

Gaspillage,
le défi
alimentaire

nature's kitchen

Ces dernières décennies, nos modes de vie et d'alimentation ont considérablement évolué. Nous sommes entrés dans une ère d'abondance où nous consommons toujours plus et de manière plus diversifiée. Revers de la médaille : chaque année, on jette plus d'un milliard de tonnes de nourriture dans le monde. Cette réalité paraît souvent lointaine, pourtant nous y sommes confrontés chaque fois qu'on ouvre une poubelle. Le signal d'alarme est désormais tiré : il faut limiter le gaspillage alimentaire !

Depuis le 9 janvier 2001, jour du premier EXKi à Bruxelles, nous sommes confrontés chaque soir aux invendus. Même s'ils sont pour la plupart encore parfaitement comestibles dans les 24 heures suivantes, nous ne voulons plus, pour des questions de standard de qualité, les remettre en vente le lendemain.

Depuis ce jour mémorable, nous avons décidé de les donner plutôt que de les jeter. Rien n'est en effet plus triste que de jeter son propre travail du jour, sachant qu'avec un peu d'effort, il pourrait être apprécié par quelqu'un dans le besoin !

Nous avons noué un accord avec l'Armée du Salut à Bruxelles qui passait prendre chaque soir les invendus du restaurant. Mais comme vous le découvrirez dans ce livre, donner ses invendus n'est pas si simple, surtout quand on compte plus de quatre-vingts restaurants. C'est un défi logistique et réglementaire.

Cela explique aussi pourquoi le gaspillage alimentaire est si impressionnant en Europe et dans le monde.

À travers ce livre, nous vous emmenons à la découverte de la face peu glorieuse du gaspillage alimentaire. Nous désirons vous faire part de notre réflexion, de nos démarches et des opérations que nous menons pour tenter d'endiguer ce phénomène.

Si l'envie vous prend de poursuivre la lecture de ce livre chez vous, il est possible de télécharger son contenu sur www.EXKi.com, où nous nous ferons un plaisir de recueillir vos remarques et recommandations. Nous vous souhaitons d'ores et déjà une agréable lecture.

Frédéric Rouvez et Nicolas Steisel
Co-fondateurs d'EXKi



Les chiffres du gaspillage alimentaire

Il y a plus de 20 ans, Mère Teresa clamait: « *Ce qui me scandalise, ce n'est pas qu'il y ait des riches et des pauvres, c'est le gaspillage!* ». Le gaspillage alimentaire est en augmentation constante et les prévisions ne sont guère réjouissantes. Placée sous le signe « d'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire », 2014 a-t-elle changé les esprits? Tour d'horizon chiffré d'un phénomène mondial.



