

En bref

Monde

¼ de la nourriture produite est jetée or 13% de la population souffre de sous-alimentation. 10 millions de personnes meurent de faim chaque année.

Grande-Bretagne

Au moins 1/3 de nourriture est jetée ce qui cause d'énormes problèmes environnementaux. 6,7 Millions de tonnes de produits consommables sont jetés ce qui équivaut à 12,4 milliards d'euros. 90% des consommateurs n'ont pas conscience de ce qu'ils gâchent et 150 millions de personnes ne regardent pas la date de consommation. 2,6 millions de produits sont encore sous emballage et/ou la date de consommation est encore bonne. 18% de gâchis est réalisé dans les foyers et ce chiffre passe à 27% dès lors qu'il y a des enfants.

Europe

Chaque européen jette 240kg de nourriture à la poubelle par an, selon l'Institut de gestion des déchets de l'Université agronomique de Vienne, ce qui représente une perte de 100€ par an et par foyer ; ce sont les produits laitiers et les œufs qui sont les plus jetés (15%), suivis des légumes et du pain (13%), de la viande (12%) et des plats cuisinés (9%).

Société

Tabou, le gaspillage alimentaire est peu abordé et concerne toujours l'autre. A l'ère écolo et avec l'entrée dans les programmes scolaires du développement durable, que fait-on devant le constat accablant de la FAO? D'ici 40 ans nous aurons doublé nos besoins alimentaires et, aujourd'hui déjà, nous ne parvenons pas à nourrir l'ensemble de la population mondiale.

Un reportage au sein du restaurant scolaire du collège Célestin Freinet de Sainte-Maure-de-Touraine permet de se rendre compte des pratiques des élèves.

A la fin de deux services, 57,5 kg de nourriture ont été jetés, essentiellement du riz et du poisson. Les élèves de troisième et de quatrième en ont gaspillé 25,5 kg alors que les sixièmes et les cinquièmes ont jeté 32 kg d'aliments. Un autre chiffre nous a été communiqué: 104 portions de maquereaux et sardines n'ont pas été prises au self sur les 250 portions préparées ce qui représente pour cette seule entrée 41.6 % de gaspillage.



Que pensent les acteurs de la restauration au collège ? Le cuisinier, monsieur Favre, est déçu et outré de l'énorme gâchis quotidien des élèves car il prend du plaisir à la préparation des repas et souhaite que les élèves mangent équilibré et découvrent toutes sortes de mets et saveurs. En voyant ce gaspillage, les agents de service, madame Krécis, madame Hadad, et madame Augustin ont mal au cœur car elles pensent aux enfants qui n'ont rien à manger; d'autant plus

qu'elles sont contraintes de jeter ce qui n'a pas été consommé en raison des normes d'hygiène HACCP. **D'où vient ce gaspillage ?** Les principales causes du gaspillage sont, selon les agents, le grignotage de 10 heures 30 et celui qui précède juste le déjeuner lors de l'attente au self. La consommation de boissons sucrées coupe également l'appétit, c'est pourquoi le restaurant n'en propose plus aux repas de Noël, mais l'essentiel du gâchis est lié à des aliments qui ne donnent pas envie aux élèves, selon les intéressés eux-mêmes, comme le poisson, par exemple.

Billet d'humeur**Génération gaspillage ?**

Je gaspille, tu gaspilles, nous gaspillons ; est-il possible de conjuguer nos efforts pour cesser de conjuguer ce verbe ?



Pour cesser le gaspillage alimentaire, les publicités sont inefficaces. Doit-on changer les lois d'hygiène, mettre une taxe sur les ordures, utiliser des méthodes barbares ?

Cela ne sert à rien ! Alors que voulez-vous que l'on fasse ? Payer encore plus ? Mais vous avez déjà payé: 6kg de boeuf jeté à 8€ le kg, soit 48€!

A vos bourses citoyens ! Comptez donc ! A vos restes citoyens, cuisinez donc !

