



Préface

Pourquoi donc porter notre attention sur le gaspillage alimentaire ? Nous préférons habituellement cacher le contenu de nos poubelles dans des sacs en plastique noir pour faire disparaître une réalité un peu dérangeante.

Un aliment qui déplaît ? Poubelle. Un reste pas très frais ? Poubelle. Une commande en ligne trop gourmande ? Poubelle. Une banane trop mûre ? Poubelle. Une super promo périmée ? Poubelle. Le gaspillage est devenu une « norme » dans nos systèmes alimentaires. Alors que la production agricole n'a jamais été aussi performante, presque un tiers de cette production n'atteindra jamais nos estomacs. Ce constat interroge. Cet ouvrage ose soulever le couvercle des poubelles pour regarder ce qui s'y trouve et nous emmène dans un voyage passionnant pour décrypter cette réalité.

Ce livre s'ouvre sur une plongée aux origines du gaspillage alimentaire contemporain. Alors que la gestion des ressources alimentaires est une préoccupation majeure depuis la nuit des temps pour garantir la sécurité alimentaire, les évolutions techniques, logistiques et organisationnelles ont permis de lisser les aléas saisonniers, puis de générer des surplus. Le modèle de consommation, en basculant vers une logique de consommation de masse, a contribué à la fabrique du gaspillage. La prise de conscience progressive de la rareté des ressources nécessaires à la production des aliments (des sols de bonne qualité, de l'eau de qualité en quantité, des intrants traditionnellement issus des animaux d'élevage...), des enjeux environnementaux associés aux productions agricoles (émissions de gaz à effets de serre, dégradation des sols, eutrophisation...) et des enjeux économiques autour de la production alimentaire (que l'on « découvre » soudainement très liée à l'utilisation de l'énergie et à son coût) amène à s'interroger sur ce gaspillage produit par le système. Cette nécessité s'impose d'autant plus que cette prise de conscience est doublée de celle de la montée en puissance

des inégalités d'accès à l'alimentation, d'un pays à l'autre ou au sein d'un même pays. Il est temps de faire le point !

Toutefois, la définition du « gaspillage alimentaire » est plus complexe qu'il n'y paraît. Peut-on comparer la valeur « perdue » d'une pomme qui n'a pas été cueillie à celle écrasée pendant le transport, ou à celle un peu flétrie qui a perdu son croquant et qu'on ne mangera pas ? Que fait-on de la pulpe quand on a pressé le jus ? Faut-il fustiger les épluchures ? La poubelle nous renvoie de multiples questionnements sur la valeur donnée aux aliments. Les définitions varient, s'affinent. Un phénomène s'affirme : les pouvoirs publics s'emparent du sujet. De nouvelles permissions apparaissent, par exemple pour valoriser les « coproduits » issus de l'agriculture ou de la transformation alimentaire. De nouvelles obligations surgissent, comme de faire la part de la date limite de consommation ou de la date de consommation recommandée. Une nouvelle éthique se met en place, en particulier pour redistribuer avant que les produits ne se périment, pour ceux qui ne peuvent acheter au prix fort. Même dans la sphère domestique, la poubelle alimentaire est sous contrôle et doit faire l'objet d'un tri spécifique en vue du compostage !

Cet ouvrage très accessible donne à voir toute la complexité de ce sujet, en se basant sur les données scientifiques et articles de référence dont il éclaire la lecture. Rédigé par des autrices de différentes disciplines, il illustre les tensions entre sécurité sanitaire, qualité perçue, pratiques de consommation et logique économique. Une lecture indispensable pour comprendre pourquoi jeter moins et comment jeter mieux.

Sophie Nicklaus,
directrice scientifique Alimentation et santé, INRAE