



Global
gâchis

GLOBAL GÂCHIS

**LE SCANDALE MONDIAL
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

OCTOBRE 2012

QUELQUES CHIFFRES CLES

"Les pertes et gaspillages alimentaires sont les produits consommables qui auraient pu être destinés à une consommation humaine et qui sont jetés." Source FAO 2011

En Europe et Amérique du Nord, les pertes et gaspillages alimentaires – du champs à l'assiette – représentent, selon la FAO, entre **95 et 115 kg par individu et par an**, alors qu'en Afrique et en Asie, ils se situent entre **6 et 11 kg**.

Selon le rapport d'Urban Food Lab pour le ministère de l'Agriculture, **2 317 057 tonnes par an** de nourriture sont gaspillées dans la distribution en France (hyper et supermarchés + discounts + épiceries et commerces de proximité). Toujours selon ce rapport, **1562 400 tonnes sont gâchées tous les ans** dans la restauration (collective et commerciale).

Dans les foyers français, selon l'ADEME, **on jette 79 kg par personne et par an** de déchets alimentaires. Soit près de **5 300 000 tonnes jetées** en France chaque année. Si sur ces 79 kg, 59 kg peuvent difficilement être évités (os, épluchures, etc...), un changement de comportement est nécessaire pour les 20 kg restants (dont 7 kg d'aliments non débballés, non consommés). Au total, en France, le gaspillage alimentaire dans la distribution, la restauration et dans les foyers s'élève à plus de **9 millions de tonnes par an** (soit **137 kg par personne**); cela, sans compter les pertes de la production agricole et des industrie agroalimentaires.

Sources :

- Enquête collecte 2007 ADEME.
- FAO, Global Food Losses and Food Waste, 2011.
- Urban Food Lab, "Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution)".
- Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, 2011.
- Dossier "La RHF aiguise les appétits", RLF, n° 692 (juin 2009): http://www.rlf.fr/reussir/fichiers/107/48TPTNH_0.pdf



**137 kilos
par Français**

de nourriture gaspillée chaque année

**2 292 095 tonnes de
nourriture gaspillée par an**

dans la grande distribution

**1 277 550 tonnes
gaspillées par an**

dans l'assiette

**197 tonnes
par établissement
par an**

pertes et gaspillage enregistrés
pour les super et hypermarchés



CANAL+ EST UN ACTEUR ENGAGÉ DE LA SOCIÉTÉ,
QUI AMBITIONNE DE FAIRE PRENDRE LA MESURE DU MONDE
ET DE CONTRIBUER, À SA FAÇON, À LE REPENSER.

DANS LE CADRE DE LA PRÉPARATION DE 2014, ANNÉE
EUROPÉENNE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
LE PARLEMENT EUROPÉEN A ADOPTÉ UNE RÉSOLUTION DEMANDANT
DES MESURES URGENTES POUR **REDUIRE DE MOITIÉ**
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI 2025.

CANAL+ S'INSCRIT DANS CETTE THÉMATIQUE URGENTE EN
S'ATTACHANT À LA CONSTRUCTION DE VÉRITABLES ÉVÉNEMENTS
DOCUMENTAIRES QUI PORTENT **L'ENGAGEMENT DE LA CHAÎNE**
AU-DELA DE LA SEULE SPHÈRE TÉLÉVISUELLE. IL S'AGIT DE
PROPOSER DES CLÉS POUR COMPRENDRE CE DÉFI **ET DES**
SOLUTIONS COLLECTIVES POUR LES RELEVER.

4 OCTOBRE 2012

PARUTION DU LIVRE LA GRANDE (SUR-)BOUFFE

UN LIVRE ÉCRIT PAR BRUNO LHOSTE

PREFACE PAR TRISTRAM STUART

ÉDITIONS RUE DE L'ÉCHIQUIER - 80 PAGES - 5 €

13 OCTOBRE 2012, À 13 H 00

LE BANQUET DES 5 000, PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE, PARIS

17 OCTOBRE 2012, À 20 H 50 SUR CANAL+

GLOBAL GACHIS, LE SCANDALE MONDIAL DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

UN DOCUMENTAIRE D'OLIVIER LEMAIRE

3 QUESTIONS A TRISTAM STUART

Comment vous êtes-vous intéressé au gaspillage alimentaire ?

