

Attention, les poubelles débordent

Un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée! Et le Luxembourg est un très mauvais élève

Pactes, conférences, brochures... Des actions sont lancées au Luxembourg pour réduire un gaspillage «intolérable» de denrées alimentaires.

De notre journaliste
Romain Van Dyck

Chaque année, près de 1,3 milliard de tonnes d'aliments destinés à la consommation humaine sont gaspillés ou perdus dans le monde. Soit un tiers de la nourriture produite jeté à la poubelle!

Une situation «intolérable», sachant qu'une personne sur neuf dans le monde souffre de malnutrition, s'indigne Fernand Egen, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs...

Des consommateurs qui sont hélas au cœur du problème!

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (la FAO), les premiers gaspilleurs sont les consommateurs (42 %), l'industrie alimentaire produisant 39 % de ce gaspillage, et la distribution et la restauration 19 %.

Or le Luxembourg est apparemment un très mauvais élève. Selon une étude sur le contenu de nos poubelles, publiée fin 2013 par l'administration de l'Environnement, les citoyens luxembourgeois gaspillent en moyenne 115 kilos d'aliments. Du moins, au minimum, ce chiffre correspondant à la fourchette basse des estimations, la fourchette haute grimant à près de 130 kg. Ramené à

un ménage, cela fait un kilo jeté chaque jour! Soit un des pires gaspillages relevés dans les pays développés, selon la FAO.

L'affaire de tous

Fernand Egen annonce donc plusieurs actions afin d'améliorer la situation, à commencer par la publication d'une brochure intitulée *Ensemble contre le gaspillage alimentaire!*, qui fournit des conseils pratiques en ce qui concerne, par exemple, une meilleure compréhension des dates de péremption (*lire par ailleurs*).

Une conférence («Ensemble contre le gaspillage alimentaire») sera en

44

LE CHIFFRE

La plus grande partie du gaspillage alimentaire (les produits qui sont directement destinés à la consommation humaine et qui sont perdus, jetés ou dégradés) provient des fruits et légumes (44 % des déchets quotidiens de nourriture), suivis par les produits de boulangerie (15 %), les déchets de plats préparés (12 %) et les produits laitiers (8 %).

AU LUXEMBOURG



42 %

30 %

61 kg

16 kg

170 kg

Poids du gaspillage alimentaire au Luxembourg, par habitant et par an.

la part estimée du gaspillage alimentaire provenant des ménages.

L'industrie agroalimentaire en produit 39 %, la distribution et la restauration, 19 %.

la part des déchets organiques (alimentaires, déchets de jardinage, etc.) dans les poubelles luxembourgeoises, soit 68 kg.

le poids moyen par an et par habitant des déchets alimentaires dans les poubelles vertes en 2014 (le reste étant composé de bois et de déchets de jardinage).

les poubelles vertes font baisser le poids des poubelles noires du pays de 16 kg par an et par habitant.

les communes qui ont mis en place des poubelles vertes et qui taxent en fonction de la production réelle de déchets produisent en moyenne 170 kg de déchets par an et par habitant. Celles qui ne le font pas en produisent 214 kg.

EXEMPLES DE GASPILLAGE

Gaspiller un pain équivaut à :



- rouler en voiture pendant 2,24 km.
- allumer une lampe (60 W) pendant 32,13 heures.

Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :



- rouler en voiture pendant 4,89 km.
- allumer une lampe (60 W) pendant 70,05 heures.

Jeter un kilo de farine, équivaut à :



- gaspiller 1 000 litres

DANS LE MONDE

Un tiers de la production alimentaire est perdue chaque année (cela représente une perte de 1,3 milliard de tonnes et de plus de 750 milliards de dollars par an).

Environ 89 millions de tonnes de déchets alimentaires finissent dans les poubelles chaque année en Europe.

