

CE SOIR JE FERAI LES POUBELLES POUR ALLER MANGER

DOSSIER RÉALISÉ PAR

RIMA

JULIE DEVÈS

PLUTON 427

FLORIAN ROCHET



LE RÉSULTAT D'UNE SOIRÉE DE GLANAGE...

Dans *La Trousse corrézienne* N°2 paru à l'été 2015, nous avons publié un entretien avec Rosalie Deserta qui pratiquait le glanage en poubelle de supermarché et dans le *P'tit Coin* vous surveille N°8 nous signalons le renforcement des mesures de sécurité aux abords des mêmes poubelles. Activité parfois tolérée bien qu'interdite, elle est pratiquée par un nombre croissant de personnes. Que ce soit par besoin, par opportunisme ou par conviction.

Pour rappel, selon l'*Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)*, aujourd'hui un tiers des aliments produits pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé. Les Français jettent en moyenne entre vingt et trente kilogrammes de déchets alimentaires chaque année, dont sept seraient encore emballés au moment de partir à la poubelle. Cela représente une perte de 400 € par foyer chaque année.

Bien sûr la question du gaspillage des denrées alimentaires n'est pas inconnue de nos décideurs, d'autant plus dans un contexte de serrage de ceinture. Fin 2014, Jean Pierre Decool, député *UMP* du Nord, présente une proposition de loi qui, après divers amendements au Sénat et à l'Assemblée Nationale est adoptée en février 2016. Elle comporte quatre articles.

L'article 1^{er} propose notamment de consacrer, dans la loi, une hiérarchie des actions à mettre en place par chaque acteur de la chaîne alimentaire : prévention du gaspillage, utilisation des invendus alimentaires par don ou transformation, valorisation destinée à l'alimentation animale, utilisation à des fins de compost pour l'agriculture et la valorisation énergétique, notamment par méthanisation. Cet article prévoit également d'interdire aux distributeurs du secteur alimentaire de rendre impropres à la consommation ou à la valorisation les denrées alimentaires encore consommables qu'ils n'ont pas vendues.

L'article 2 transfère la responsabilité des distributeurs vers leurs fournisseurs, dans le cas de dons alimentaires

de denrées sous marque de distributeur (MDD), que le distributeur ne souhaite pas commercialiser pour des raisons autres que sanitaires. L'article 3 vise à compléter l'information et l'éducation à l'alimentation dispensée aux enfants dans les écoles en prévoyant un volet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'article 4 intègre la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

Ainsi la loi offre plusieurs pistes d'actions qui se complètent les unes les autres. Mais pour le dossier estival, nous avons fait le choix de plonger nos naseaux et nos mirettes dans les fonds de poubelles réchauffés au soleil d'été et de nous attarder principalement sur la deuxième priorité d'action imposée par la loi, à savoir l'utilisation des invendus alimentaires par les dons, ainsi que l'interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires. Est-ce que cette pratique s'est développée grâce à la loi ? Qu'est-ce que cela implique pour les associations, pour les glaneurs ? Trouve-t-on encore des poubelles où les invendus ont été javellisés ? Cette micro-enquête fait un état des lieux un an après la promulgation de la loi et en fouillant, on s'aperçoit que nos parlementaires ont un peu réinventé l'eau chaude, pour ne pas dire pissé dans un violon.

Enfin, nous n'avons pas axé ce dossier sur la prévention du gaspillage. Il est vrai que sur ce point, les distributeurs n'ont pas l'air d'avoir grand chose à mettre en avant. Remarquez, ils ne sont pas les mieux placés pour aller faire la leçon à leur clients. Ceci dit, tout le monde est concerné. La loi le rappelle d'ailleurs, en

considérant tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Prenons le cas de la compote de pommes, produit local corrézien. Les producteurs de pommes en Corrèze ne manquent pas et qui a fait la cueillette sait que les pommes qui ne sont pas assez jolies pour être croquées vont « à la compote », mais il en reste encore beaucoup par terre. Elles pourraient être glanées mais la plupart du temps elles laissent une odeur de cidre fermier dans les champs pendant quelques jours. Les pommes à compote arrivent ensuite chez *Valade* à Lubersac et sont transformées. Mais il suffit d'une erreur d'étiquetage par exemple (nom, Date limite de consommation (DLC), écriture décalée sur les couvercles) et hop ça part à la poubelle ! Par palettes entières parfois ! Ensuite les compotes sont vendues en grande surface et les rayons ont intérêt à être toujours bien fournis, sinon ça fait « pays soviétique ». Donc il y en a toujours trop par rapport au nombre vendu et dès qu'arrive la DLC, rebelote, à la poubelle ! Ou aux associations caritatives, qui les bazarderont aussi à la poubelle si leurs bénéficiaires n'en veulent pas parce que « c'est périmé ». On voit bien qu'à toutes les étapes, il y a du gaspillage. Donc, à part quelques conseils aux consommateurs qu'on retrouve sur les sites des syndicats de gestion des déchets, question prévention du gaspillage, c'est pas encore gagné.