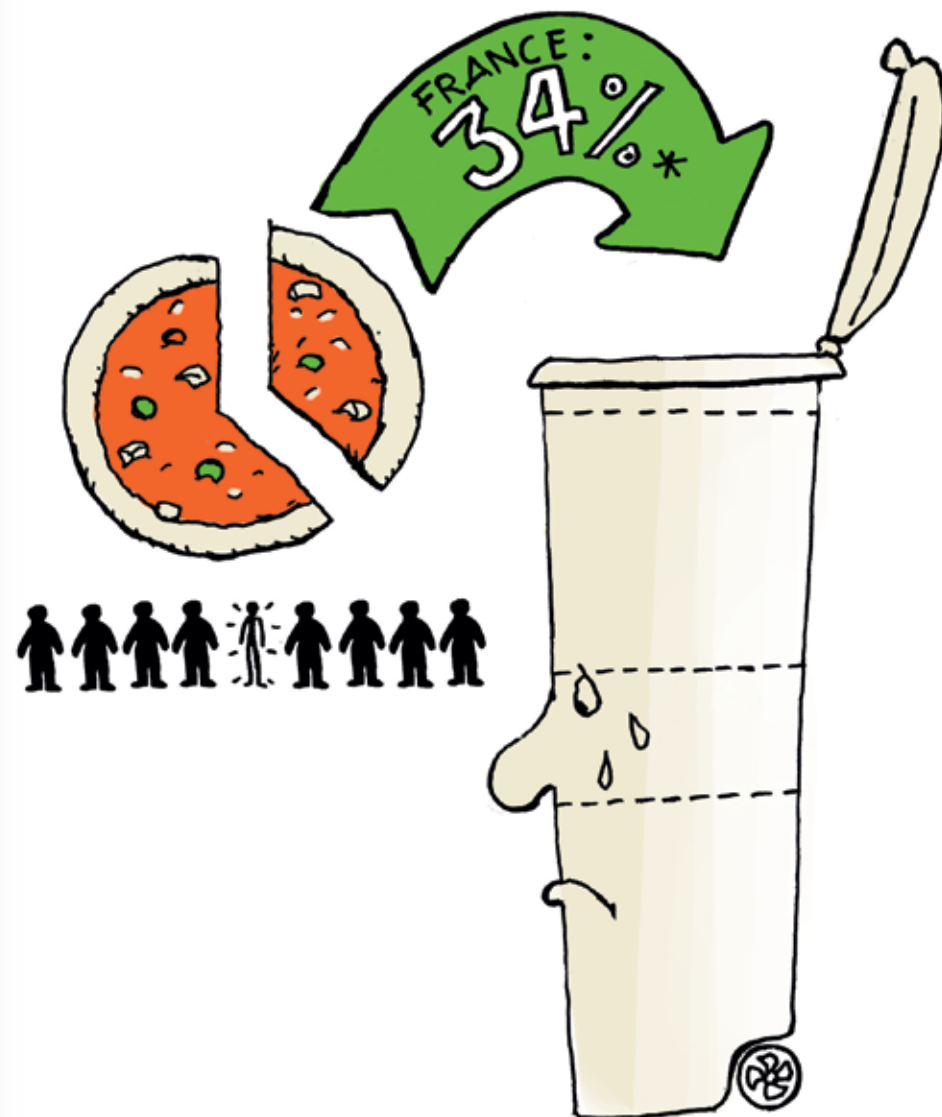
Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), nous gaspillons 1,3 milliard de tonnes de nourriture par an. Ce chiffre énorme correspond à **un tiers** de la production alimentaire mondiale chaque année. Sans grande surprise, ce sont les pays les plus développés qui gaspillent le plus.

Au sein de l'Union européenne, les déchets alimentaires pèsent près de 100 millions de tonnes chaque année. Les prévisions sont inquiétantes: il faut s'attendre à une augmentation de 40 % de ce chiffre d'ici 2020.

Ce sont des chiffres surprenants alors que 1 milliard de personnes ne mangent pas à leur faim. Mais alors, pourquoi gaspillons-nous autant ?

La FAO, c'est quoi ?

Fondée en 1945 à Québec, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a pour objectif de mettre un terme à la faim et à la pauvreté dans le monde. Une tâche qu'elle définit elle-même comme « plus urgente et plus importante que jamais ».



Les causes du gaspillage alimentaire

Les chiffres du gaspillage alimentaire donnent le tournis. Et laissent une question en suspens : comment faire pour inverser la tendance ? Comprendre l'origine et la raison d'une telle pratique, c'est déjà un premier pas vers le changement. Loin des idées reçues, le gaspillage alimentaire ne concerne pas uniquement les grands industriels. On le retrouve à chaque étape de la chaîne de production alimentaire et particulièrement à la fin, chez le particulier.

Première étape : la production agricole

Il est très difficile de chiffrer les pertes sèches de nourriture lors de la phase agricole. Certaines formes de gaspillage ne peuvent être évitées – par exemple, les graines semées dans un champ qui ne germeront jamais – quand d'autres pourraient être limitées : la majorité des récoltes sont aujourd'hui opérées par des machines agricoles qui, malgré elles, effectuent un premier calibrage des aliments. De cette manière, beaucoup de fruits ou légumes pourrissent dans les champs sans jamais voir les étals des marchés. 9% du gaspillage alimentaire provient de cette première étape.

Deuxième étape : la transformation

Depuis le champ où ils ont été ramassés, les légumes continuent leur route vers les usines. Là, ils subissent un tri. Ceux qui ne correspondent pas à la «norme» sont sortis du circuit à la suite d'un deuxième calibrage. «Nos supermarchés ne laissent aucune place pour une banane de plus de 46 mm de diamètre, aucun fruit piqué par un insecte, non, les fruits et légumes y ont une peau lisse et une "belle" couleur uniforme», écrit de manière indignée Gaëlle Naze, auteur pour *notre-planète.info*. C'est bien le secteur de la distribution qui dicte les règles aux usines : les légumes moches finissent transformés, ou pire, jetés. D'après les recherches, 18% du gaspillage provient lors de cette phase de transformation.