J'ai pris conscience de son ampleur lorsque j'ai nourri des cochons avec des déchets alimentaires récupérés auprès du boulanger local, sur les marchés et auprès d'un fermier qui jetait les pommes de terre n'ayant pas le calibre requis par les supermarchés. Cela permet de produire de la viande dans le respect de l'environnement, de ne pas épuiser les ressources naturelles et de faire des déchets eux-mêmes une ressource précieuse. J'ai constaté que, pour l'essentiel, les déchets que je collectais étaient propres à la consommation humaine et n'auraient jamais dû être jetés.

D'un côté on jette de la nourriture, de l'autre on meurt de faim. Y a-t-il une relation de cause à effet ?

Si le rapport entre le gaspillage dans les pays riches et la pauvreté dans le monde n'est ni simple ni direct, il est cependant réel. Il est maintenant clairement établi que les fluctuations de la consommation dans les pays riches affectent la disponibilité globale des denrées, ce qui se répercute directement sur la capacité des pauvres à acheter suffisamment d'aliments pour survivre.

Quelles seraient les actions réalistes et efficaces pour améliorer les choses ?

Les légumes et les fruits hors normes devraient être consommés et vendus sur les marchés. Des organismes devraient veiller à ce que tout ce qui est propre à la consommation soit vendu

ou donné à des organisations caritatives. Ce qui ne peut être retenu pour les hommes devrait être transformé en aliments pour le bétail. L'Union européenne devrait ainsi lever l'interdiction d'utiliser les déchets de cuisine et de table pour nourrir les cochons, car c'est bien dans ce but que les hommes ont commencé à les domestiquer !

Que proposez-vous pour accélérer la prise de conscience ?

J'ai toujours pensé qu'un gigantesque festin préparé à partir de denrées destinées à être jetées serait un moyen clair et amusant d'adresser un message concernant les énormes quantités de nourriture gaspillées. En illustrant de manière interactive et ludique cette problématique mondiale révoltante, on accélère la prise de conscience du public, des entreprises et des gouvernements. Ajoutons que la présence massive des médias nationaux et internationaux apporte un éclairage sur les activités des organisations caritatives avec lesquelles nous collaborons afin de montrer que l'on peut apporter des solutions locales à ce problème global.

Tristram Stuart

Agé de 35 ans, Tristram Stuart est devenu en Angleterre un leader d'opinion en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Auteur du best-seller "Waste : Uncovering the Global Food Scandal" (Penguin, 2009), il mène une campagne très active en organisant ponctuellement des repas ouverts au public et entièrement gratuits.



LE DOCUMENTAIRE GLOBAL GACHIS

LE SCANDALE MONDIAL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Le mercredi 17 octobre 2012,
sur CANAL+, à 20 50**

Un film d'Olivier Lemaire (90')

Ecrit par Maha Karrat et Tristram Stuart

Sur une idée originale de Jean-Marie Michel

Produit par CAPA

Avec la participation de CANAL+

Alors qu'un milliard d'êtres humains souffrent de malnutrition sur notre planète, **un tiers de la production mondiale de nourriture est gâchée**. L'ensemble des producteurs, distributeurs et consommateurs des pays occidentaux jette une quantité de nourriture qui pourrait nourrir **7 fois la population qui a faim dans le monde**.

En 2050, nous serons 9 milliards d'habitants sur terre et autant de bouches à nourrir. La production agricole doit réussir un tour de force : répondre à la forte hausse de la demande tout en préservant les ressources naturelles.

Le premier réflexe serait de dire qu'il faudrait produire plus, alors qu'il suffirait de gaspiller moins¹.

Est-on enfin prêts à considérer le gaspillage comme anormal ? Tristram Stuart, auteur du best-seller "Waste" (la référence internationale en matière de gaspillage alimentaire), nous guide en Europe, au Costa Rica, au Pakistan, aux Etats-Unis ou encore au Japon pour découvrir des exemples affligeants de gaspillage, mais aussi de stimulantes innovations et des solutions pour tirer le meilleur parti de ce que nous produisons.

Notre mode de vie a généré une crise alimentaire mondiale. Il faut maintenant la résoudre.

