

DOSSIER : DECHETS AGRICOLES & ALIMENTAIRES

L'évocation du gaspillage alimentaire, renvoie tout un chacun aux aliments que nous jetons dans notre poubelle, ou aux images choquantes des aliments arrivés en date limite de vente jetés dans une benne à l'arrière de nos magasins d'alimentation.

Nous jetons dans nos poubelles, 20 kg de déchets alimentaires par habitant et par an dont 7 kg toujours dans leur



emballage.

Chaque Année en France le gaspillage alimentaire est estimé à 10 millions de Tonne, soit l'équivalent de 150 kg par habitant.

D'où vient cette différence de 130 kg ?

Rappelons la définition du gaspillage alimentaire : *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* ».

Soit 130 KG perdus entre le champ et le point de vente. Les opérations de récolte, de calibrage ou de sélection, de transformation, de transport, de stockage et de vente sont toutes génératrices de déchets qui viennent grossir la poubelle du gaspillage alimentaire.

Selon une étude de la FAO, 30 % de la production agricole mondiale termine à la poubelle, avec une prédominance des opérations de pré-consommation, ce qui représente 1 300 000 000 Tonne de production agricole au niveau mondial.

Croisons ce chiffre avec, toujours selon la FAO, les 900 000 000 (900 millions) de personnes sous alimentées dans le monde, cela représente 1,4 Tonne d'aliment qui pourrait être disponible par personne et par an.

Ces chiffres représentent un des impacts de l'empreinte des déchets agricoles dans le monde.

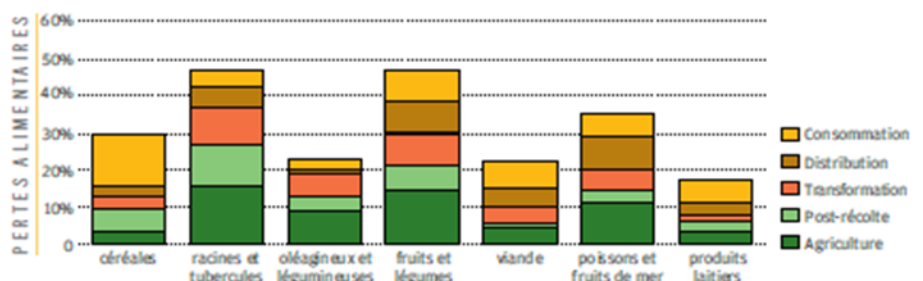
L'empreinte des déchets agricoles a d'autres impacts, non moins importants.

UN IMPACT SOCIAL, ces chiffres sont révélateurs des déséquilibres dans l'accès à l'alimentation.

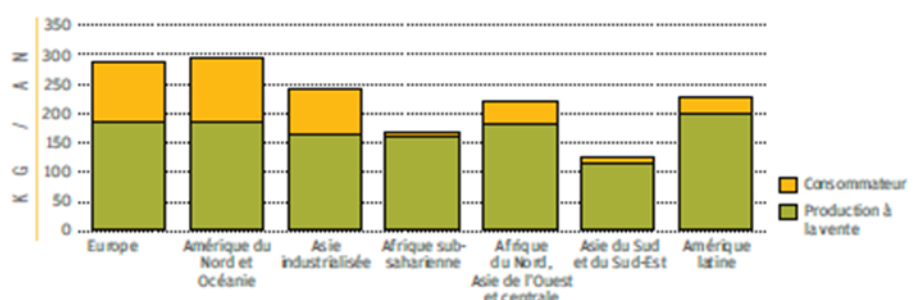
Nous n'abordons pas la qualité de l'alimentation, nous en sommes bien loin, mais tout simplement l'accès à une alimentation quotidienne.

UN IMPACT ECONOMIQUE non négligeable. La quantité de déchets agricoles générée au moment de la récolte est importante. Elle est en moyenne équivalente à 15 % du volume récolté. Ces déchets ont le même coût de production que les produits qui seront mis sur le marché auquel s'ajoutent les coûts de gestion externe de traitement de ces déchets. Cette proportion de déchets est variable selon les productions.

PARTIE DE LA PRODUCTION MONDIALE PERDUE OU GASPILLÉE



PERTES ET DECHETS ALIMENTAIRES PAR HABITANT CONSOMMATION ET PRÉ-CONSOMMATION



DOSSIER DECHETS

Elle est plus importante sur les productions végétales, et beaucoup plus faible sur les productions laitières où la quasi-totalité des productions est transformée.

UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL

En affectant la qualité des sols, de l'eau et de la biodiversité, les déchets agricoles ont également un impact sur le changement climatique. Leur faculté d'être fermentescible génère des GES (Gaz à Effet de Serre). Si les déchets agricoles étaient intégrés dans la classification des pays émetteurs de GES, ils seraient en troisième position derrière les USA et la Chine. Le gaspillage alimentaire post récolte et tout au long de la chaîne de distribution et de consommation est source d'un double impact environnemental : une augmentation des prélèvements sur les ressources naturelles et une pollution sur les écosystèmes.

Le lien entre l'impact économique et l'impact environnemental est infime. Le système de production intensif sans jachère, ni période de reconstitution des sols, nécessite une quantité d'intrants de synthèse de plus en plus importante, simplement pour maintenir les niveaux de production. Ceux-ci affectent directement la biologie des sols, la qualité des eaux souterraines et la biodiversité de nos écosystèmes.



La déforestation pour accroître les surfaces de production sont un des effets pervers de notre gaspillage alimentaire : plus de bouches à nourrir et plus de déchets agricoles, d'où un besoin grandissant en surfaces de production. A ce jour, c'est l'équivalent de la surface du Canada et de l'Inde réunis qui, chaque année, sert à produire les déchets de notre gaspillage alimentaire mondial.

Pouvons-nous pour autant envisager de produire autrement et réduire les déchets agricoles ?

La population mondiale augmente, les besoins alimentaires suivent la même courbe de croissance alors que la conscience populaire appelle à produire mieux et à préserver durablement l'environnement.

Une étude réalisée par l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) sur les perspectives de l'agriculture en 2050 aboutit à une augmentation des surfaces cultivées pour nourrir l'ensemble des populations.

Cependant dans ses conclusions, l'INRAE indique qu'une transition mondiale vers des régimes alimentaires plus sains entrainerait une diminution des apports caloriques et de la consommation de viande dans les pays développés, ce qui pourrait faire diminuer les surfaces cultivées dans les pays européens.

Bien que régulièrement présenté par ou auprès des instances nationales et internationales, un constat accablant interpelle : le monde a faim et gaspille ses ressources. Mais qu'en est-il des actions mises en place pour réduire ces déchets et le gaspillage alimentaire ?

Sommes-nous suffisamment impliqués, motivés ? Sommes-nous prêts à modifier nos habitudes de régimes alimentaires pour réduire à la fois les effets sur le climat et réduire les déchets agricoles et le gaspillage alimentaire ? Des questions auxquelles il faut amener des réponses. Suffit le temps de la réflexion, passons au temps de l'action !

AGRICOLES & ALIMENTAIRES

Devenons acteur de la réduction et de la valorisation des déchets agricoles.

Rappelons-nous une première évidence : pour réduire un déchet, commençons par ne pas le produire.

Dans le cadre Programme Pluriannuel de l'Energie présenté en décembre 2018, le constat du schéma régional de la biomasse en Corse met en évidence que notre agriculture génère annuellement 13 820 T de déchets agricoles dont 19,5 % de fruits et légumes post récolte, auxquels s'ajoutent les déchets de la chaîne de distribution consommation pour plus de 16 000 T. annuelles.

Nous ne sommes pas épargnés par le gaspillage alimentaire.

Pourquoi tant de déchets post récolte ?

Nos agriculteurs sont des experts de leur production, du stockage et du calibrage. La réglementation sur l'hygiène pré et post récolte, le principe de précaution sanitaire et autres food défense, la pression des distributeurs sont autant de critères de tri qui sont générateurs de déchets. Selon ces principes louables pour la préservation de la santé humaine, des quantités inimaginables de fruits et légumes sont exclus du circuit producteur/consommateur et deviennent des déchets.

Sur nos étalages, nos fruits et légumes sont sains, brillants, ronds et de la bonne couleur. Ceux qui n'ont pas la bonne coloration, qui sont difformes, trop petits ou trop gros vont dans la case rebus, avant d'aller dans celle des déchets. Les diverses initiatives des distributeurs nationaux de mettre en valeur ces fruits et légumes moches ont échoué. Pourquoi ? Parce que **les consommateurs ont comme valeur d'achat et de consommation : C'est beau, c'est bon !** alors que, dans le même temps, ils répondent dans un sondage qu'ils choisiront un produit difforme synonyme de produit naturel. Avec de tels comportements ce sont 10 % des fruits et légumes produits qui ne sont pas récoltés ou qui sont jetés post récolte. Mais ne vous inquiétez pas pour eux ! leur coût de production est intégré dans le prix de vente au consommateur. Inquiétez-vous pour votre porte-monnaie !