Troisième étape : le transport

Les fruits et légumes correspondant aux critères de calibrage poursuivent leur voyage. Les trajets peuvent être longs et propices au flétrissement d'une partie de la cargaison. Là aussi, on constate un gaspillage (3%) généré par la rupture de la chaîne du froid, le manque de fraîcheur à l'arrivée, les accidents ou le temps de stockage trop long.

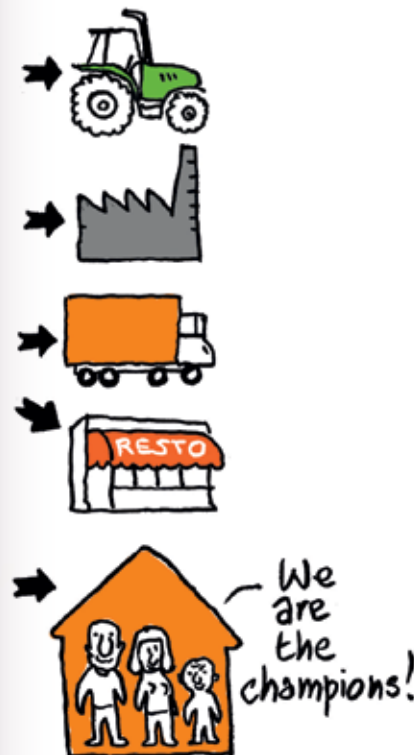
Quatrième étape : la distribution

La grande distribution est souvent montrée du doigt lorsqu'on évoque le gaspillage alimentaire – et à raison : elle serait responsable de 11% de ce gâchis. Les produits invendus, mais encore comestibles, finissent en quantité dans les poubelles des supermarchés, certains n'hésitant pas à javelliser ces produits pour éviter qu'ils ne soient glanés. Heureusement, les choses s'apprentent à changer en France avec l'adoption à l'Assemblée Nationale à l'unanimité (fait rarissime et historique) de mesures contre le gaspillage alimentaire dans le secteur de la grande distribution.

L'autre responsable de ce secteur n'est autre que la restauration où les restes des assiettes sont jetés à tour de bras. La Commission Européenne évoque ainsi 8% de l'ensemble des déchets alimentaires qui proviennent de ce secteur. La restauration collective est le vrai trou noir où, à titre d'exemple, 100 kg de nourriture sont en moyenne gaspillés par groupe de 500 élèves.

Cinquième étape : les ménages


Triste constat : ce sont les consommateurs qui participent le plus activement au gaspillage alimentaire. En France, les ménages sont responsables de 51% du gaspillage alimentaire. Selon Guillaume Garot, député français et auteur d'un rapport sur le gaspillage alimentaire, cité par *Le Figaro*, «les dates figurant sur les produits alimentaires sont mal comprises des consommateurs». Comme pour les supermarchés, les produits finissent donc à la poubelle alors qu'ils sont encore consommables. «Les produits sont retirés des rayons des magasins bien avant la date limite», poursuit le député, toujours cité par *Le Figaro*.



Drôles de dates

Comme le suggère Guillaume Garot, l'une des causes principales de gaspillage alimentaire imputé aux particuliers concerne les dates de péremption. Très souvent, elles trompent le consommateur qui ne saisit pas bien leur signification exacte. Il existe deux types de dates figurant sur les produits alimentaires. D'une part la date limite de consommation (DLC) pour les produits frais, qui se traduit par la mention «à consommer jusqu'au...». Elle garantit la qualité sanitaire des denrées et évite que le produit présente un risque pour la santé. Et d'autre part la date de durabilité minimale (DDM), qui est la plus trompeuse. C'est la mention «à consommer de préférence avant...». Elle se charge de certaines caractéristiques plus «gustatives» d'un produit : l'arôme, le taux de vitamines ou même le goût, tout simplement. Mais ces caractéristiques ne représentent aucun danger si le produit est consommé une fois la date passée.

