

Du gaspillage à toutes les étapes de la chaîne

On ne parle que de gaspillage alimentaire mais sommes-nous victimes ou responsables de cet état ?

Nous sommes à la fois victimes et responsables de ce gaspillage. Il a lieu à toutes les étapes de la chaîne qui va de l'approvisionnement à la consommation. En détail cela signifie que tous les acteurs sont à des degrés divers responsables de cet état.

Prenons les dans l'ordre d'apparition :

La production agricole rejette les fruits et légumes non calibrés. Pendant le transport des produits sont abimés et ne sont donc pas commercialisés ou sont délaissés par les consommateurs. Le stockage peut être fatal en particulier lors de rupture de la chaîne du froid.

Et cela continue avec les usines qui préparent les plats cuisinés où les pertes sont importantes. Dans les magasins des produits sont jetés en fonction de critères esthétiques ou lorsque les dates limites de consommation sont dépassées.

Ce gaspillage se poursuit à la maison, au restaurant ou à la cantine. Les causes sont multiples : surplus d'achat, oublis dans le réfrigérateur ou encore des portions trop grosses qui entraînent d'importantes pertes.

Quels sont les facteurs qui peuvent expliquer ce phénomène?

Les causes sont multiples. La société change et avec elle les rythmes de vie ainsi que l'organisation des journées et des repas qui évoluent sans cesse. Nous sommes plus pressés et moins attentifs, ce qui facilite le gaspillage plus ou moins conscient.

Nous regardons les aliments d'un autre œil. Nous sommes habitués à voir et à choisir des fruits et des légumes parfaits même si le goût n'y est pas. Tomates et fraises sont là pour nous le rappeler! Et c'est ainsi que des produits excellents sont bannis de nos assiettes. J'ai parlé de la différence entre date limite de consommation et date limite d'utilisation optimale. Une mauvaise interprétation et des produits encore valables sont jetés. Il est évident que les personnes qui établissent des listes de courses n'achètent pas plus que leur besoin. Besoins qui peuvent être décuplés par des campagnes promotionnelles bien ciblées mais qui peuvent ne pas correspondre à nos besoins.

Une autre cause de gaspillage tient dans les stocks trop importants dans les centrales d'achat ou dans les magasins. Pour finir certaines portions dans les restaurants ou dans les cantines engendrent beaucoup de gaspillage alimentaire.