Vous payez trois fois vos déchets !

Une fois dans le prix de vente du producteur au distributeur, Une fois dans le prix de vente au consommateur pour compenser les invendus, Et enfin une troisième et dernière fois dans votre taxe poubelle.

Enfin, **ce ne sont pas les fruits et légumes que vous mangez qui sont onéreux, mais ceux que vous ne mangez pas.**

NOUS SOUHAITONS TOUS VALORISER OU REDUIRE CETTE PART DE DECHETS DE NOTRE ENVIRONNEMENT QUOTIDIEN.

Les voies possibles sont nombreuses :

Distribution aux associations d'aide ou caritatives : Banque alimentaire, Secours populaire et autres associations de quartier ou communales œuvrent au quotidien à la distribution de ces fruits moches. Ces (produits) exclus de la chaîne de distribution alimentaire deviennent la ressource alimentaire des exclus de notre société, mais aussi la source de réduction des injustices sociales.

1x€
1x€
1x€

(Suite page 5)

DOSSIER DECHETS

Transformation : bocaux et conserves en tout genre, jus,



confitures, soupes.... Des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire.

Une association de quartier de la ville de ROMANS a initié la solution suivante. Elle a transformé un fourgon en « conserverie mobile et solidaire » qui se rend auprès des producteurs pour récupérer les fruits et légumes moches pour en faire des conserves. La transformation de ces produits est par ailleurs réalisée par des personnes bénéficiaires des minimas sociaux ou en réinsertion.

Valorisation organique et transition énergétique : à portée de tous, compost pour les plantations - Méthanisation pour produire de l'électricité et de la chaleur. (Voir plus loin)

MAIS LA REDUCTION DES DECHETS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES PASSE PAR LES PHASES DE MODIFICATION DE NOS COMPORTEMENTS ET LE TRI DE NOS DECHETS

JE CONSOMME LOCAL ET PRODUITS DE SAISON

STOP aux fraises en hiver ! En consommant des fraises extra européennes au mois de février, je participe à développer une production de fruits non mures, dont les pertes entre la serre et l'assiette du consommateur sont très importantes. Je participe à mobiliser des énergies fossiles pour leur production, leur conservation et leur transport jusqu'à mon étal. Directement, je participe au dérèglement climatique. A l'inverse en consommant local et de saison, je participe à limiter les pertes liées à la chaîne de distribution consommation, je favorise le développement d'une agriculture économiquement et environnementalement durable proche de chez moi qui génère moins de déchets. Les exemples sont multiples. Ils n'utilisent pas tous le même modèle, mais chaque action est un pas en avant vers la non-génération d'un déchet, sa réduction ou sa réutilisation en une nouvelle ressource.

COMMENT ?

Des associations, des groupements d'agriculteurs (A Robba Paisana, Les AMAP, U Drivulinu, les marchés de producteurs...) proposent leurs produits en circuits courts. Ce sont les nouvelles épiceries de quartier, des épiceries de proximité. Elles recréent à la fois un circuit de distribution et du lien social. En commercialisant directement leurs produits, ces groupements réduisent la chaîne de distribution leur permettant ainsi de valoriser une plus grande partie de leur production réduisant par conséquent la quantité de *non-produit**, par opposition au produit qui est commercialisé et consommé. Le circuit court est une des réponses à la réduction des déchets par une meilleure adéquation entre l'offre et la demande.

Les coopératives agricoles ne sont pas en reste : caveau pour les cave coopératives, fournisseurs de cantines scolaires pour d'autres, ventes directes aux commerces locaux...

C'est une des réponses à la réduction des déchets : une offre supérieure à la demande impacte directement le taux des déchets agricoles. Une offre adaptée correspondant à la juste demande est moins génératrice de non-produits, d'autant que le coût de ces non produits est souvent méconnu.

