

«105 euros par personne et par an»

Entretien avec Stéphanie Goergen de l'administration de l'Environnement sur le gaspillage alimentaire

INTERVIEW: MAURICE FICK

Au Luxembourg, «nous jetons chacun 338 grammes d'aliments encore mangeables chaque jour». Mis bout à bout, c'est l'équivalent de «105 euros par personne et par an», assure Stéphanie Goergen, chargée d'études auprès de l'administration de l'Environnement, en s'appuyant sur la première étude publiée récemment au Luxembourg sur ce sujet sensible. Elle a présenté l'étude hier lors de la toute première journée de conférence sur le gaspillage alimentaire organisée à la Chambre de commerce de Luxembourg.

C'est la toute première étude sur le gaspillage alimentaire au Luxembourg, quel a été le déclic?

Tous les cinq ans, nous faisons une analyse des déchets ménagers jetés en vrac dans la poubelle grise. Nous avons constaté que 30 pour cent de ces déchets étaient des déchets biodégradables, la plupart étant des déchets alimentaires issus de la cuisine. En regardant de plus près ces biodéchets, on a découvert que dix pour cent d'entre eux étaient encore dans leur emballage d'origine et que leur date limite d'utilisation optimale n'était pas encore expirée! Et pour 25 pour cent la date limite était dépassée.

Gaspille-t-on beaucoup de nourriture au Luxembourg?

Au Luxembourg, chaque habitant jette 123 kg d'aliments par an à la poubelle. Ce sont des déchets alimentaires évitables (tous des aliments encore comestibles) et non évitables comme les os, les coquilles d'œuf, les épluchures d'ananas, tout ce qu'on ne peut pas manger. Des 123 kg jetés annuellement, 56 kg sont des déchets d'aliments encore comestibles. Autrement formulé, nous jetons chacun 338 grammes d'aliments encore mangeables chaque jour au Luxembourg. C'est beaucoup.

Et c'est pire que chez nos voisins ou pas?

Non, nous sommes dans la moyenne européenne. Pour les secteurs des ménages et du commerce, on gaspille autant de nourriture que nos voisins. Ce n'est que pour la gastronomie et la restauration collective où on est un peu au-delà de la moyenne. Mais cela peut être dû aux frontaliers qui mangent chaque jour au Luxembourg. Ils ne sont pas pris en compte dans le calcul de départ des déchets jetés dans la poubelle grise.

Qui gaspille le plus de nourriture et comment?

Clairement, les ménages. Ils sont à l'origine de 72 pour cent de tous les déchets alimentaires jetés. Ce sont les ménages et non le commerce comme on aurait tendance à le croire fausement.

Les 28 pour cent restants se répartissent de façon équivalente parmi les trois autres secteurs que sont la gastronomie (neuf pour cent), la restauration collective (onze pour cent) et le commerce (sept pour cent).



«Nous commençons à réaliser que nous vivons dans une société de surconsommation», constate Stéphanie Goergen, chargée d'études auprès de l'administration de l'Environnement.

(PHOTO: CHRISTOPHE OLINGER)

Parlons uniquement de la partie des déchets alimentaires jetés alors qu'ils sont encore mangeables...

Au total, ce sont 31.000 tonnes par an! Les ménages sont responsables du gaspillage de 51 pour cent de ces aliments jetés encore comestibles. 14 pour cent proviennent de la gastronomie, 14 pour cent du commerce et 19 pour cent de la restauration collective.

« Des 123 kg de déchets alimentaires jetés annuellement par habitant, 56 kg sont des aliments encore comestibles. »

Avez-vous aussi calculé le prix de ce gaspillage?

Oui, nous avons parallèlement fait une étude sur la valeur monétaire de ce gaspillage. Les déchets alimentaires que les gens jettent dans la poubelle grise ont une valeur monétaire de 60 millions d'euros par an. Mais le coût du gaspillage alimentaire au Luxembourg est bien plus élevé parce qu'on n'a pas encore regardé ce qui est jeté dans les commerces, restaurants ou cantines. Ce qui fait 105 euros par personne et par an de déchets alimentaires évitables.

Que deviennent tous ces déchets alimentaires?

Ce sont les déchets mis dans la poubelle réservée aux biodéchets qui sont revalorisés et non ceux qui sont mis dans la poubelle grise. Le plus souvent ils sont utilisés pour la biométhanisation ou alors ils sont compostés. Mais il faut dire que c'est très différent selon les secteurs. Si l'on considère les dé-

chets alimentaires des ménages, seuls 33 pour cent sont valorisés en biométhanisation. Pour la simple raison que toutes les communes ne proposent pas encore de bio-poubelle. Les 66 pour cent restants vont dans la poubelle grise dont le contenu est incinéré.

Pour le secteur du commerce, la valorisation des déchets fonctionne, en revanche, très bien. Près de 86 pour cent des déchets alimentaires sont valorisés. Tous les grands supermarchés au Luxembourg ont des contrats avec des associations caritatives et ceci depuis longtemps. Ils donnent les aliments qui approchent la date limite d'utilisation optimale et qu'ils estiment ne plus pouvoir vendre. Ces aliments sont soit redistribués dans des épiceries sociales soit cuisinés. Ce réseau fonctionne bien, même trop bien. Car les associations caritatives n'ont pas les moyens pour acheminer tout ce que leur offrent les enseignes de la grande distribution. Parfois pour des raisons techniques.

Pour les secteurs de la gastronomie et de la restauration collective on se situe autour de 40 pour cent de déchets alimentaires revalorisés. C'est souvent une histoire de manque de place pour installer toutes les poubelles qu'il faudrait.

Chez nos voisins français, une loi est en vigueur depuis cette année pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Que fait-on au Luxembourg pour contrecarrer ce phénomène?

L'administration de l'Environnement avec le soutien du ministère du Développement durable a organisé un groupe de travail regroupant les différents acteurs (Horesca, ministères de la Santé, de l'Economie, de l'Agriculture, Chambre des métiers, CLC, «SuperDrecksKëscht», etc.) dans le but de développer des stratégies

pour éviter ce gaspillage alimentaire dans les différents secteurs.

La Chambre des métiers avec l'Horesca et le ministère de la Santé ont élaboré une fiche pratique sur les aspects légaux pour faciliter la donation et la redistribution de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. Cette fiche est sur le point d'être finalisée et sera ajoutée au Guide pratique d'hygiène.

D'autres mesures seront annoncées à travers le nouveau Plan national de gestion des déchets qui sera publié fin 2016. Un projet pilote est par exemple en cours pour parvenir à faire diminuer les pertes alimentaires dans les restaurants d'entreprise. Et puis le ministère du Développement durable annoncera en 2017 la mise en place d'un «doggy bag» à luxembourgeoise pour emmener les restes de son repas du restaurant. Certains le font déjà. Mais il faut faire des campagnes de sensibilisation parce que les consommateurs n'ont pas le réflexe de demander à emporter leurs restes.

« Les ménages sont à l'origine de 72 pour cent de tous les déchets alimentaires jetés. »

Pourquoi sommes-nous si sensibles aujourd'hui au gaspillage alimentaire, selon vous?

Il y a une contradiction entre ce que nous pouvons d'un côté voir à la télé, comme des enfants qui ne mangent pas à leur faim, et nous de l'autre côté. Nous jetons des pains entiers à la poubelle. Et puis nous commençons à réaliser que nous vivons dans une société de surconsommation.