1. 2008 : Rapport Jan Lundqvist pour le Stockholm International Water Institute (SIWI).



LE BANQUET DES 5 000

LE SAMEDI 13 OCTOBRE 2012, SUR LE PARVIS DE L'HOTEL DE VILLE A PARIS, SERONT SERVIS GRATUITEMENT 5 000 REPAS UNIQUEMENT REALISES A PARTIR DE PRODUITS DESTINES A ETRE JETES.

UN CONCEPT

"Feeding the 5000" est une opération d'envergure, menée par Tristram Stuart. Partant du constat que le gaspillage peut être combattu à grande échelle, Tristram et les membres de son organisation confectionnent **des banquets ouverts au public et entièrement gratuits, pour 5 000 personnes.** Exclusivement réalisés à partir de produits destinés à être jetés, ces banquets font prendre conscience de la quantité d'aliments consommables qui finissent pourtant au rebut. Depuis un premier banquet à Trafalgar Square, à Londres, en 2009, le succès ne se dément pas ; de semblables événements ont été organisés dans d'autres villes du Royaume-Uni et à l'étranger comme à Berlin. Aujourd'hui Paris est à l'honneur.

LE BANQUET DES 5 000 A PARIS

Rendez-vous gourmand à partir de 13H00.

5 000 assiettes de curry seront servies dans une ambiance conviviale sur un parvis investi par différents stands proposant démonstrations de cuisine, trucs et astuces pour conserver au mieux ses aliments, présentations de différentes associations qui œuvrent au quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi, vous pourrez suivre des recettes de cuisine en live pour apprendre à accommoder les restes.



LE PROGRAMME

Manger un délicieux curry confectionné à partir de légumes qui étaient destinés au rebut.

Rencontrer l'excellent boucher Yves-Marie Le Bourdonnec et le chef Pierre Jancou qui cuisinent des abats en les remettant au goût du jour.

Apprendre à cuisiner des recettes anti-gaspi avec Louise Denisot (Cuisine +) et Fred Chesneau (Les Nouveaux Explorateurs, CANAL+).

Découper en musique des légumes avec Disco Soupe.

Déguster des jus de pommes frais pressés sur place.

Ecouter Tristram Stuart.

Repartir avec de très bons légumes rescapés.

LES PARTENAIRES

Les producteurs de légumes de France

30 000 producteurs, 200 000 emplois, 35 légumes.

Produit vivant et naturel, tout est bon dans le légume!

GreenCook

GreenCook est un projet à l'échelle européenne dont l'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire en menant un travail de fond sur le rapport qu'entretient le consommateur avec la nourriture.

Disco Soupe

L'association Disco Soupe n'a qu'un objectif, celui de lutter contre le gaspillage alimentaire en récupérant des invendus pour cuisiner et confectionner salades, smoothies et soupes populaires en musique!

(ADEME) Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Dans le domaine du "consommer mieux", l'ADEME œuvre, entre autres, pour optimiser la réduction des déchets.

La mairie de Paris

"Moins de déchets à Paris c'est possible!"

La Mairie de Paris affiche un objectif de - 7% de déchets produits à Paris d'ici à 2015. C'est pourquoi elle soutient le banquet des 5 000 en accueillant l'événement sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Elle propose également sur son espace dédié des animations sur le compostage et le lombricompostage.







REFLEXES ANTI-GASPI

J'ACHETE MALIN

A LA MAISON

- J'inventorie ce qui se trouve déjà dans le réfrigérateur et les placards avant de faire mes courses. Je consomme les produits dont la date de conservation est proche.
- Je planifie des menus pour la semaine.

DANS LE MAGASIN

- J'évite de faire les courses le ventre vide pour limiter les choix impulsifs et un parcours anarchique.
- Je fais mes achats dans le bon ordre : d'abord les produits non alimentaires puis les produits d'épicerie, conserves, boissons... Ensuite les produits surgelés et les glaces immédiatement rangés dans un sac isotherme (à défaut un sac ou un carton) pour éviter qu'ils ne se décongèlent. Enfin les produits frais réfrigérés regroupés ensemble pour qu'ils "se tiennent froid".
- Je vérifie les dates de conservation, la liste des ingrédients et les conseils d'utilisation.
- Je m'assure que les quantités proposées sur une promotion ne sont pas disproportionnées par rapport à ma consommation et ma capacité de stockage.
- Je rentre rapidement pour respecter la chaîne du froid.