AGRICOLES & ALIMENTAIRES

Produire plus pour gagner plus n'est pas agronomiquement vérifié, une offre supérieure à la demande entraîne toujours une chute des prix de vente du producteur et une augmentation des quantités des invendus. **Le circuit de proximité est une réponse à la maîtrise de la vente et donc de la réduction des déchets.**

**La notion de produit et non-produit est récente; elle prend en considération le coût des produits commercialisables et ceux qui ne le sont pas, les non-produits. Dans cette approche on considère le coût réel de chacun, quand et comment ils sont générés. Selon l'approche d'une étude menée en 2018-2019, la cave coopérative Union de vignerons de l'île de Beauté a pu mettre en évidence les séquences et les coûts de production des non-produits. Ainsi, l'incorporation d'une nouvelle technologie de traitement a permis de réduire de 90 % les déchets de cette étape, d'accroître le volume commercialisable de 4 %, générant un gain de de Chiffre d'Affaires d'environ 600 000 € HT.*

MON DECHET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE : UNE NOUVELLE RESSOURCE DE VIE

Pour certaines productions agricoles, une transformation primaire est nécessaire avant la commercialisation. La notion de déchet ou de non produit est inéluctable. Pour cette typologie de déchets, une seule solution pour réduire son impact

environnemental et économique : le tri et la transformation en nouvelles ressources.

COMMENT ?

LE COMPOSTAGE : Cette méthodologie permet de transformer les déchets agricoles d'origine végétale et animale en amendement organique, qui deviennent des fertilisants et des améliorateurs de la structure physique et biologique des sols, qui participent à la nutrition des plantes.

Le compostage peut être aussi individuel ou collectif. Outre les bienfaits environnementaux (il s'adresse bien souvent au bio déchets). Il favorise dans sa solution collective, le lien social. Les composteurs de quartier ou communaux initient aussi les jardins populaires, le partage des productions, l'échange de connaissances. Dans les deux cas le SYVADEC mène de nombreuses actions de promotion.

Sur ce principe, la Brasserie RIBELLA, engagée dans une démarche d'Economie Circulaire et d'écoconception co-financée par l'ADEME et l'OEC fait produire ses orges bio localement et utilise les drêches, déchets inévitables du brassage, de deux manières pour réduire son impact sur l'environnement.

Une partie de celles-ci est transformée en compost et utilisée sur ses parcelles de houblon, tandis que l'autre est utilisée comme alimentation animale par un éleveur de la commune voisine. Par cette démarche il a réduit ces déchets végétaux à zéro en transformant ceux-ci en nouvelles ressources pour son exploitation et celle de son voisin.

LA METHANISATION, et si des déchets agricoles et alimentaires jaillissent la lumière :

Il est illusoire de penser qu'au sortir des parcelles de production nous ayons Zéro déchet. Un système de production repensé, productif, économique et durable, comportera la maîtrise de la génération de déchets post récolte. Que faire avec les volumes restants?

Le déchet agricole a une faculté, il est fermentescible. Fermentés en présence d'air ou en mode aérobie, ce déchet agricole est transformé en compost. Lorsque la dégradation des matières organiques des déchets est réalisée en phase anaérobie, en l'absence d'oxygène, par méthanisation, ceux-ci produisent du biogaz qui peut être utilisé comme carburant qui par cogénération produit de l'électricité verte pour éclairer

(Suite page 7)

DOSSIER DECHETS

nos maisons.

Le déchet agricole n'est pas le seul à posséder cette particularité. Les biodéchets générés par les magasins, restaurants ou nous-mêmes, sont une source d'énergie verte. Dans le cadre du PPE régional, la quantité de biodéchets insulaires a été évaluée à plus de 30 000 T.

Ces deux catégories de déchets peuvent générer une production potentielle de près 1 000 KWh ce qui permet d'approvisionner en électricité un peu plus de 2 000 foyers par an.

La méthanisation n'a rien à voir avec l'incinération, elle ne dégage aucun GES et a fait ses preuves dans de nombreuses régions de France et pays européens. Elle participe à la réduction des quantités enfouies, offre une amélioration de l'autonomie énergétique et permet une amélioration significative de l'environnement. En effet, les résidus de la méthanisation peuvent être utilisés en amendement minéral par les agriculteurs. Aucun déchet, mais deux nouvelles ressources : de l'énergie et des matières fertilisantes.

MON DECHET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE, C'EST AUSSI

L'emballage et le suremballage. Même si ce n'est pas le sujet de notre dossier,

comment les ignorer ?

Ils sont directement associés aux aliments que nous consommons et constituent, au nom de notre sécurité alimentaire, des volumes de déchets qu'il va falloir transporter, revaloriser, éliminer... **des coûts supplémentaires qui ne**



manquent pas d'impacter le prix de notre alimentation et notre environnement.