Mais allons voir si à l'ouest les poubelles sont plus vides ou s'il n'y a rien de nouveau.

1 - <http://bit.ly/1P8tgMm>

Nous sommes trois à silloner Tulle et l'arrière de ses grandes surfaces. Cherchant les coulisses, l'après. Des questions simples en tête : que deviennent les invendus des supermarchés ? Le don se pratique-t-il et qui peut en bénéficier, les employés, des associations « charitables » aptes à redorer les blasons ? Existe-t-il des filières de transformation pour donner une seconde vie à certains produits ? Pour quelques heures à peine nous allons plonger dans les poubelles du capitalisme, mais aussi questionner les employés, chefs, et autres personnes disposés à nous répondre.

STRATÉGIES AVANT-PERTE

Globalement, les mêmes réalités partout : tout le monde a intérêt à réduire les pertes. Plus il y a de pertes de matière, moins il y a d'oseille dans les caisses, et plus il y a de manutention inutile. Toutes les enseignes ont donc mis en place des stratagèmes pour tenter d'écouler les produits jusqu'à la date limite de péremption, tellement, tellement crainte ! « Après, plus personne pour vous couvrir en cas de pépin » nous confie un directeur alpagué dans les rayons.

Certains écoulent le pain sec en bradant les gros sacs de baguettes aux particuliers, qui « se battent presque pour en avoir le matin avant l'ouverture ». Des bacs de produits dits « déclassés » sont installés, contenant des produits à prix réduits, à quelques jours de leur DLC ; souvent des produits liés au temps qu'il fait (brochettes et sandwichs ne se vendent pas s'il pleut), des produits « moches » (fromage qui coule dans le plastique...), et de la viande. Viandes et poissons sont les principaux invendus, et sont jetés systématiquement pour ne pas prendre de risques.

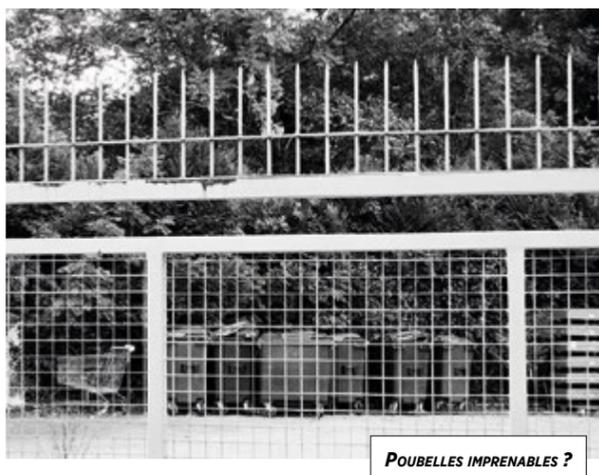
Une poissonnière trouve bien dommage de jeter tant de matière chaque semaine. Peut-elle en récupérer un peu ? Sûrement pas. Le sus-dit directeur confirme : « On ne donne jamais aux salariés. C'est la règle et il ne faut pas déroger. Sinon, on sait où ça commence, mais on sait jamais où ça finit ».

Pourtant, dans une grande surface non loin de là, une employée nous explique que, faute de pouvoir les récupérer, les salariés bénéficient de prix réduits sur les produits qui ne peuvent plus être vendus.

Certaines associations bénéficient aussi de certains produits secs, retirés des rayons deux jours avant la DLC. Et certaines filières, nous confirme le directeur, sont en place depuis longtemps : la viande invendue est désossée et dégraissée, et cette matière brute est envoyée vers les filières cosmétiques, trouvant une seconde vie dans les crèmes solaires et crèmes beauté (petite pause prosélyte : dans ce numéro de *La Trousse*, Paulette vous propose une recette de crème solaire maison et largement moins dégou...).

