

Global Gâchis dénonce le gaspillage alimentaire. Et vous ?

« Global Gâchis » est un documentaire réalisé par Olivier Le Mer écrit par Maha Kharrat et Tristram Stuart, sur une idée de Jean-Marie Michel. Il met en lumière à la fois les dérives de la surconsommation de nos sociétés modernes à travers des exemples révoltants de gaspillage alimentaire. Mais aussi des initiatives encourageantes qui luttent contre ces gaspillages. Cette enquête poignante nous explique comment un milliard de tonnes de nourriture produite à l'échelle mondiale finissent à la poubelle. Olivier Lemaire nous amène sur les routes des continents producteurs, de l'Amérique du Sud à l'Asie, en passant par les continents importateurs, l'Amérique du Nord, et l'Europe afin de comprendre pourquoi, alors que 16 millions de personnes dépendent de l'aide alimentaire en France, et qu'un milliard de personnes sont sous-alimentées dans le monde, le gaspillage d'un foyer français par an s'élève pourtant à 400 euros.

La dictature de la DLC (date limite de consommation)

Du côté des consommateurs, 20 kilos de nourriture sont jetés chaque année par un Français. Et 30% des assiettes servies en cantines scolaires partent à la poubelle... La moitié de ce gaspillage serait lié à un mauvais dosage des quantités. Ne parlons pas de la restauration des établissements de santé : selon le ministère de l'agriculture, ce sont les hôpitaux qui enregistrent les plus gros chiffres de gaspillage alimentaire. Quant aux supermarchés, ils produiraient en moyenne 560 000 tonnes de déchets alimentaires par an soit, selon les établissements, entre 1500 et 10000 euros de produits alimentaires par semaine. Alors que la date limite de consommation d'un yaourt pourrait être augmentée de 10 jours

sans impact sur le consommateur, il n'est pas rare que les supermarchés vident des rayons ces produits 6 jours avant la date limite. Des habitudes motivés par la course à l'offre de produits frais...Et par des règles esthétiques instaurées par la grande distribution. « Tout ce qui ne rentre pas dans la norme, c'est poubelle », explique une maraîchère. La grande distribution institue des règles esthétiques aux produits alimentaires : un concombre qui n'est pas calibré selon des normes, même si il est mangeable, n'est pas commercialisable.

Mieux vaut jeter que donner

Autre chose. Si aucune lois n'interdit de fouiller dans les poubelles, la plupart des grandes surfaces mettent pourtant du bleu de méthylène (et autres produits toxiques) sur les aliments, alors que ceux ci sont encore consommables. Les raisons ? Eviter le vandalisme, et les poursuites en cas d'intoxication alimentaire. Des opération qui permettent aussi de ne pas laisser les clients potentiels se servir gratuitement et éviter une baisse du chiffre d'affaires. Autant faire don de ces denrées à des associations caritatives : un employeur qui fait un don bénéficie d'exonération fiscales. Il déduit 60% de ce don sur son bilan. En France, 10% des invendus seraient donnés à l'aide humanitaire. A l'inverse, laisser des consommateurs se servir dans les poubelles ne rapporte rien...

Global Gâchis diffusé à la Salamandre

A l'occasion de la semaine de réduction des déchets, le documentaire « Global Gâchis » sera diffusé mardi 19 novembre à 20h au cinéma de la Salamandre de Morlaix. Juste après la séance, un débat sera organisé avec Monsieur Tarpin, directeur de l'Intermarché de Plourin-Lès-Morlaix, Claude Martel, président de CLCV, et Nicolas Ulrich, en charge des déchets à Morlaix Communauté. Profitez-en, la séance est gratuite.

Plus d'infos:

www.clcv.org

<http://www.capatv.com/?p=17695>