

Lutter contre le gaspillage d'alimentaire et le changement climatique

Publié sur le site de Bordeaux Gazette le 24 novembre 2015 à 10:26



Exp'Hôtel sur son grand plateau présente durant ces quatre jours de salon des débats autour de thèmes d'actualité et s'il y en a un qui est sensible c'est bien la gestion des déchets qui intéresse tout le monde.

La plaie du gaspillage

Le gaspillage alimentaire est une des plaies de notre société consuméristes et c'est vrai que dans la restauration et dans l'alimentaire si on n'a pas de bonnes pratiques on a vite fait de mettre à la poubelle de la nourriture, voire beaucoup de nourriture. On estime qu'à l'échelle de la planète, un tiers des aliments

produits pour la consommation. Selon la Food and Agriculture Organisation (FAO) de l'ONU ce serait 1,3 milliards de tonnes de denrées alimentaires qui seraient perdues chaque année. Dans ces conditions si le "gaspillage alimentaire" était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre après les États-Unis et la Chine. Les conséquences économiques directes de ce gaspillage représentent deux fois et demi le PIB de la France référence 2014 soit près de 750 milliards de dollars. En France on estime à près de 10 millions de tonnes par an de déchets alimentaire soit environ 30 kilos par personnes, ce qui équivaut à une perte sèche de 500 € par an pour une famille de 4 personnes selon l'ADEME.



La prise de conscience

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a lancé le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013, avec 11 mesures, pacte auquel le ministère de l'écologie s'est associé en 2014 en intégrant un axe sur le gaspillage alimentaire dans le plan national de prévention des déchets 2014-2020. Ce plan définit un objectif national de réduction de 50% du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. En Aquitaine, l'association [CREPAQ](#) a souhaité décliner en septembre 2013, le plan national de prévention la création de [RÉGAL](#) avec son animation qui est le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire. Ce réseau a pour objet l'échange de bonnes pratiques, la collaboration, la

coopération, dans une démarche d'intelligence collective. Le climat est l'affaire de tous et nous pouvons tous lutter contre le gaspillage alimentaire, particuliers comme professionnels et obtenir un effet boule de neige pour la mise en place de [bonnes pratiques](#).



Échanges autour du problème

Dans le cadre de cet Exp'Hôtel 2015 un forum sur cette problématique a réuni autour de Marianne Caritez de la [CMARA 33](#) qui en était l'animatrice Sylvain Krumenacher de l'ADEME, Aïssa Daoud du CREPAQ, Vivien Duran, chef du Prince Noir, Alexandre Barot du Fournil d'Alex, Delphine Guilloteau de l'[UMIH](#), Simone Habbache du restaurant Rest'O, Petra Sajn, association "Bon pour le climat" et Paul Richard de Loc'Halle Bio. Pour Alain Vivien la meilleure réponse est de consommer local, des produits de qualité, de promouvoir le "Gourmet Bag" et de surveiller régulièrement les quantités des portions "chaque semaine tout est pesé". Pour Alexandre Barot il faut aussi éduquer la clientèle pour qu'elle ne fasse pas n'importe quoi et surtout pour ce qui peut être donné aux associations ne pas hésiter car cela étant compté en dons ou en pertes la comptabilité ne s'en trouve pas spécialement affectée. Globalement il ressort que ce n'est que par un effort d'éducation et une information pertinente à tous les niveaux que la situation pourra s'améliorer, avec la prise de conscience du consommateur et les efforts des professionnels.

[Bernard Lamarque](#)