46 % des pertes alimentaires sont constatées en aval, au stade de la distribution et de la consommation dans les pays industrialisés (environ 230 millions de tonnes, soit autant que le total de la production alimentaire nette enregistrée en Afrique subsaharienne). 54 % le sont en amont, durant les phases de production, manutention et stockage après récolte.

1,4 milliard d'hectares de terres, soit 28 pour cent des superficies agricoles du monde, servent annuellement à produire de la nourriture perdue ou gaspillée.

«Nous ne pouvons tout simplement pas permettre qu'un tiers de toute la nourriture que nous produisons soit gaspillée ou perdue à cause de pratiques inadéquates lorsque 870 millions d'êtres humains sont affamés chaque jour»

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

«Au Luxembourg, notre niveau de consommation de viande, de produits laitiers, de sucre et de produits riches en matières grasses nécessite énormément d'énergie et détruit des écosystèmes précieux au détriment des conditions de vie des plus pauvres. Mieux manger et moins gaspiller pourrait avoir un impact

d'aliments, soit 40 % de la production alimentaire européenne, sont jetées chaque année à la poubelle en Europe. À comportement inchangé, ce chiffre risque d'augmenter à 160 millions de tonnes d'ici 2020»

Commission européenne

Une pincée de disco et une louche de bon sens

Pour vos restes «fond de frigo», les carottes ne sont pas encore cuites, car ce samedi à Esch, c'est soirée Disco Soupe!

C'est une première au Luxembourg : de 17 h à 21 h, le restaurant Mesa accueille cette grande fête populaire où chacun est invité à lutter contre le gaspillage alimentaire, en se déhanchant sous une boule à facettes.

Disco Soupe? Drôle de mélange! On peut se demander quel est le rapport, sinon que le sifflement de la cocotte-minute ressemble parfois aux cris stridents des Bee Gees...

Allez, pas la peine de se prendre le chou, une soirée Disco Soupe, c'est simplement l'occasion de lutter contre le gaspillage en s'amusant, explique Cécile Havard, de SOS Faim : «C'est un concept qui vient d'Allemagne, et qui s'est ensuite développé en France et en Belgique. J'avais entendu parler de ça et on s'est dit qu'il faudrait tenter l'expérience au Luxembourg.»

«Le principe, c'est que chacun est invité à participer au repas. Tout le monde mettra la main à la pâte, il faut juste venir avec son plus bel économe. On cuisine des rebuts ou des invendus de fruits et de légumes, dans une ambiance musicale. Et les soupes ou smoothies réalisés sont ensuite redistribués à tous, gratuitement.»

Trier, peler, déguster... en musique!

Pour cette première Disco Soupe au Luxembourg, SOS Faim n'a pas mis longtemps à choisir le lieu : «On a tout de suite pensé à Mesa, à Esch-sur-Alzette, parce que cet endroit représente toutes les valeurs auxquelles on croit. C'est un lieu citoyen, où on sensibilise les gens

à une alimentation saine et respectable.»

Fondé par le collectif Transition Minett, Mesa est un bar associatif, qui promeut une autre alimentation. À l'intérieur, on y trouve une

petite épicerie avec des fruits et des légumes locaux, des plats confectonnés sur place, mais aussi des semences, des étagères remplies ou à remplir d'objets gratuits...

La soirée débutera à 17 h et devrait se poursuivre jusqu'à 21 h. Les aliments seront fournis par une coopérative bio, qui offrira ses invendus. «Donc impossible de prévoir déjà ce qu'ils vont livrer, il faudra improviser la soupe. On va trier, nettoyer, transformer et déguster, et tout ça en musique!»

En espérant que cela fera des émules : «Si certains se mettent à refaire une Disco Soupe chez eux le dimanche avec leur fond de frigo, on aura réussi.»

Solrée Disco Soupe, ce samedi, de 17 h à 21 h, à Mesa, 1, rue du Moulin à Esch-sur-Alzette. Inscriptions par courriel : lei@sosfaim.org.



