrement vérifiée afin d'éviter la présence d'insectes. À l'issue de la visite nos deux guides nous ont proposé un jus de pomme tout frais sorti de l'extracteur de jus et de bonnes pommes bio.

## Du compost au collège Giono

À la cantine de notre collège, on sert 320 repas en moyenne le midi. Chaque jour, ce sont plus de 40 kilos de biodéchets qui sont jetés. Mais, grâce à un partenariat avec le Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence et le Sydevom, le reste des fruits et légumes est collecté et mis dans un bac à compost. Lorsque les élèves demi-pensionnaires ont terminé de déjeuner, ils font un tri. Il y a un bac rouge pour tout

ce qui ne se recycle pas (serviettes, plastique, viande) et un bac vert pour ce qui se recycle (restes de fruits et légumes, pain). Le principe du compost est de fabriquer du terreau avec les restes alimentaires compostables (fruits et légumes surtout). Dans notre collège, il y a six bacs en bois d'une contenance de 1000 litres. Lorsque les déchets de légumes et fruits sont déposés, on ajoute du broyat, puis on remue et on attend plusieurs semaines que les déchets se transforment grâce aux vers de terre. Lorsque le compost est prêt, il est réutilisé dans les espaces verts du collège.

Ces trois solutions locales sont utiles, efficaces, pas très chères et faciles à mettre en place. Ces rencontres nous ont donné envie de changer notre façon de faire afin de limiter le gaspillage alimentaire. Nous ne connaissions pas certaines de ces solutions ainsi nous avons voulu en savoir plus. Notre planète a besoin de nous et de vous pour stopper le gaspillage alimentaire.

A.B., K.B., M.S., L.P.,  
C.M., N.O. C.M.



Au collège Giono, on composte /photos D. H.