

DU CHAMP À L'ASSIETTE :

Halte au gaspillage alimentaire !

Le gaspillage alimentaire représente 3% des émissions de gaz à effet de serre en France. Plusieurs associations travaillent à les réduire. C'est le cas à Nantes des associations Les Fanes et Le Comptoir des Alouettes.



Derrière le comptoir des dons, Anne-Lise Pineau, fondatrice des Fanes (à gauche) et Juliette Dèche, employée du Comptoir des Alouettes (à droite)

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est?

Le gaspillage alimentaire c'est toute la nourriture non-utilisée du producteur au consommateur en passant par le vendeur. Il représente 20% de la nourriture produite en Europe. Ce chiffre a augmenté de 50% depuis 50 ans. Le poids des aliments gaspillés est de 155 kg par personne et par an en France soit un total de 10 millions de tonnes par an ou encore une valeur commerciale de 16 millions d'euros.



Conserve de Pickles Les Fanes

La nourriture peut être gaspillée à chaque étape du champ à l'assiette. Pour une personne chaque année, en France, il y a :

- 50kg de perdu dès la production ces aliments (ex : Légumes laissés dans les champs, ou légumes hors norme qui ne peuvent être vendus et sont jetés)

- puis l'équivalent de 33kg perdu en phase de transformation (ex : Pertes dans les usines)

- l'équivalent de 22kg perdu chez le distributeur (ex : Aliments abimés ou périmés)

- enfin, 50kg sont perdus au niveau du consommateur dont 29kg sur les repas pris au domicile (ex : Assiettes non finies et dates de péremption dépassées)

Tous ces gaspillages représentent l'équivalent des émissions en CO2 de 15 millions d'aller-retours Paris/New York... ou encore 3% de l'ensemble des émissions de CO2 de la France.

Pour lutter contre le gaspillage, il existe plusieurs associations. Nous sommes allés mener l'enquête chez deux d'entre elles.

Comment limiter le gaspillage alimentaire au champ ?

« Aujourd'hui, j'ai 42 ans, 3 enfants et j'ai envie de montrer qu'on peut être acteur de la transition écologique et faire des choses pour demain », nous dit Anne-Lise Pineau. Elle se dit particulièrement touchée par la précarité des femmes et après avoir travaillé 15 ans pour l'industrie alimentaire, elle connaît bien le sujet du gaspillage.

« J'ai envie de montrer qu'on peut [...] faire des choses pour demain »

Elle a récemment fondé l'association « Les Fanes ». Cette association nantaise permet à des femmes en situation de précarité de bénéficier d'ateliers de cuisine pour fabriquer des pickles de carottes ou des soupes. Ces ateliers permettent de tisser du lien social et d'utiliser des aliments destinés à être jetés. La région nantaise est une région de maraîchage. Les agriculteurs ne savent pas quoi faire des légumes qui ne correspondent pas aux normes des grossistes. Même pour les jeter, ils doivent en payer le transport. Anne-Lise a passé des accords avec certains d'entre eux pour récupérer ces légumes gratuitement... en échange de quelques boîtes de pickles.

Comment limiter le gaspillage alimentaire chez le distributeur ?



Façade du Comptoir des Alouettes :
Une épicerie associative pour nourrir la vie de quartier.

Le Comptoir des Alouettes, « bien plus qu'une épicerie ». Nous y rencontrons Juliette Dèche l'une des salariées de l'association.

Quand Odile Brousse était jeune, elle rêvait de tenir une épicerie et faire des crêpes. En s'inspirant de l'ADDA, une autre épicerie associative nantaise, elle réalise son rêve en créant le Comptoir des Alouettes début 2017.

Dans cette épicerie, on y vend des produits d'épicerie bios, locaux, issus de circuits courts, mais aussi des crêpes et des produits « faits maison ». Par ailleurs, on y distribue gratuitement des invendus de supermarchés et on y fait des ateliers pour cuisiner les légumes donnés les plus abîmés. Un des objectifs majeurs de cette épicerie est de faire se rencontrer des gens du quartier « socialement différents ».

Le Comptoir des Alouettes,
« Bien plus qu'une épicerie ! »

Les 3R

Pour réduire le gaspillage alimentaire comme pour réduire nos déchets, la méthode des 3R peut être appliquée. Cette méthode consiste à appliquer dans l'ordre les trois étapes suivantes :

1. **Réduire** les pertes à la source.
2. **Réutiliser** les ressources avant qu'elles ne deviennent déchet
3. **Recycler** le déchet

Les 2 associations interviewées travaillent sur le deuxième R : Réutiliser les déchets. Ces deux associations ont besoin de l'existence des pertes pour les utiliser. Leur travail est indispensable aujourd'hui. Toutefois, les bienfaits apportés par ces associations ne doivent pas empêcher d'essayer de réduire ces pertes. Le jour où les supermarchés n'auront plus rien à donner au Comptoir des Alouettes et les agriculteurs, plus rien à donner aux Fanes, il faudra s'en réjouir !

Article écrit par Elia Galin, Léane Poschmann, Solal Leclercq-Macé et Joachim Beaunieux

Photos de Clémentine Perret

INRAE : <https://www.inrae.fr/actualites/infographie-pertes-gaspillages-alimentaires>

France Nation Verte : <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire>

Les 3R : <https://www.ecologie.gouv.fr/lesbonneshabitudes>

Le Comptoir des Alouettes, 19, rue des Alouettes, Nantes : <https://lecomptoirdesalouettes.wordpress.com>

Les Fanes : [@fanes_nantes sur Instagram](https://www.instagram.com/@fanes_nantes)

L'ADDA : <https://addaassofr.wordpress.com/>