

Conférence de notre camarade Yahya Hakim

« Le scandale mondial du gaspillage alimentaire »

Le 3 août 2015

Bienvenue en Absurdie !

Alors qu'un milliard d'êtres humains ne mangent pas à leur faim, un tiers de la production mondiale de nourriture finit dans nos poubelles. Avec cette quantité d'aliments, on pourrait pourtant nourrir sept fois la population mondiale qui souffre de malnutrition. À lui seul, le gaspillage alimentaire des États-Unis pourrait la sortir deux fois de cette situation.

Tristram Stuart, activiste et auteur de "Waste", devenu la référence internationale en matière de gaspillage alimentaire, nous emmène en Europe, en Équateur, en Inde, aux États-Unis et au Japon. Au cours de ce tour du monde de la honte, soulevant des questions autant éthiques qu'environnementales, il nous propose de découvrir des exemples affligeants de ce gâchis mondial, ainsi que des initiatives locales pour le réduire.

En France, premier pays agricole d'Europe, Angélique Delahaye accueille sur son exploitation maraîchère, en Indre-et-Loire, un groupe d'activistes. Elle doit jeter un quart de sa production de concombres malgré leur parfaite comestibilité. La raison est le rejet par les distributeurs de ceux qui ne répondent pas à une norme purement esthétique, bien droit, bien lisse, d'un calibre prédéfini.

En 2009, les normes européennes sur les calibres avaient pourtant été supprimées. Mais les distributeurs préfèrent répondre aux dites exigences des consommateurs, avec des étals abondants et des fruits et légumes parfaits.



Un directeur ouvre les portes de son hypermarché et soulève le couvercle de ses poubelles. À l'intérieur, des produits parfaitement consommables comme des bananes avec des petites taches, un pack entier de soda balancé pour une canette cabossée, des viennoiseries fabriquées la veille. Addition pour les 1 072 hypermarchés français : 2 292 095 tonnes, soit 850 millions d'euros par an. C'est six fois le budget des Restos du Cœur, qui servent 100 millions de repas à l'année...

Dans les foyers français, le gaspillage continue. 440 dollar par an et par ménage sont mis à la poubelle, en raison de la mauvaise gestion des dates de péremption et du frigo. La gabegie se poursuit dans l'assiette. Enfin, à la maison, les français mettent 100 kilos de nourriture par an et par personne à la poubelle.

Le gâchis ne connaît pas de frontières. Cap sur l'Équateur, plus gros exportateur de bananes au monde. Carlos Torres, administrateur général du groupe Serrano, gros exploitant de 3 000 hectares, se voit refuser 15 % de sa production de bananes. "Il y a trop d'exigences..." En fait, dans ce pays où l'on gaspille dix fois moins que dans les pays occidentaux, on jette les bananes dont on ne veut pas : 400 tonnes par jour, soit 146 000 tonnes par an.

Direction l'Inde, quatrième puissance agricole mondiale. Alors que le pays devrait être autosuffisant, un indien sur cinq a faim. Au marché de Chennai, véritable Rungis à l'échelle du sous-continent, ce sont 150 tonnes de nourriture qui pourrissent à même le sol, chaque jour, en raison des conditions de transport à moindre coût, des toiles de jute remplies à ras bord entassées dans des camions.

Aux États-Unis, le gaspillage alimentaire atteint son apogée avec 10981 milliards de dollars par an. Certes, des initiatives fleurissent. L'association « City Harvest » emploie 100 personnes, qui sillonnent New York avec 16 camions pour récupérer les invendus de grandes enseignes afin de concocter 300 000 repas par semaine. Harvest of Hope réunit 30 000 bénévoles qui glanent les excédents dans les champs de 20 États. A Stone Barns, à une heure de New York, on pratique une agriculture raisonnée, où rien ne se perd.

Retour en Europe. À Londres, on s'organise aussi pour réduire les 3 millions de tonnes de nourriture qui finissent en déchets chaque année. À la maison Hare Krishna, les bénévoles récupèrent 10 tonnes d'aliments par semaine, dans deux supermarchés, pour alimenter SDF (Personnes Sans Domicile Fixe) et étudiants.

C'est au Japon qu'on semble avoir sérieusement pris en main ce scandale mondial. Il faut dire que l'archipel, autosuffisant à 40%, importe tout le reste de ses aliments. Une loi votée il y a dix ans oblige les entreprises au recyclage alimentaire. Chez Odakyu, conglomérat de réseaux ferrés, grands magasins et restaurants, les déchets alimentaires permettent de nourrir des porcs bio revendus dans les enseignes du groupe. Aux Galeries Lafayette nippones, Seibu, les restes de la cantine finissent en compost. BioEnergy utilise les aliments avariés pour alimenter 2 400 foyers en électricité.

