Réduire le gaspillage alimentaire

Partage international nº 337 – Septembre 2016

Chaque année, l'Europe gaspille quelque 88 millions de tonnes de nourriture – environ 173 kg par personne – pour un coût estimé à 143 milliards d'euros. C'est dans ce contexte qu'a été lancé en Espagne le Mouvement des glaneurs, qui vise à ramasser dans les champs les restes des cultures non moissonnées. C'était déjà une ancienne tradition en Espagne rurale, associée à la dignité des pauvres et à la préparation collective des repas, mais l'austérité en a fait une nécessité. Selon les partisans de ce mouvement, l'action des glaneurs pourrait réduire les pressions productivistes, améliorer la nourriture, nourrir ceux qui ont faim et procurer du travail aux exclus sociaux.

Pour le moment, la plus grande part de ces produits récupérés vont aux banques alimentaires, mais l'entreprise sociale *les Espigoladors* a lancé la marque *Es Imperfect* (C'est imparfait) de confitures, soupes et sauces confectionnées avec les produits agricoles récupérés. *« Moi aussi, je suis imparfait »* est un autre rejeton de l'action des glaneurs : il s'agit d'une campagne de publicité s'opposant aux idées conventionnelles sur la nourriture et la beauté à l'aide de photos de gens simples tenant des fruits peints, dans le but d'éradiquer le préjugé selon lequel les fruits et légumes marqués, très mûrs ou dotés de formes inhabituelles seraient moins savoureux que les autres.

Selon Arnau Garcia, coordinateur-conseil de banque alimentaire : *« Les Espigoladors sont très importants pour nous car ils prennent leurs légumes directement dans les champs. Les gens qui ont recours à nous mènent souvent des vies peu structurées et considèrent que les légumes n'ont aucune valeur nutritionnelle. Au contraire, nous considérons qu'ils sont très importants et leur accordons la priorité. »* Ceux des glaneurs qui utilisent les banques alimentaires sont autorisés à emporter chez eux un cageot de ce qu'ils ont ramassé.

En raison de leur perfectionnisme (en ce qui concerne les apparences), les Américains jettent presque autant de nourriture qu'ils n'en consomment, intensifiant ainsi la faim et la misère dans le monde, et infligeant un lourd tribut à l'environnement. D'énormes quantités de produits frais cultivés aux États-Unis pourrissent dans les champs, sont donnés au bétail ou transportés directement à la décharge. *« Tout ça pour avoir un produit sans défaut apparent,* explique Jay Johnson, convoyeur de fruits et de légumes frais provenant de Caroline du Nord et du centre de la Floride. *Aujourd'hui, tout produit agricole est soit parfait – selon eux –, soit rejeté. Du coup on est coincés. »* Il y a du gaspillage dans les champs, les entrepôts, au moment de l'emballage, de la distribution, dans les supermarchés, les restaurants et les réfrigérateurs. Selon une estimation du gouvernement des États-Unis, les distributeurs et les consommateurs gaspillent chaque année environ 60 millions de tonnes de produits, soit le tiers de toute la production agricole, d'une valeur d'environ 150 milliards d'euros.

Espagne

Sources : theguardian.com ; imdb.com ; feedbackglobal.org

Thématiques : environnement

Rubrique : S.O.P. — Sauvons notre planète