



Un gaspillage alimentaire à grande échelle

L'industrie agroalimentaire propose aux consommateurs des produits calibrés. Une partie de la production agricole est alors écartée lors de la phase de triage car ne correspond pas aux critères imposés, qui peuvent concerner la taille, l'apparence... Cette logique amène à générer d'énormes quantités de produits inutilisables, alors mis au déchet. Les industriels commencent à prendre la mesure du gaspillage ainsi généré, comme en témoigne l'initiative de McCain. Et il était temps, car les chiffres donnent le vertige! L'exploitation de Ghislain Leprince, où a été annoncé le lancement de «BON et Bien», produit entre 8 et 10 000 tonnes de

potimarrons par an, dont 2000 sont écartées au triage! Dans la culture de l'endive, ce serait près de 50% de la production qui n'arriverait pas sur le marché. En France, on évalue que ce ne sont pas moins de 150kg de denrées alimentaires consommables qui sont ainsi gaspillés chaque année, par personne. La solution serait alors de développer des circuits de transformation pour ces marchandises, dont la qualité reste excellente.