Un documentaire engagé produit par Tristram Stewart nous appelle à mettre un terme à cette gabegie alors qu'en 2050, nous serons 9 milliards sur Terre et autant de bouches à nourrir.

Notre mode de vie devient quasiment le même d'un bout à l'autre de la planète : nous achetons, nous jetons, et tout ce que nous consommons a des conséquences insoupçonnées sur la planète. Retour sur l'impact de la consommation sur la planète à l'ère du tout-jetable.

Vêtements, objets ménagers, jouets ou écrans plats, pour arriver dans nos rayons, tous ces produits ont réalisé un parcours mondialisé. Il a fallu des matières premières pour les fabriquer et aller puiser dans les ressources de notre planète aux 4 coins du globe. Et après s'en être servis, les produits que nous jetons vont encore connaître un sort en grande partie méconnu.

Le jean par exemple, c'est devenu l'uniforme mondial, il s'en vend 2 milliards par an. Mais pour fournir la planète, cela veut dire cultiver en masse du coton, la plante la plus gourmande en eau de la planète : 11 000 litres pour un seul kilo de coton. Quels bouleversements majeurs cette culture entraîne-t-elle sur l'environnement et la vie de millions de gens ?

Quelles alternatives se mettent en place?

Une autre matière a conquis notre époque, le plastique. Emballages ou objets du quotidien, il est partout dans nos vies, au point de l'envahir. Une fois jetés, seule une petite partie est recyclée. En somme, le plastique est encore une véritable plaie pour la planète. Un homme a trouvé une solution et visiblement, il est effectivement possible de faire fondre les déchets en plastique pour obtenir un liquide brun qui semble être du pétrole. Le reste se retrouve dans la nature. Que faire de tous ces déchets ? Et face à cette menace, quels nouveaux produits plus « propres » les industriels inventent-ils ?

Nous craquons aussi de plus en plus pour des appareils high-tech : ordinateurs, écrans plats ou téléphones portables. Seul souci: à force d'en changer de plus en plus souvent, on en oublie qu'il faut toujours plus de matières premières pour les fabriquer, des matières qui s'épuisent et parfois extraites au détriment de populations entières. Le recyclage de nos vieux appareils est-il une réponse satisfaisante ?

De la France au Congo, de la Chine à l'Irlande ou l'Italie, Capital Terre est parti enquêter pour comprendre dans quelles conditions, souvent extrêmes, nos ressources naturelles sont exploitées... Quelles répercussions toute cette production a sur l'environnement et la vie des hommes... Et quelles solutions existent déjà pour que nous puissions consommer tout en respectant la planète ?

L'alimentation

Bien que les principaux impacts environnementaux de l'alimentation se ressentent lors de la phase de production (agriculture, transformation des aliments), les ménages possèdent également une part de responsabilité par leurs choix et leurs habitudes alimentaires. Ces choix affectent en effet l'environnement par le biais de la consommation énergétique liée à l'alimentation et la production de déchets.

Des chiffres et information à retenir

- 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, tandis que près d'1 milliard de personnes sont sous-alimentées et 1 milliard souffrent de la faim.
- La surconsommation de nourriture est préjudiciable à notre santé et à l'environnement.
 - 1,5 milliards de personnes dans le monde sont en surpoids ou obèses.

- La dégradation des terres, la baisse de fertilité des sols, la surexploitation des nappes d'eau, la surpêche et la dégradation de l'environnement marin amoindrissent la capacité des ressources naturelles à fournir de la nourriture.
- Le secteur de l'agro-alimentaire représente environ 30% de la consommation totale d'énergie dans le monde et environ 22% des émissions totales de gaz à effet de serre.
- L'augmentation de la consommation affecte de façon négative la sécurité alimentaire.
- Le coût des denrées alimentaires augmente.
- La recrudescence de méthodes de production agro-alimentaire nécessitant davantage de ressources.
- Les produits agro-alimentaires gourmands en ressources épuisent les ressources agro-écologiques, et affectent leurs capacités à produire de la nourriture en abondance.

Au nom de la planète sur laquelle nous vivons, au nom de nos enfants, au nom de tous les autres organismes vivants avec qui nous partageons notre planète -- nous sommes des animaux terrestres, et nous dépendons de notre terre pour nous nourrir.

En ce moment, nous gaspillons nos terres pour y cultiver de la nourriture que personne ne mange. Arrêtez de gaspiller la nourriture.

Merci beaucoup.