Et dans les poubelles ? Encore une fois, aucune prise de risque. « Nous sommes responsables des produits, de leur arrivée jusqu'à leur vente ou destruction finale. De toutes façons, personne n'a accès à nos poubelles. »

DES FORTERESSES... PAS SI BIEN GARDÉES



POUBELLES IMPRENABLES ?

De fait, en faisant le tour de certaines grandes surfaces, on se dit au premier abord qu'il est quasi-impossible de récupérer dans les containers sans une échelle et une pince coupante. Les portes cadenassées font parfois trois mètres de haut, et les caméras sont dissuasives. Pourtant, ici un trou dans le grillage, là une porte qui n'est pas fermée, et souvent des containers plus petits, rangés à l'arrière des magasins. À part un ou deux lieux

imprenables, récupérer n'est pas compliqué.



UNE POUBELLE NON TRIÉE DU SUPER U DE MALEMORT

À l'intérieur des containers, c'est le bordel. Ce qui frappe sur cinq grandes enseignes visitées, c'est qu'aucune ne semble pratiquer le tri sélectif, à part pour le carton, et encore. On y trouve à chaque fois pêle-mêle des aliments encore consommables, au milieu d'immondices et emballages en tout genre. Plastique, verre, chaussures, fleurs, mégots, ... la liste est longue et parfois surprenante. Quant aux invendus (ou choses qui furent aliments un jour), on y trouve pains, viennoiseries, fruits et légumes, viande, sandwichs, salades sous vide, yaourts en pagaille périmés du jour-même ou dans les jours à venir...



DES CRÈMES DONT LA DLC EST ENCORE VALABLE, AU MILIEU DE DIVERS DÉCHETS DANS LES POUBELLES DEVANT LE MAGASIN LECLERC DE TULLE

Les légumes et fruits sous vide sont systématiquement jetés dans leur emballage, parfois par kilos entiers ; pourtant, depuis l'adoption par le Sénat de la loi contre le gaspillage alimentaire des grandes surfaces en février 2016 (cf introduction du dossier page 15), les produits devenus impropres à la consommation doivent être valorisés par « l'alimentation animale » ou utilisés « à des fins de compost ».

La loi est satisfaisante sur papier, mais visiblement personne n'est là pour vérifier sa mise en œuvre et sanctionner le cas échéant.

DES FRUITS, DES LÉGUMES, DU PLASTIQUE, DU CARTON ! UNE CERTAINE IDÉE DU TRI...



CHEZ Netto
C'EST 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR
À LA POUBELLE !

NI TRIÉS, NI VALORISÉS...