Afin d'endiguer ce phénomène des dates trompeuses, certaines grandes enseignes prévoient de retirer les DDM des produits pour lesquels elles ne sont pas nécessaires.



Pour lutter contre le gaspillage, plus de temps à perdre : il faut des solutions ! Qu'elles viennent du secteur public, des citoyens ou d'entreprises privées comme EXKi, les initiatives ne sont pas encore légion, mais c'est en bonne voie. Voyons voir ce qui peut être mis en place !

Quelles solutions
face au gaspillage ?

On l'a vu, le gaspillage est présent à toutes les étapes de la chaîne de production alimentaire.

Plusieurs pistes existent pour les éviter. Au niveau de la production (principalement les agriculteurs), des initiatives commencent à voir le jour. En France, la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA) invite les agriculteurs à faire des dons. L'institution a d'ailleurs publié un guide qui préconise que «les associations caritatives pourront s'approvisionner en produits consommables mais non vendus car non commercialisables (par exemple, écarts de tri) ou organiser le glanage de produits non récoltés, en raison de coûts de collecte supérieurs au prix de vente». À titre d'exemple, EXKi a déjà mis en place un projet de glanage que nous détaillerons plus loin. En Belgique, les difficultés subsistent, comme l'expliquait Nathalie Ricaille d'Espace Environnement lors d'une interview de la RTBF (la Radio&Télévision Belge Francophone) : «En France, les dons alimentaires sont partiellement défiscalisés, ce qui n'est pas le cas chez nous».

Concernant les secteurs de l'industrie agro-alimentaire et de la distribution, plusieurs initiatives sortent de terre. En 2014, année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, différentes chaînes de supermarchés avaient pris le parti de lutter contre le calibrage en proposant des fruits et légumes «moches» ou venant du collectif «Gueules cassées». Pour éviter le phénomène des dates de péremptions «trompeuses», le secteur de l'agro-alimentaire prévoit de retirer les DDM de certains produits ou d'allonger la durée de vie d'autres produits. Reste que les différentes initiatives en ce sens se heurtent à la réglementation européenne qui impose l'une de ces deux mentions (DDM ou DLC) sur nos produits alimentaires.

Apprendre les réflexes « anti gaspi »

Du côté des restaurants et cantines, les choses commencent aussi à changer. En France et en Belgique, des guides de bonne conduite pour les restaurateurs ont été publiés afin d'adopter de bons réflexes en matière de gaspillage alimentaire. Pour Nathalie Ricaille, toujours au micro de la RTBF, c'est dès l'école qu'il faut se mettre au travail : «En Belgique, des projets pilotes ont été menés dans des établissements scolaires afin de déterminer les meilleures conditions de réussite pour une approche "anti gaspi" structurée et pérenne. Il s'agit non seulement d'impliquer le personnel de cantine mais aussi les élèves, les professeurs, le personnel administratif, voire les parents». Cette approche éducative doit aussi s'appliquer aux citoyens, puisque les chiffres sont unanimes : ce sont les ménages qui gaspillent le plus. Plusieurs jeunes start-up ont vu le jour dans l'idée de réduire le gaspillage alimentaire. À l'instar de LeftOverSwap qui permet de partager ses restes avec de parfaits inconnus via une application ou Justoclic qui attire l'attention des consommateurs sur des surplus à prix cassés.

Quel est l'impact du secteur PUBLIC ?

Réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025, tel est l'objectif fixé par les différents gouvernements européens. Des initiatives publiques fleurissent désormais pour impacter tous les secteurs.

