

AIR DU TEMPS

« Il faut revoir les dates limites d'utilisation »

Fondatrice d'Utopies, un cabinet de conseils spécialisé dans le développement durable, Elisabeth Laville conseille les entreprises dans ce domaine. Elle est aussi directrice du site Mescoursespourlaplanete.com. Où en est-on du gaspillage alimentaire en France? ELISABETH LAVILLE. Les derniers chiffres montrent qu'on jette 20 kg de nourriture par an et par habitant. Près d'un tiers concerne des aliments auxquels on n'a pas touchés et qui n'ont même pas été déballés. Un fruit un peu tapé, un yaourt que l'enfant ne veut pas goûter ou une compote dont la date de vente est à peine dépassée. C'est d'autant plus choquant qu'avec la crise, de plus en plus de gens font les fins de marché ou les poubelles des commerces pour se nourrir. On estime qu'au niveau mondial, 50% de la nourriture finit aux ordures. Un comble alors que l'agriculture consomme 75% de l'eau sur la planète. A quoi est dû ce gâchis domestique? Elisabeth Laville. Quand on va en grande surface, on oublie ce qui reste dans le frigo et on achète du ketchup que l'on a encore ou des brioches par deux en promo. A l'arrivée, on n'arrive pas à

consommer avant la date limite, alors on jette. C'est surtout vrai quand les gens ne font pas de listes. D'ailleurs, une récente étude du cabinet Kantar a montré que 53% des gens qui font leurs courses dans les drive-in où on met les provisions dans le coffre sans entrer dans le magasin sont moins tentés. Cela pose la question des dates limite de consommation... Les dates limite de consommation sont plutôt bien comprises par le grand public car elles concernent le frais qui se garde peu de temps. Ce sont surtout les DLUO, dates limites d'utilisation optimales, qui génèrent le gaspillage. Elles sont apposées sur le riz, ou les pâtes et font croire qu'une fois la date passée le produit n'est pas bon. En réalité, il devient moins goûteux mais reste consommable. C'est la même différence qui existe entre les étiquettes marquées « à consommer de préférence avant le... » liée à la qualité de l'aliment et « à consommer jusqu'au... » liée à la sécurité. Pour que ce soit plus clair, il faut envisager de supprimer la DLUO sur certains produits, l'Angleterre y réfléchit déjà. Nos habitudes en cuisine sont-elles

aussi génératrices de gâchis ? Les gens cuisinent moins les restes. A cause des impératifs sanitaires, le ministère de la Santé ne voit pas d'un bon œil les conseils de l'Agence de l'environnement, qui explique comment accommoder les restes. Il craint que les gens laissent traîner les aliments et se contaminent. Cela dit, avec la crise, on va peut-être se remettre à recycler nos aliments. Et puis, il faudrait arrêter de boudier les légumes tordus. Depuis 2009, ils sont de nouveau commercialisables mais dans les faits on en trouve encore trop peu. C'est hallucinant quand on sait qu'au jardin, un concombre n'est jamais droit!

Propos recueillis par CLAIRE chantry