TRUCS ET ASTUCES

Décoder les dates de péremption :

- DLC (date limite de consommation). La mention "A consommer jusqu'au..." est impérative. Elle concerne les denrées très périssables (viande, poisson, produits laitiers). Certains produits comme les yaourts peuvent être consommés quelques jours après la date indiquée en raison de leur acidité naturelle.
- DLUO (date limite d'utilisation optimale). La mention "A consommer de préférence avant le..." (de 3 à 18 mois) n'est pas impérative. Elle concerne les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés.





REFLEXES ANTI-GASPI

JE CONSERVE LES ALIMENTS

UNE PLACE POUR CHAQUE ALIMENT

Règle d'or: "Premier entré, premier sorti".

- Je range au réfrigérateur les produits dans des boîtes fermées et je le nettoie deux fois par mois pour éviter les bactéries.
- Je congèle les aliments pour allonger leur durée de vie.
- J'enlève les fruits abîmés de la corbeille car ils contaminent ceux qui sont sains.

JE VERIFIE LE MODE DE CONSERVATION

1 œuf frais se conserve entre 10 et 12 jours à partir de la date de ponte, mais un œuf dur ne reste bon que 2 à 3 jours. Une fois les paquets ouverts la charcuterie ne reste consommable que 2 à 3 jours et le fromage frais 3 à 4 jours.

TRUCS ET ASTUCES

La conservation des aliments varie selon leur nature et leur état.

DENREE	FRIGO	CONGELATEUR
Viande et volaille cuites	3-4 jours	2-3 mois
Poisson cuit	1-2 jours	4-6 mois
Pommes de terre cuites	3 jours	non
Riz cuit et pâtes cuites	3 jours	3 mois
Ragoûts, quiches	2-3 jours	3 mois
Soupes	3-4 jours	2-3 mois



JE CUISINE ASTUCIEUX

JE RESPECTE LES DOSAGES POUR EVITER LES RESTES

Pour un adulte : 3 cuillères à soupe de lentilles, 1/2 verre de riz, 1 verre de pâtes, 140 g de poisson, 2 têtes de brocolis, 5 petites pommes de terre et 1 bol de laitue.

TRUCS ET ASTUCES

Comment réutiliser un bouillon de pot-au-feu ?

- Congeler le bouillon dans des bacs à glaçon après l'avoir filtré. Utiliser ensuite un cube pour cuire féculents ou céréales.
- En court-bouillon ou en soupe en ajoutant des pâtes (vermicelles, pâtes alphabet....) et un peu de sauce soja.
- En sauce, en l'épaississant de Maïzena et de crème pour accompagner viandes et féculents.
- Pour arroser les plantes : elles raffolent des vitamines en engrais naturel. Eviter le jus de choux acide et celui des pommes de terre à cause de l'amidon.

3 RECETTES ANTI-GASPI

Crumble de légumes

Par Carinne Teyssandier au parmesan

Pour 4 personnes

- Préchauffer le four à 220 °C.
- Poêler à l'huile d'olive 3 pommes de terre, 2 carottes et 1 poivron vert coupés en cubes pendant 5 min.
- Dans une autre poêle, faire revenir au beurre les sommités d'une tête de brocoli saupoudrées d'ail et de poivre.
- Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble en mélangeant grossièrement 50 g de farine, 50 g de beurre demi-sel, 25 g de pignons de pins, 5 g de graines de sésame et 30 g de parmesan râpé.
- Réunir tous les légumes croquants recouverts de crumble dans un moule à tarte.
- Mettre au four 220 °C pendant 15 min
- Servir à la cuillère et décorer avec un coulis d'herbes.





REFLEXES ANTI-GASPI

J'ACCOMMODE LES RESTES

LES RESTES, ÇA SE MANGE

Je vérifie que mes restes sont encore consommables pour faire, par exemple :

- une salade froide ou un gratin avec les pâtes,
- des gâteaux pour finir les œufs et le beurre,
- une ratatouille avec des tomates et des aubergines un peu fripées...