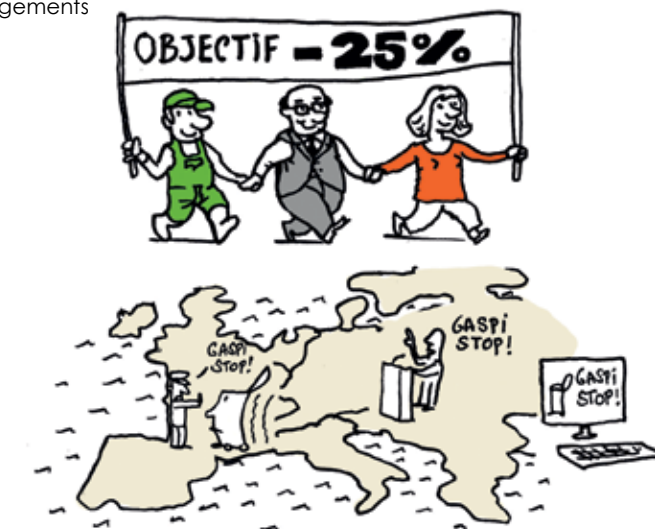
Dans celui de la distribution par exemple, si le don d'invendus n'est pas défiscalisé en Belgique, les commerçants peuvent à présent récupérer la TVA sur les dons alimentaires en faveur des organisations caritatives belges. Les autorités incitent aussi les grandes surfaces à proposer leurs invendus aux banques alimentaires et aux CPAS (Centre Public d'Action Sociale).

En France, on peut noter les actions tenues lors de la récente COP 21 à Paris, qui s'est déroulée du 30 novembre au 11 décembre 2015. Ce sommet sur le climat était aussi l'occasion d'aborder la question du gaspillage alimentaire. À cet effet, le ministère français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a lancé la campagne «Anti gaspi, pour le climat aussi». L'objectif est de mobiliser les «consom-acteurs» sur les enjeux de sécurité alimentaire et de changements climatiques liés au gaspillage.

La porte ouverte à toute INITIATIVE !

Finalement, peu importe ce que l'on fait pour lutter contre le gaspillage alimentaire tant que l'on participe à son endiguement. Parallèlement aux initiatives du secteur public, les idées venues des citoyens et d'associations de quartier germent aussi, donnant naissance à des projets nouveaux et pour le moins originaux. Par exemple cette mouvance venue d'Allemagne qui fait son bout de chemin dans la capitale de l'Europe : les frigos publics. Ils permettent aux gens de partager leur nourriture un lendemain de fête ou la veille d'un départ en vacances. Résultat : moins de gaspillage alimentaire et plus de solidarité. On en compte un seul pour l'instant à Bruxelles, devant le numéro 444 du boulevard Lambertmont.

De son côté, EXKi met aussi en place différents projets solidaires pour lutter activement contre le gaspillage alimentaire.





Les initiatives *d'EXKi*

Le gaspillage alimentaire a toujours été au centre des préoccupations d'EXKi. Avec environ 4 500 invendus chaque jour, l'enseigne a de quoi apporter une aide sérieuse aux personnes les plus démunies. Mais dans les faits, les choses ne sont pas si simples...

Donner ses invendus !

Au départ, l'idée était la suivante : chaque manager de restaurant EXKi avait la responsabilité de trouver une association caritative locale et d'organiser chaque jour le transfert des invendus. Cette redistribution s'effectuait de manière indépendante d'un restaurant à un autre, chaque manager travaillant avec une association du quartier de son choix. Malheureusement, les quantités d'invendus étant très variables d'un jour à l'autre, l'« offre et la demande » ne se rencontraient pas toujours et la logistique s'est à maints endroits avérée trop compliquée. Résultat des courses : seule une partie des invendus était alors réellement redistribuée.

Repartir de zéro, ou presque...