UNE PRATIQUE DE MOINS EN MOINS MARGINALE

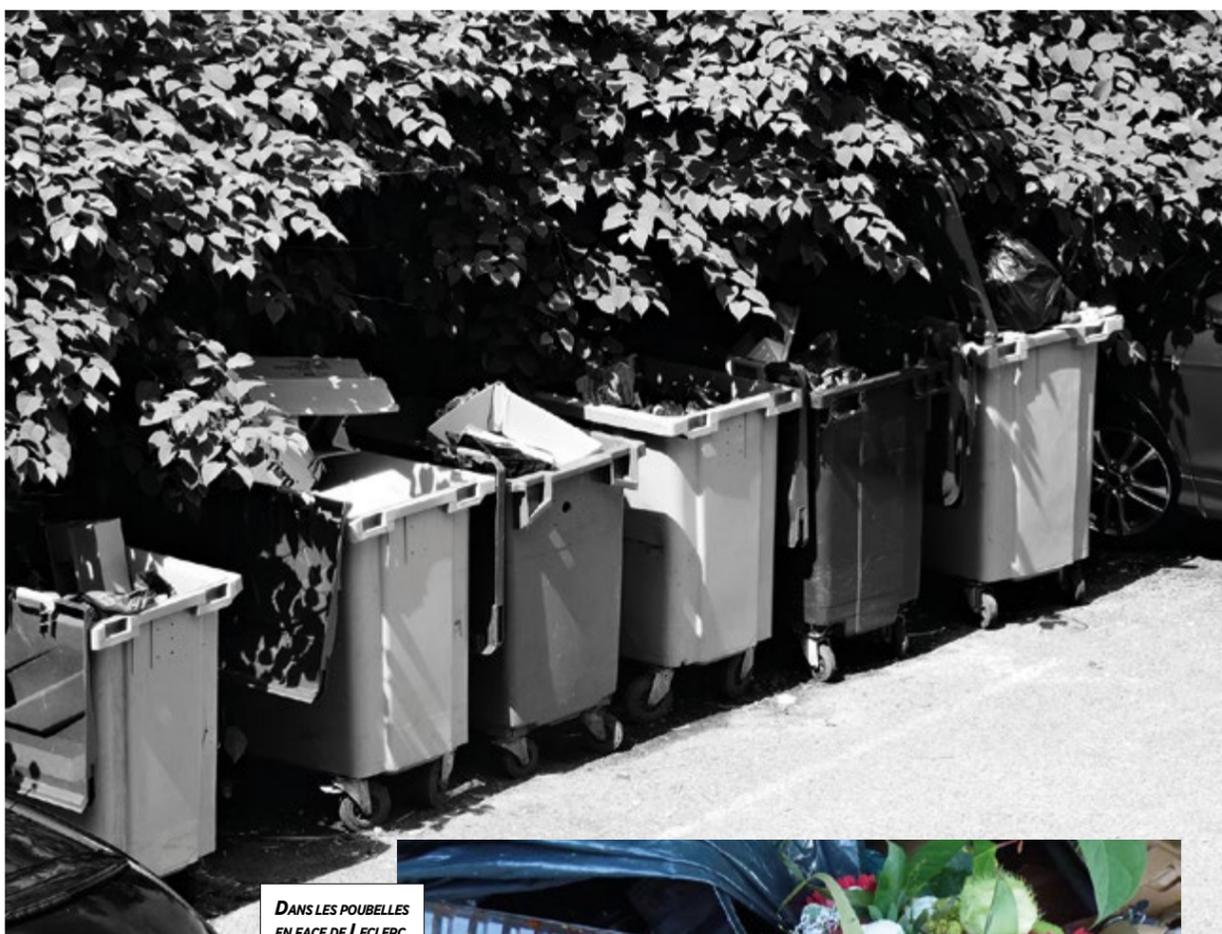
Derrière le magasin discount d'une zone commerciale de Tulle, on se retrouve à fouiller en même temps qu'un couple qui fait les poubelles d'en face, d'une enseigne de boulangerie industrielle. Nous récupérons deux paquets de mâche sous vide périmée du jour-même, en très bon état. Les deux personnes les remarquent et nous lancent qu'on « a du pot d'avoir trouvé un truc potable dans ce container. D'habitude, ils javélistent tout, et c'est pas les seuls. » Pratique confirmée par V. (cf témoignage page 18), aguerri lui aussi au glanage dans les poubelles, et totalement illégale depuis la loi de 2016. Pourtant, après plusieurs passages, pas de trace de détérioration des produits. La loi semble avoir fait effet.

DLC DU JOUR. À LA POUBELLE POUR TOUJOURS ?



ET CRUSTACÉS

Une employée de la dite-boulangerie voisine, nous voyant un soir à la fermeture le nez dans ses poubelles, vient à notre rencontre. D'abord méfiante, elle se détend quand nous lui expliquons notre démarche et accepte de discuter un peu. Elle nous dit essayer de ne pas mélanger le pain aux autres déchets, pour qu'il puisse être récupéré plus facilement. Les « gitans », nous dit-elle, « viennent tous les jours pour leurs bêtes, des cochons. » Et dans les poubelles du magasin discount, très proches ? « Tous les jours, beaucoup de gens viennent récupérer dans leurs poubelles. En pleine journée, souvent entre midi et deux. »



DANS LES POUBELLES EN FACE DE LECLERC, ON REND HOMMAGE À JEANNOT LAPIN... OU À BUGS BUNNY.



LE COMPOSTAGE SELON INTERMARCHÉ...



DES QUESTIONS RESTÉES SANS RÉPONSES : QUE DEVIENNENT CES LITRES DE LAIT CHOCOLATÉ, POSÉS DEHORS EN PLEIN SOLEIL, DERRIÈRE LES GRILLES DE LECLERC

De fait, le soir, il n'y a déjà plus grand chose. La saisonnalité y est aussi pour beaucoup : l'hiver, les aliments se conservent plus longtemps une fois jetés. Dès qu'il fait chaud, il faut faire vite : manger un yaourt non périmé mais gonflé promet un bon petit shoot bactérien.

CONCLUSION

Partout, c'est donc le même constat désespérant : dans chaque container fouillé on trouve des aliments encore consommables, ou qui l'auraient été quelques heures

avant, quand la chaîne du froid n'avait pas encore été rompue.

