

## **RAMENER LE PROBLÈME DE GASPILLAGE** **À L'ENSEMBLE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE**

Je rejoins l'enjeu pour une association comme la nôtre de ramener les problèmes de gaspillages à l'ensemble du système alimentaire, en lien avec les principes inhérents au fonctionnement du système dominant :

- productivisme et standardisation des produits impliquant du gaspillage dès les champs,
- règles sanitaires adaptées à ce système et qui n'aident pas non plus,
- les publicités pour orienter l'imaginaire consumériste.

Bref, s'il y a un message clé à leur faire passer et des billes à leur confier, elles auraient bien sûr à s'inspirer des analyses du collectif SSA et certains de ces membres : tant autour de l'aide alimentaire comme débouché des invendus (non souhaités par qui a les moyens de les refuser), que du système de production-transformation-conditionnement-distribution qui n'a pas du tout le même potentiel que l'agriculture paysanne pour enrayer le gaspillage alimentaire, du champ à l'assiette.

### **Vive la cuisine et vive le jardin**

En 2 mots, « vive la cuisine » avec les produits frais. Elle évite les emballages, les plats préparés, le gaspillage et « vive le jardin », quand on a fait poussé ses légumes on a plus de mal à les jeter ensuite (au moins une fois récoltés).

Maintenant qu'on ne me dise pas que c'est une histoire de temps, c'est un choix : on peut aussi moins regarder la télé ou son ordi. Dans tous les cas avec les produits frais, c'est moins cher. Par contre, c'est une histoire d'organisation.

### **Éducation, liens, circuits courts**

Il me vient aussi comme réflexions ceci :

- encourager les circuits courts, les marchés, marchés de producteurs, tout ce qui réduit le temps entre producteurs et mangeurs afin de favoriser une fraîcheur des produits, et du coup un moindre gaspillage quand c'est défraîchi.
- favoriser les liens entre producteurs et mangeurs, lors de rencontres, débats, témoignages, visite de ferme... Plus les mangeurs seront informés et conscients du caractère précieux de la nourriture qu'ils achètent, plus ils la respecteront, et moins il y aura de gaspi;
- sur des stands ou ateliers, jeu de questions-réponse, échanges d'astuces, par exemple sur la conservation et organisation de la cuisine: saisonnalité, mode de conservation des aliments achetés (par exemple, comment conserver une botte de radis ?)
- continuer la pédagogie à destination de tous par l'intermédiaire de la formation des cuisiniers et intendants de restauration collective. Par exemple, faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants à la cantine, par petite touches, ne pas cuisiner toujours la même chose ni imposer d'un coup des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de manger. À la cantine où je travaille je trouve cela réussi, et les enfants découvrent régulièrement des nouveaux aliments, on prend le temps de les servir un petit peu et les resservir ensuite, il y a peu de gaspillage à ce stade, et cela a l'air plus savoureux que la plupart des autres cantines que j'ai connues. Un exemple : la salade de concombre est assaisonnée, des minuscules morceaux d'oignon, échalote, persil... et ils le mangent. Ou 3/4 de riz et 1/4 de haricots verts, ou des petits bouts d'un légume nouveau dans un plat basique, c'est subtil.

## Métropole Vs département

Maintenant une remarque. Si la transition alimentaire de ma métropole passe par l'autonomie, l'installation de maraîchers, d'agriculteurs (en dehors de la recherche de terrain de friche agricole<sup>1</sup>) c'est quelque chose qui doit se faire en concertation avec tout le département. Il y a de nombreux agriculteurs du Centre et de l'est du Loiret qui fournissent actuellement les marchés d'Orléans.

## Gaspillage, green-washing<sup>2</sup> ? Cautère sur une jambe de bois ?

Sinon on n'a jamais parlé gaspillage. Ça dépend duquel on parle ; pour moi le gaspillage lié à l'emballage est important. C'est aussi une façon pour les gens de botter en touche à peu de frais et de dire « regardez comme nous sommes vertueux ! » (en ne verdissant que l'emballage). Par contre, si on parle du gaspillage mondial, là oui c'est un problème. comment se fait-il que nous soyons capables de produire pour 12 milliards d'habitants et que sur les 7 milliards que nous sommes il y a 1 milliard d'affamés et un milliard de mal nourris ? Ou est passé le reste ?

Collectif FAA<sup>3</sup>

Pour plus d'informations, Bernard Lafitte 02 38 36 83 33 (laisser un message car est souvent dehors et sans portable).



<sup>1</sup> Voir l'association Terre de Liens à ce sujet.

<sup>2</sup> Littéralement « vert – lavage » : anglicisme pour dénoncer ce qui peut sembler écolo mais ne l'ai pas.

<sup>3</sup> Festival des Alternatives Alimentaires