En 2016, EXKi a complètement revu sa manière de redistribuer ses invendus en

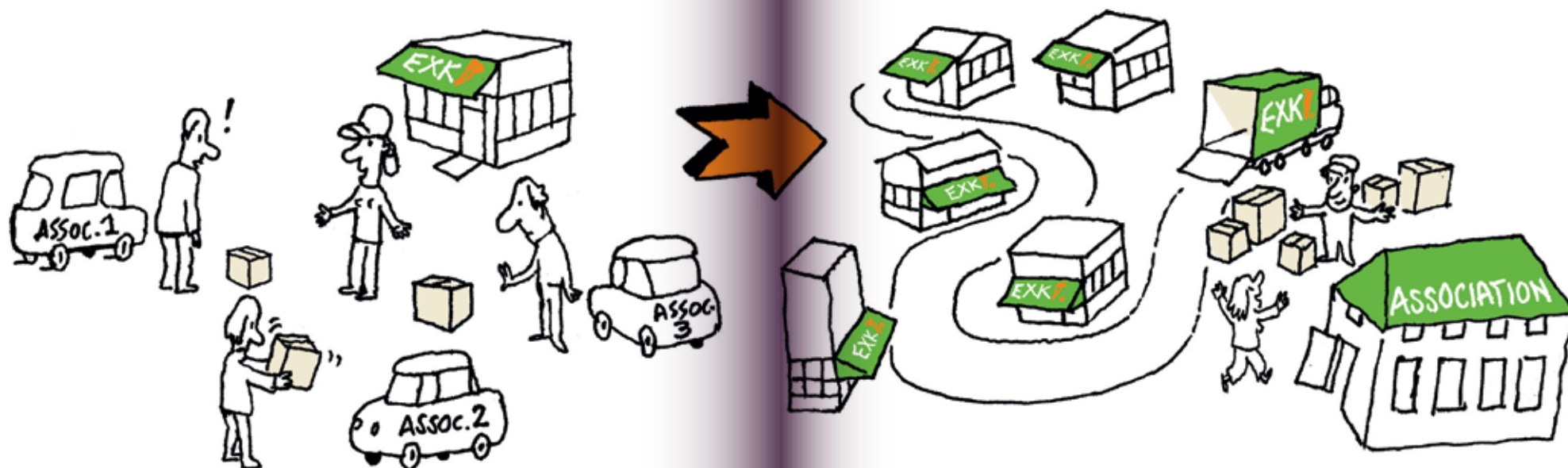
centralisant chaque nuit l'ensemble des invendus d'une même région pour pouvoir les répartir plus efficacement.

Un exemple concret ? Le partenariat noué avec le CPAS (Centre Public d'Action Sociale) de Bruxelles. Les restaurants EXKi de la capitale belge produisent entre 800 et 1 200 de repas invendus par jour. Esteban Jaime Tornin du CPAS de Bruxelles explique l'aspect logistique de ce projet : «Lorsqu'ils approvisionnent les différents points de vente, les livreurs d'EXKi reprennent avec eux les invendus des restaurants. Ces restes alimentaires encore frais sont tous rapatriés vers une chambre froide située au Marché Matinal de Bruxelles (le MABRU), près du canal. Il est essentiel de respecter les règles dictées par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), donc de ne pas rompre la chaîne du froid. Une fois les produits d'EXKi stockés dans cette chambre froide, le CPAS peut en faire l'inventaire. C'est à ce moment-là que la plateforme «Bourse aux Dons» entre en jeu : le CPAS proposera les invendus aux

différentes associations par ce biais et se chargera ensuite de les livrer le jour même. De cette manière, les associations ne contractent pas de coûts et les produits livrés sont frais, solidaires et pleins de saveurs».

La Bourse aux Dons est une plateforme multisectorielle ouverte à toute entreprise du secteur alimentaire et accessible à tout type d'organisation d'aide alimentaire. Cette plateforme facilite les dons alimentaires en mettant en contact les entreprises alimentaires disposant d'invendus (les donateurs, comme EXKi par exemple) et les organisations d'aide alimentaire à la recherche de dons (les receveurs). La force d'une telle plateforme c'est qu'au final, tout le monde est gagnant.

Si EXKi tient à tout prix au don alimentaire, c'est en premier lieu parce qu'il est très démotivant pour chaque membre du personnel EXKi de jeter à la poubelle un produit qu'il a lui-même confectionné. Il en va aussi d'un double enjeu : éthique et écologique. Éthique car le gaspillage alimentaire est une absurdité quand on sait que dix pourcent de la population ne mange pas à sa faim. Et écologique, parce qu'il est primordial de préserver les ressources de la planète... loin d'être inépuisables!





Inviter au glanage : une autre alternative

Initialement, le glanage est une pratique ancestrale datant du Moyen Âge. Il consistait à aller ramasser le blé et le maïs abandonnés dans les champs à la fin des récoltes. EXKi a remis cette pratique au goût du jour en organisant l'opération «Glanage en partage» proche de Paris. «Dans le cadre du projet Rethink d'EXKi, nous voulions faire découvrir le glanage à nos clients. Mais il fallait du concret, pas seulement un discours théorique. On a donc monté une petite opération en octobre 2015 à Paris», explique Manon Lecardonnel, en charge du projet glanage d'EXKi. Il a fallu faire vite, car les récoltes de pommes de terre ont

habituellement lieu au mois de septembre. «L'opération se déroulait à une heure de Paris, ce qui était un peu stressant parce que nous n'étions pas du tout sûr de réussir à rassembler suffisamment de participants. Au final, il y a eu pas mal de monde, notamment beaucoup de jeunes. Ils étaient vraiment intéressés par deux aspects: l'aspect écologique, puisque c'est une manière de lutter contre le gaspillage, mais aussi l'aspect économique qui est très important dans le glanage».

