

PRÉFACE

DE BRUNO GENTY

« Faut pas gâcher ! »

C'est un message qui sonne comme une évidence. Nos parents et nos grands-parents, qui ont connu la guerre et les privations, l'avaient intégré par nécessité. La leçon n'a pas été retenue et le gaspillage d'aujourd'hui crée de nouveaux conflits. En France, comme au Royaume-Uni, la contrée de Tristram Stuart, et dans les autres pays dits « développés », nous achetons trop, mangeons trop, jetons trop.

Les chiffres sont effarants. Une personne sur six souffre de malnutrition. On nous dit alors qu'il faut nourrir l'humanité et cela se traduit par une agriculture industrielle qui fonctionne à grands renforts d'engrais, de pesticides, d'énergie et d'eau. Mais au bout du compte, on constate qu'un tiers de la production agricole mondiale est jetée ou perdue chaque année, soit 1,3 milliard de tonnes de nourriture. C'est une logique absurde sauf pour quelques personnes qui en tirent un profit immédiat.

Du champ à l'assiette, chacun d'entre nous a sa part de responsabilité. Dans les champs, les fruits et légumes non calibrés sont jetés. Lors du transport, des produits alimentaires sont abîmés. Dans l'entrepôt, si la chaîne du froid est rompue, des bennes les attendent. À l'usine de transformation, où les aliments sont tranchés, découpés, réduits en purée, les chutes ne sont pas forcément récupérées. Au supermarché, les clients boudent la banane noircie ou la tomate trop mûre. Les enseignes se lancent dans une course à la fraîcheur optimale. Les yeux plus gros que le ventre, nous achetons trop, et conservons mal nos aliments. Nous avons oublié le plaisir de la recette maison. Dans notre autoproclamé pays de la gastronomie,

une petite observation de nos poubelles est instructive : nous gaspillons majoritairement des restes de repas (24 % environ du gaspillage des ménages à la maison et hors foyer), des fruits et légumes (24 % également), des produits entamés (20 %) et, enfin, du pain (14 %), des produits encore emballés et des liquides alimentaires (18 %)¹.

« Faut pas gâcher ! », c'est aussi le nom que France Nature Environnement a donné à sa campagne contre le gaspillage alimentaire, face à ce que nous considérons comme un scandale éthique et environnemental. Notre mouvement citoyen rassemble 3 000 associations de protection de la nature et de l'environnement. Bénévoles et militants, nous multiplions les actions pour impliquer les citoyens dans la lutte contre ce phénomène.

En 2012, nous avons mis les bouchées doubles. Au cours de l'opération « coaching-frigo », sept associations membres de FNE ont accompagné deux cantines, trois restaurants et trente familles. Objectif ? Trouver ensemble comment mieux s'organiser pour ne plus jeter de nourriture. Pour que ces opérations témoins ne soient pas des actions isolées mais fassent fleurir les bonnes pratiques, divers partenaires ont été sensibilisés : les collectivités territoriales, qui ont à leur charge une part importante de la restauration collective, les syndicats de traitements des déchets ou encore les chambres des métiers. En 2012, les Parisiens ont découvert notre « food-truck » (ou camion-restaurant). La chef Babette de Rozières a proposé une dégustation de plats « anti-gaspillage », préparés à partir d'inventus de supermarché : bananes, poulet, artichauts, etc. Au menu : salade gourmande,

1 Étude Verdicité-FNE, 2010 ; disponible sur www.fne.asso.fr, dossier « déchets ».

colombo de poulet et compotée de banane. Ces opérations, comme le « banquet des 5 000 » organisé place de l'Hôtel de Ville de Paris par Canal + et Tristram Stuart en octobre 2012, et l'intérêt médiatique autour du sujet ont contribué à la mobilisation du ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, qui prépare pour 2013 un Pacte national contre le gaspillage.

La prise de conscience est urgente : 82 % des Européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu². C'est dire si nous allons devoir bouleverser nos habitudes. Et parce que tout ne repose pas que sur nos comportements, la réglementation doit aussi évoluer. C'est le cas par exemple de l'absurde date limite d'utilisation optimale (DLUO), apposée sur les paquets de pâtes ou les épices, qui ne répond à aucune nécessité sanitaire.

Au-delà de la question alimentaire, France Nature Environnement s'intéresse à tous les gaspillages. Nous participons à des études pour favoriser le développement de la réparation et du réemploi des objets, améliorer l'éco-conception des biens et leur réparabilité – des façons intelligentes de réduire le gaspillage et d'anticiper la raréfaction d'un certain nombre de ressources – telles les terres rares – et de stimuler des emplois locaux. Dans ce domaine comme dans tant d'autres, nous défendons une sobriété efficace qui nous permette tout simplement de vivre mieux.

Bruno Genty, président de France Nature Environnement

Mais si ces choses venaient à se corrompre en sa possession sans qu'il en ait fait l'usage ; si ces fruits qu'il avait cueillis se gâtaient, si ce gibier qu'il avait pris se corrompait avant qu'il ait pu s'en servir, il violait les lois communes de la nature et méritait d'être puni [...]

Si l'herbe de son clos pourrit à terre ou que les fruits de ses plantes et de ses arbres se gâtent, sans qu'il se soit mis en peine de les recueillir et de les amasser, ce fonds, quoique fermé d'une clôture et de certaines bornes, doit être regardé comme une terre en friche et déserte et peut revenir à un autre [...]

Ce à quoi seulement il est obligé, c'est de prendre garde de s'en servir avant qu'ils se corrompent et se gâtent, car autrement il en aurait pris plus que sa part, et il aurait dérobé celle d'un autre. Et, certes, ce serait une grande folie, aussi bien qu'une grande malhonnêteté, de ramasser plus de fruits qu'on n'en a besoin et qu'on n'en peut manger. [...] mais s'il en a donné une partie à quelque autre personne, en sorte que cette partie ne se soit pas pourrie, mais ait été employée à l'usage ordinaire, on doit alors le considérer comme ayant fait de tout un légitime usage. Aussi, s'il troque des prunes, par exemple, qui ne manqueraient point de se pourrir en une semaine, contre des noix, capables de demeurer propres pour sa nourriture durant toute une année, il ne fait nul tort à qui que ce soit [...] il n'a en rien désolé l'héritage commun tant que rien n'a péri inutilement en sa possession [...] l'abus de sa propriété ne consistant point dans l'étendue d'une possession, mais dans la pourriture et dans l'inutilité des fruits qui en proviennent.

John Locke, *Traité du gouvernement civil* (1690), § 37-38, 46

² Eurobaromètre sur « Les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource », publié en février 2011 par la Commission européenne. 11 % des Européens affirment ne jeter aucune nourriture, et 71 % jeter moins de 15 % de nourriture.