La structure de la filière fait que manger beau brillant et sain, crée beaucoup de déchets organiques et inorganiques qui ne font qu'accroître l'impact économique et environnemental de notre alimentation.

L'agribashing sur le sujet des déchets agricoles et leurs impacts sur l'environnement se trompe de cible. De cause à effet, ce sont les comportements individuels en matière de consommation qui génèrent ces quantités de déchets. L'agriculteur pragmatique et terrien ne trouve aucun plaisir à jeter une partie de sa production

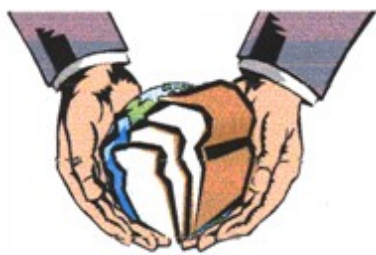
parce que tout un chacun ne souhaite remplir son panier qu'avec des produits de toute

Ces déchets sont le miroir de notre richesse, aléatoire et consumériste. Des fruits et des légumes sans saison et sans goût qui, en même temps, nous procurent un goût réel d'amertume lorsque nous évoquons nos déchets.

N'est-il pas trop tard pour bousculer nos habitudes comportementales ? Faits générationnels et géographiques, les jeunes générations de consommateurs sont un peu plus sensibles aux effets des habitudes de consommation et de production de déchets agricoles et alimentaires.

Phénomène de crise, impact positif des communications médiatiques sur le sujet, nous commençons doucement à revenir vers une socialisation des produits agricoles et alimentaires. Cœuvrons dans cette démarche pour que les productions agricoles et alimentaires continuent à nous nourrir avant que leurs déchets viennent nous détruire. La nourriture est encore pour beaucoup trop d'enfants, de femmes et d'hommes un objet de luxe alors qu'elle est une composante de base de la vie. Préservons la pour qu'elle soit durable et sociale.

AGRICOLE & ALIMENTAIRES



beauté, mais... sans OGM ni huile de palme...

Bastia et l'Etat, les subventions sont stables. Elle peut aussi compter sur des associations telles que ALPHA, AFPA, LE SECOURS POPULAIRE, ISATIS, FRATELLANZA avec qui elle a tissé des liens. Enfin, elle compte parmi ses partenaires la Cohésion Sociale, la Ville di Pietrabugno et les grandes surfaces.

A sa création, PARTAGE distribue des colis d'épicerie de « dépannage » composés d'aliments de base (sucre, café,

nouvelles missions.

Il y a quatre ans, l'équipe de l'association a pris conscience des problèmes de santé qu'engendrent une alimentation peu équilibrée et a créé un atelier diététique pour adultes et enfants.

Avec l'aide de Mme MOUNIER qui anime ces ateliers, les colis d'épicerie sont plus équilibrés et la mise en

place de panier de fruits et légumes de saison connaît un grand succès. Pour composer ces paniers, l'association s'approvisionne auprès d'un grossiste. Le panier de février comprenait pommes de terre, poireaux, choux, potimarron, carottes, oignons, batavia, oranges et

**ASSOCIATION
PARTAGE**
Notre Dame des
Victoires
20600 BASTIA



PARTAGE est une association bastiaise fondée en 1992 dont les locaux se situent Place Notre dame des Victoires dans les quartiers sud de Bastia.

PARTAGE œuvre pour des bénéficiaires diverses : familles nombreuses et monoparentales, retraitée(s) de toutes origines, qui sont orientées vers l'association par des assistantes sociales des Mairies et de la Collectivité.

Pour pouvoir mener à bien ses missions, PARTAGE est soutenue financièrement par la Collectivité de Corse, la Ville de

riz, pâtes, thon, tomates pelées, huile, pois chiches ...) provenant d'achats auprès de grossistes et d'opérations « caddies » dans les grandes surfaces. La mise en place de la ramasse d'invendus en produits frais auprès des grandes surfaces concourt au fil des années à une amélioration des colis mensuels avec l'apport d'œufs, fromages, yaourts, jambon, viandes. PARTAGE s'adapte aux évolutions et s'ouvre à de

poires.

Son ambition est de multiplier le nombre de paniers de fruits et légumes de saison et d'offrir des fruits et légumes corses, mais l'association se heurte au prix de ces produits et à un manque de budget.

Pour 2020, un projet de jardin communautaire viendra compléter l'atelier diététique enfant.

PARTAGE s'applique à aider