Il y a donc moyen de récupérer des victuailles, en ayant le coeur parfois bien accroché.

Mettre la main sur une tête de lapin à l'oeil vitreux pour accéder aux yaourts du jour n'est pas à la portée de tout le monde, il faut une bonne dose de nécessité pour mettre ensuite les yaourts dans son cabas.

Le pain, pour lequel le Tiers-État avait pris les armes, se perd chaque jour en France par tonnes entières. Nous l'avons retrouvé dans tous les containers visités, relégué au statut de simple scorie de notre société du gaspil-

lage. Nous sommes désormais consommateurs, à l'intérieur des grandes surfaces ou clandestins, à l'arrière de celles-ci. Pourtant, les chemins ne mènent pas tous au Sirtom ; les chemins de traverse sont pléthores, et on espère, de plus en plus nombreux à être empruntés.

1 - DLC : En matière de conservation, le conditionnement des produits alimentaires doit indiquer au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu soit ses qualités micro-biologiques (pouvant entraîner des problèmes sanitaires), soit ses qualités gustatives, physiques, ou nutritives. Pour les denrées périssables, on parle de date limite de consommation (DLC).

TÉMOIGNAGE

Entretien avec V.

qui a vécu quelques temps dans une grande colocation qui tenait plus du squatt que de l'auberge espagnole et qui a longtemps fait les poubelles en groupe.

Vous avez régulièrement récupéré de quoi manger dans les poubelles des grands magasins pendant un temps. Pourquoi ?

Ben, on n'avait pas beaucoup d'euros, on avait tous des petits budgets. Faire les poubelles nous permettait de prioriser d'autres postes, comme le jardin, ou acheter du matos. On faisait des économies. Et puis moi j'ai vraiment le souvenir de moments de vraie convivialité partagée, la nuit.

C'était facile partout ?

Non, ça dépend, y'a des endroits où c'est impossible, et d'autres où ça l'est devenu une fois qu'ils ont capté qu'on récupérait des trucs. Des grilles, des pointes, des lumières automatiques, des caméras... Et puis y'a d'autres endroits où c'est toléré et où y'a pas de problèmes. On a croisé les flics une fois, ils ont relevé nos identités, sans plus.

Est-ce que vous récupériez toujours un peu le même type d'aliments ? Et est-ce que votre régime alimentaire dépendait des poubelles ?

Ça dépendait vraiment, parfois pendant deux semaines on allait bouffer du pain au chocolat ou des yaourts, des fois c'était l'orgie de gâteaux apéros... Quand on découvrait des containers remplis de viennoiseries, c'était la fête, mais en même temps des fois je me dis qu'on n'aurait pas dû tout prendre, qu'on aurait pu en laisser pour les autres.

Vous croisiez d'autres personnes ?

Ouais, souvent. On a essayé d'entamer la conversation parfois mais les gens étaient pas là pour ça, ils avaient pas que ça à faire, ils venaient pour manger. Y'a vraiment différentes catégories de personnes qui récupèrent. Y'a ceux qui ont pas le choix, et puis y'a les « néo-écologues » on pourrait dire, qui en ont pas franchement besoin, mais qui font ça par idéologie, pour le fun. Y'a plusieurs seuils dans la lecture de ce genre de pratique, différentes personnes, même si globalement, c'est une pratique assez urbaine.

T'as entendu parler de la loi de 2016 qui oblige les grandes surfaces à éviter le gaspillage en donnant ses pertes à des associations, par exemple ?

Ouais, mais ça a pu nous gonfler, cette histoire de loi. Y'a une tolérance de certains magasins à ce qu'on vienne récupérer dans leurs poubelles ; si on légifère, les gens qui venaient récupérer vont être emmerdés, ou obligés d'aller quémander aux restos du cœur alors qu'ils avaient leur pratique nocturne, peinarde.



« les gens qui venaient récupérer vont être emmerdés, ou obligés d'aller quémander aux restos du cœur alors qu'ils avaient leur pratique nocturne, peinarde. »

LA RÉCUP OFFICIALISÉE

La nouvelle loi rend obligatoire le recours à une convention pour les dons réalisés entre un distributeur de denrées alimentaires et une association caritative. Selon bon nombre d'associations, l'idée est séduisante, mais la pratique est plus compliquée à mettre en place.