Naturellement, EXKi a passé un accord avec un agriculteur pour pouvoir ramasser les produits dans ses champs, mais pas seulement. «À la différence du glanage classique, on tenait à créer une



vraie relation avec l'agriculteur, poursuit Manon. Ce qui a permis de mettre en valeur sa production, sa manière de produire, et aussi de comprendre le cycle de vie de la pomme de terre. Il y a eu un vrai échange avec cet agriculteur, lequel en a profité pour expliquer à nos clients les origines des pertes dans les champs.» Dont, bien sûr, le calibrage des machines qui ramassent les pommes de terre. «C'est là qu'on se rend compte des quantités énormes qui sont dilapidées. En l'espace de deux heures, avec la dizaine de clients présents, on a ramassé quelques 250 kg de pommes de terre. Il suffisait vraiment de se baisser pour les ramasser, on était tous impressionnés d'en trouver autant», s'étonne encore la meneuse du projet glanage.

La notion de partage fait aussi partie de l'opération: «Chez EXKi, on a décidé de donner une partie de la récolte à une association. On a donc proposé aux clients de ramasser un maximum de pommes de terre, de garder ce dont ils avaient besoin et de faire don du reste à une association. 200 kg de pommes de terre ont ainsi été donnés à l'association La Mie de Pain. Cette récolte leur a permis de produire les accompagnements d'un repas pour 600 personnes», conclut Manon.

EXKi ne compte évidemment pas s'arrêter là et prévoit de refaire ce type d'action en 2016 en France, en Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg, en Italie et si possible dans l'Etat de New York.

Donner de son temps : les actions solidaires

EXKi s'engage aussi dans différentes actions solidaires. Notamment via l'organisation de «soupes solidaires»: avec «Opération Thermos» dans le plat pays et à nouveau «La Mie de Pain» dans l'Hexagone, clients et équipes EXKi se retrouvent une fois par an pour cuisiner dans les capitales belge et française une soupe géante à partir de légumes offerts par les fournisseurs de l'enseigne. Le fruit de leur travail est ensuite donné à chaque association qui distribue cette soupe aux plus démunis.



Ensemble contre *le gaspillage*



La réalité du gaspillage alimentaire donne la nausée. Des tonnes et des tonnes d'aliments sont dilapidées chaque année, de la première à la dernière étape de la production alimentaire. En fin de course, 14,3 % des produits ne finissent jamais dans une assiette.

Face à ce constat désastreux, l'ensemble des acteurs du monde alimentaire partagent une vision : il faut endiguer le gaspillage. Pour EXKi, sur le terrain, les initiatives se multiplient. C'est dans cette optique que l'opération glanage, le don des invendus d'EXKi ou la participation aux soupes solidaires ont vu le jour.

Mais si certaines entreprises, associations et institutions publiques prennent le train du changement en marche, n'oublions pas que le principal responsable du gaspillage alimentaire reste le consommateur. Chacun doit apporter sa pierre à l'édifice. Se poser les bonnes questions est essentiel : les dates de péremption disent-elles la vérité ? Un légume « moche » ne serait-il pas aussi bon que les légumes calibrés disponibles en grande surface ?

Agir, ça commence par informer. Vous avez une idée ? Une réflexion dont vous voudriez nous faire part ? Ou encore une association avec laquelle EXKi peut travailler ? N'hésitez pas, faites-le nous savoir !

Gaspillage, le défi alimentaire

EXKi

Janvier 2016

Nous tenons à remercier tout particulièrement

Esteban Jaime Tornin (CPAS de Bruxelles),

Manon Lecardonnell (EXKi)

Nicolas Steisel et **Ieva Vaicyte** pour l'aide précieuse qu'ils ont apporté à la réalisation de ce livre.

Réalisation graphique et mise en page :

mpointproduction.be

Illustrations :

Cartoon Base



