

Paris, le 20 décembre 2022

Mardis du quai Voltaire, 29 novembre 2022

Gaspillage alimentaire : l'économie circulaire en question ?

COMPTE RENDU

Animé par Marie-Laure Hustache (Agence de communication « [Les Emotionneurs](#) »), le Mardi du quai Voltaire s'est déroulé en deux temps, le premier consacré à l'activité des intervenants.

- Eric Birlouez (PG 77), enseignant sociologue à AgroParisTech, a évoqué [l'évolution historique du gaspillage alimentaire](#), autrefois signe ostentatoire de richesse, devenu un acte de négligence parce que la nourriture a perdu de sa valeur, qu'elle soit humaine (provenance), sociale (repas), voire sacrée (bénédictions).
- Barbara Mauvilain a rappelé l'histoire des [banques alimentaires](#). Créées en 1984 sur le modèle des *Food Banks* américaines dans un souci de lutte contre la précarité alimentaire, elles touchent désormais 2, 4 millions de personnes en s'efforçant d'assurer un accompagnement social de l'alimentation, mettant l'accent notamment sur la qualité alimentaire (nutrition et santé). Elles font valoir leur impact environnemental : 300.000 t de CO2 évitées, soit l'équivalent d'une ville de 1,5 million d'habitants.
- [Excellents Excédents](#) est une petite structure, servant 300 repas par jour (plus de 100.000 repas par an). Selon Anne Tison (PG 91), fondatrice, le gigantisme des entreprises françaises de restauration collective produit un gaspillage inévitable. Excellents Excédents a innové par le recours aux chambres froides et par la mise au point d'un logiciel de traçabilité des repas.

Nonobstant l'absence de statistiques et la difficulté par conséquent d'apprécier les progrès, la France apparaît comme un Etat pionnier, avec des performances certaines sinon mesurables dans la réduction du gaspillage alimentaire. La faible part de ce gaspillage imputable à la grande distribution (14%) serait notamment un effet de la [loi Garot](#). Cependant, Barbara Mauvilain indique que des marges de progrès existent en agriculture, ce que l'association [SOLAAL](#) s'efforce d'exploiter.

Le Mardi s'est ensuite tourné vers les risques de perversion du recyclage. Anne Tison a reproché aux fonds d'investissements de les pousser à négliger l'objectif de solidarité, tandis que la défiscalisation s'accompagne d'abus, obligeant les acteurs à un tri laborieux des bio-déchets. Depuis 2013, l'accroissement des excédents a favorisé la « marchandisation » des produits recyclés, qui sont désormais fournis à des populations étrangères à la précarité alimentaire.

En même temps, la précarité augmente. Depuis 2014, Barbara Mauvilain observe que, sous le poids des dépenses incompressibles (logement, énergie), les classes pauvres ont réduit la part de leur budget consacré à l'alimentation. En obligeant les cantines à fermer, la COVID a accru la précarité des étudiants. Le [rapport annuel du Secours Catholique sur la pauvreté](#) indique que la part des dépenses incompressibles atteint 60% chez les pauvres contre 30% en moyenne générale.

Le recyclage alimentaire ne doit pas être une solution durable. C'est pourquoi, par l'accompagnement de leurs bénéficiaires, les banques alimentaires s'efforcent de réduire la durée de la précarité alimentaire, notamment chez les étudiants.

La séance des questions après le second tour de table a abordé les initiatives à encourager, notamment dans les collectivités et les territoires, l'encouragement des innovations et des start-ups, et l'alimentation dans la santé. Mme Mauvilain a encouragé les étudiants à rejoindre les actions des banques alimentaires.

Armand Rioust de Largentaye (P 69) pour le comité de pilotage des Mardis du Quai Voltaire