

Transcription

Comment limiter le gaspillage alimentaire?

- Si le gaspillage alimentaire était un pays ça serait le 3ème émetteur de CO₂ au monde derrière la Chine et les États-Unis. Pourquoi? Parce qu'on jette un tiers de la nourriture qu'on produit dans le monde. Aujourd'hui, on va voir ensemble comment lutter contre le gaspillage alimentaire.

Julien Vidal, auteur du livre "Ça commence par moi", nous explique...

- Premier conseil, avant de faire vos courses: prenez le temps de bien faire vos recettes pour acheter seulement ce dont vous avez besoin.
Pour les légumes bio, pour la majorité des recettes, on peut cuisiner avec la peau. Il y a vraiment plein de choses qu'on peut faire avec des épluchures. Le coup classique, avec des épluchures de pommes de terre, on peut faire des chips. Avec des fanes de carottes, on peut faire un pesto et, un peu plus surprenant, on peut garder la peau d'une pastèque et en faire des pickles.
Un autre geste clé, c'est de bien faire la différence entre la DLC et la DDM. On le voit ici, c'est marqué "à consommer de préférence". Ça, c'est une DDM. Une date de durabilité minimale, quand la DLC est une date limite de consommation. Ici, c'est noté: "à consommer de préférence". Ça veut dire que même quand la date est dépassée, c'est encore bon pour être mangé.
Autre astuce pour continuer à lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est de faire le tour de ses placards de temps en temps pour bien vérifier les dates limites de péremption. Ici, on voit que la DLUO jusqu'au 31/12/2020, donc on a encore un peu de temps.
Et si on sait qu'on a de la nourriture qu'on ne va pas consommer, on peut la donner. Ici j'ai quelques tomates et je vais vous montrer où je vais les déposer. Voilà, ici, c'est un frigo solidaire, tout le monde peut y accéder, déposer de la nourriture et en reprendre, et puis il y en a de plus en plus partout en France.

Dernière astuce pour lutter contre le gaspillage alimentaire, ça se passe aussi au restaurant et quand on a eu les yeux plus gros que le ventre, on peut demander à récupérer ces restes avec un doggy bag.

- Je te remercie. Allez, bonne journée.

- Alors bien sûr, le gaspillage alimentaire, ça se passe chez nous, mais il y a aussi une grosse partie qui se passe chez les commerçants. Si vous avez quelques minutes, les applications comme Too Good To Go, Linkee ou encore Phenix vous aident à récupérer des invendus qui auraient été destinés à la poubelle et si vous avez un peu plus de temps, il y a des associations qui font le lien entre gaspillage alimentaire et les personnes qui sont le plus dans le besoin comme ici avec Le Chaînon Manquant.

- Bonjour, bonjour.

- Salut, Julien.

- Vous allez bien?

- Eloi, salut. Tout va bien?

- Ouais, nickel.

- Ça y est, tu rentres de collecte?

- Ouais, exactement.

- Là, on est allés collecter des grands surfaces et aussi des magasins type boulangerie.

- Tu te retrouves avec des centaines de kilos d'invendus qui étaient sur le point d'être jetés?

- Ouais, exactement. En moyenne, c'est 70 kilo dans les grandes surfaces.

- Le Chaînon Manquant, ça lutte contre le gaspillage alimentaire mais ça lutte aussi contre la précarité alimentaire en fait, vous faites d'une pierre deux coups?

- C'est un centre d'hébergement et de réinsertion sociale. Leur but, c'est de donner aux personnes un logement provisoire et un retour vers l'autonomie.

- Donc, les 100-150 personnes qui bénéficient de l'accueil ici ont, du coup, l'accès à la nourriture?

- Ouais, exactement.

- En France, j'ai lu ce chiffre, c'est 1 personne sur 10 qui est dans un état de précarité alimentaire.

- Tout à fait, pour raisons financières, et en face, on a 10 millions de tonnes de nourriture gâchées par an.

- Alors regarde, nous on trie. Ce qui est légumes, ça partira là-bas, et ensuite, les produits qu'on va donner en froid, en première nécessité, dès demain matin, ça vient ici dans ces frigos là et on remplit comme ça.

- J'ai l'impression que l'avantage de la collecte du Chaînon Manquant, c'est aussi des produits variés et de qualité, non?

- Alors voilà la différence avec une distribution de la Banque alimentaire: la Banque alimentaire, principalement, c'est effectivement des légumes mais ça peut être 2-3 caisses de courgettes et tout le monde ne peut pas les cuisiner. Donc la différence du Chaînon Manquant, c'est des plats, les gars qui sont à l'hôtel, ils peuvent les chauffer au micro-ondes. Des pizzas, on peut en préparer, en chauffer à 11 heures et en donner aux gars avant qu'ils partent.

- Ouais, l'exclusion, elle ne se fait pas qu'économiquement, socialement, elle se fait aussi au niveau alimentaire en fait?

- Mais complètement. Le public de la Boutique, c'est un public qui est en grande précarité.

- Ça veut dire qu'à la fin, vous n'avez pas de gaspillage alimentaire.

- Il n'y a pas de gaspillage. Il n'y a aucun gaspillage. En été, on peut faire jusqu'à 100 passages par jour. Je te parle que pour les petits déjeuners,

prendre une douche, laver du linge, donc 100 passages par jour. L'après-midi, c'est une quarantaine de personnes qui viennent pour prendre le courrier. Donc, t'imagines bien que tout ça, nous, c'est des quantités qui sont de toute façon bienvenues et qui ne sont pas gaspillées.

- Messieurs, merci pour l'accueil, à la prochaine. Rangez bien.

- Au revoir, à la prochaine.

- Salut.

Finalement, lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est tous les jours que ça se passe et c'est l'affaire de tous. Changer son monde, c'est changer le monde et participer à la construction d'un monde meilleur, ça commence par moi.