TRUCS ET ASTUCES

- Recycler les fruits et les légumes abîmés en enlevant les parties gâtées des fruits et des légumes pour faire des soupes, des gratins de légumes, des gâteaux, des cakes ou des tartes.
- Les fruits trop mûrs donnent de délicieuses compotes en ajoutant un peu de sucre roux et une pincée de cannelle.

QUE FAIRE AVEC DU PAIN RASSIS ?

- **En tartines, "bruschette"**. Tranchez et grillez le pain au four ou au grille-pain, ensuite frottez les tartines avec une gousse d'ail, garnissez de petits morceaux de tomates chaudes et enfin rehaussez-les d'un filet d'huile d'olive. Les "bruschette" sont déclinables à volonté : légumes, fromage, charcuterie ou viande froide...
- **En pain perdu**. Coupez le pain en tranches épaisses, et trempées-les dans un mélange d'œufs/lait et faire cuire, ensuite, à la poêle (version salée avec du gruyère râpé ou sucrée avec vanille, cannelle, des fruits secs ou un trait de rhum).
- **En chapelure**. Mixez finement le pain au robot et stockez-le dans un bocal de verre. A ajouter sur un gratin, dans les farces ou les boulettes, dans les terrines de viande ou de poisson... En le broyant moins finement, on peut même s'en servir comme d'une semoule, dans un couscous par exemple.
- **En croûtons**. Accomodez-les d'une salade, d'une omelette, ou d'une soupe chaude ou froide.

POUR EN SAVOIR PLUS :

L'ADEME vous donne rendez-vous sur :

<http://www.reduisonsnosdechets.fr>

<http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

Gratin de macaronis, champignons et poulet rôti

Par Eric Léautey

Pour 4 personnes

- Porter à ébullition 3 litres d'eau salée, et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile. Verser en pluie 200 g de macaronis. Dès la reprise de l'ébullition, les mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet.
- Verser 20 cl de crème fraîche liquide et 30 cl de lait entier dans une casserole, porter à ébullition à feu doux et retirer du feu.
- Mettre 40 g de beurre à fondre dans une casserole.
- Une fois chaud, ajouter 15 g de farine et laisser cuire quelques minutes.
- Ajouter la crème et le lait bouillant en fouettant vivement. Assaisonner de sel et poivre.
- Egoutter les macaronis, les ajouter à la sauce bouillante.
- Ajouter 400 g de poulet cuit coupé en morceaux et 200 g de champignons coupés et sautés au beurre.
- Verser les macaronis dans un plat à gratin. Parsemer les uniformément de 40 g de gruyère râpé avec une râpe à gros trous.
- Glisser le plat au grill du four et déguster lorsque le gratin est bien doré.

Cuisine +





Pudding aux pommes et aux raisins

Par **Sophie Menut**

Pour 6 personnes

- Faire chauffer 60 cl de lait dans une petite casserole avec 150 g de sucre brun en poudre et une cuillère à soupe de vanille liquide.
- Passer une poignée de raisins secs dans l'eau chaude et les laisser gonfler dans un petit verre de rhum préalablement chauffé 1 min au micro-ondes.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Émietter 250 g de pain rassis dans un saladier
- Verser le lait tiède sur le pain et mixer.
- Puis ajouter les raisins et le rhum.
- Ajouter 3 œufs battus en omelette dans le saladier et mélanger.
- Ajouter 2 pommes pelées et coupées en dés.
- Verser la préparation dans un moule à manqué ou dans des petits moules individuels souples.
- Mettre au four 180 °C pendant 40 min.
- Servir froid ou tiède accompagné d'une crème anglaise.



➔ **REDONNONS
ESPOIR AUX LEGUMES
INJUSTEMENT CONDAMNES**

MANGEONS-LES

**TOUS ENSEMBLE
STOPPONS LE GACHIS
ALIMENTAIRE**

CANAL+ et Tristram Stuart vous invitent
à déguster un curry géant à base
de légumes disqualifiés

**Le
Banquet
des
5000**

**LE BANQUET DES 5 000
UN GRAND REPAS GRATUIT
SAMEDI 13 OCTOBRE A 13H
PARVIS DE L'HOTEL DE VILLE DE PARIS**

➔ www.canalplus.fr/globalgachis

CANAL+