A l'initiative de SOS Faim et Mesa avec les invendus offerts par Biogros.

Ce n'est pas la fin des haricots !



**Samedi 15/10
17h à 21h @ Mesa**

(1 Rue du Moulin
Esch/Alzette)

L'appli antigaspillage

Téléchargeable gratuitement, Olio permet de récupérer, donner ou vendre des surplus alimentaires.

D'après quelques jours, des aliments tout à fait consommables quittent le fond de votre frigo. Mais vous en avez marre de toujours finir le yaourt à l'abricot dont personne ne veut, alors poubelle.

Dans votre jardin, vous avez un rab de tomates et de potirons qui risquent de finir en compost.

Vous partez demain pour passer deux semaines de vacances à la montagne, et le frigo est encore rempli d'aliments qui arrivent à la limite de leur date de consommation.

Pour chacun de ces cas de figure, et bien d'autres, les nouvelles technologies peuvent vous aider à éviter tout ce gaspillage! C'est le cas de l'application pour mobiles Olio.

Tessa Cook et Saasha Celestial-One, deux anciennes étudiantes à la Stanford Business School, ont créé cette plateforme qui permet aux particuliers de partager leurs surplus alimentaires.

Présente dans environ 40 pays, dont le Luxembourg, cette application gratuite se base sur l'esprit de communauté afin de permettre aux particuliers et aux petits commerces

**Plus de 90 %
des articles gratuits**

Chaque personne peut télécharger l'application gratuitement, et ainsi consulter en temps réel les offres d'autres utilisateurs à proximité. Et pour donner ou vendre un produit, il suffit de télécharger une photo agrémentée d'une brève description et des modalités pratiques.

Pour acheter, il suffit de contacter le propriétaire des produits afin de fixer les modalités de collecte.

Aujourd'hui, plus de 90 % des articles présents sont gratuits, ce qui rend l'utilisation d'Olio très avantageuse!

**Plus d'informations
sur www.olioex.com.**



Photo : dr

C'est comme un supermarché rempli de produits pas chers, ou gratuits!

DLC, DDM c'est quoi?

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant une date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter le gaspillage alimentaire, il est nécessaire de bien les comprendre.

	Type de produit	Mention sur l'étiquette	Signification
DLC	Durées perissables à conserver au frais : œufs, viande, poisson, produits laitiers...	A consommer jusqu'à...	Au-delà de la date limite, le produit ne peut être consommé car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
DDM	Durées moyennes et peu perissables : sodas, produit d'épicerie sèche (farine, thé, sel, gâteau, pâtes...)	A consommer de préférence avant le...	Au-delà de la date limite, le produit ne présente a priori pas de danger pour la santé, il est encore consommable, mais certaines de ses qualités (saveur, odeur...) peuvent être altérées.

Recette : la courge de A à Z

Anne-Sophie Guret, créatrice du projet «The Lunch Pot» à Mesa à Esch-sur-Alzette, propose une recette de courge. Elle permet d'utiliser ce légume de saison, mais aussi ses graines qui finissent généralement à la poubelle, faute de savoir comment les utiliser.

Soupe de courge pour 4 personnes

- 1 morceau de courge bio de 1 kg
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de pain (dur ou frais)
- la fin d'une brique de crème (facultatif)
- la fin d'un paquet de gruyère râpé (facultatif)
- un peu d'huile
- du thym et du laurier
- du sel
- du poivre

Recette

- Lavez, coupez la courge en deux et récupérez les graines. Pelez la courge et détaillez-la en gros dés.

- Pelez les oignons et émincez-les.

- Dans un faitout, faites revenir dans un filet d'huile les oignons, l'ail et les dés de courge. Quand le tout commence à colorer, couvrez d'eau et ajoutez le thym, le laurier et un peu de sel. Laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre.

- Lavez les graines de courge, et épongez-les entre deux essuie-tout. Dans un saladier, mélangez les graines à