Depuis son installation à Uzerche il y a quatre ans, *Intermarché* et les *Restos du Cœur* ont signé une convention qui permet à la grande surface de faire des dons trois fois par semaine en campagne d'hiver. Et oui, car ce type d'accord était déjà possible avant la loi... C'est l'association caritative qui fait le choix des produits qu'elle souhaite récupérer parmi ceux mis de côté par le supermarché. Une responsable de rayon nous précise qu'il leur reste quand même les produits frais proches de la Date Limite de Consommation (DLC) car d'une part les *Restos* ne veulent pas prendre de risque et puis leur bénéficiaires n'en veulent pas quand c'est trop prêt de la date. Pour autant, comme dans de nombreux magasins, les produits frais invendus ne sont toujours pas donnés aux salariés, ceux-là même qui finissent par les balancer à la benne sans prendre le temps de les trier.

Car pour le moment à Uzerche seul les *Restos du cœur* ont conventionné avec une grande surface et il reste encore de nombreux invendus à donner. Et comme la Corrèze est une grande amatrice de supermarchés, les autres supermarchés du quartier peinent à trouver d'autres structures à qui remettre leurs invendus. Il faut dire qu'ils ont tout à y gagner : moins de poubelle, une image de marque redorée, et enfin et surtout une réduction d'impôt, car comme tous les dons en nature fait par une entreprise, il est défiscalisable. Cet hiver, *Super U* a fait un appel du pied à un groupe de personnes qui avait commencé à s'organiser pour récupérer ces invendus. L'idée était de redistribuer à qui était intéressé, pas forcément dans le besoin. La démarche est plus militante que caritative. Le but est avant tout de limiter le gaspillage. Les membres de ce groupe étaient déjà glaneurs de poubelles auparavant et voyait dans la loi la possibilité

de récupérer dans de meilleures conditions. Cependant celle-ci stipule que les grandes surfaces doivent passer des conventions avec des associations caritatives habilitées¹. Pour cela il faut mettre en place un système de stockage des denrées qui respecte les mesures d'hygiène et être en capacité de fournir des éléments chiffrés quand à la quantité de denrées distribuées et le nombre de personnes et foyers bénéficiaires.

Cela limite complètement l'action au contexte de l'aide alimentaire auprès des personnes les plus démunies. Et quand bien même, pour les *Secours populaires* et autres *Banques alimentaires*, pouvoir bénéficier de dons supplémentaires via les invendus des magasins signifie une logistique plus importante (bénévoles, frigo, espace de stockage). Enfin rappelons que les grandes surfaces ne sont pas vraiment obligés de donner leurs invendus. Ils en ont l'obligation uniquement si des structures habilitées se portent volontaires pour récupérer les produits.

Ce n'est pas demain la veille que la petite association de quartier ou un collectif militant pourra récupérer les invendus-non-donnés-aux-pauvres pour les distribuer sous forme de panier, pour faire des repas conviviaux entre voisins, alimenter le compost ou nourrir ses lions.

1 - association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime,

Chaque année, la France gaspille près de 10 millions de tonnes de produits alimentaires, soit 317 kg par secondes. Sur ces 10 millions de tonnes, plus de 1,2 concerne de la nourriture encore consommable, soit près de 20 kg par Français et par an.

LA RÉCUP OFFICIEUSE près de chez nous

Sans opportunisme, mais par conviction, la *Biocoop* de Malemort peut afficher le zéro gaspillage. Le gérant, Emmanuel Roche, nous affirme qu'aucun déchet alimentaire ne part à la poubelle. Mais que deviennent les invendus, les produits périmés ? Emmanuel a plusieurs solutions sous le coude. Quand les produits sont proches de la péremption, ils sont offerts aux clients. Ceux-ci peuvent se

servir dans une boîte disposée près de la caisse. Quand cela est possible, certains invendus sont proposés à l'équipe du *Battement d'ailes*, centre agro-écologique et culturel à Cornil. Tout ça sans besoin de convention et autres valorisations fiscales. Toujours par conviction. Enfin, si vraiment c'est trop gaté, ça part aux cochons chez un producteur de porc en plein air. Comme quoi...

Aller plus loin

Les Gars'pilleurs est un mouvement libre et ouvert, dénonçant les aberrations de l'agroalimentaire en sensibilisant et en distribuant gratuitement sur la voie publique, à tous et toutes, des denrées jetées par les supermarchés, boulangeries, commerces, etc. <http://bit.ly/2rMIFP7>.

