

LYON

« La réduction des déchets alimentaires dépend de chacun d'entre nous »

En France, les bio-déchets représentent plus de 30 % du poids des ordures ménagères. Comment réduire ce gaspillage alimentaire ? Réponse avec Pablo Kroff responsable d'un programme R & D en bioénergie et bioraffinerie, au sein du groupe Suez à Paris.

Lorsqu'on parle de déchets alimentaires, on pense d'abord à la collecte et au traitement des produits organiques. « On oublie trop souvent la première étape, qui nous concerne tous, celle du gaspillage alimentaire », insiste Pablo Kroff. Et cela commence par des gestes quotidiens, comme le choix et la quantité des produits achetés, mais aussi leur utilisation.

Lors de la préparation d'un repas, on gaspille entre 15 et 30 % des aliments, principalement des chutes de coupe de viande, fruits et légumes ou épilures. Mais un réfrigérateur à mauvaise température, des produits qui traînent trop longtemps parce qu'on en aurait trop préparé, viennent alourdir la facture. Une utilisation optimale devrait faire baisser le taux de déchets à moins de 10 %.

Les professionnels en première ligne

« Dans les restaurants plus soucieux de la matière première, on constate moins de gaspillage, souligne Pablo Kroff. Nous avons l'exemple, à Bruxelles, d'un restaurant qui sert une centaine de repas par jour et ne jette, en fin de semaine, que 4 à 5 kg de



Pablo Kroff, responsable d'un programme R & D en bioénergie et raffinerie, au sein du groupe Suez.
Photo Progrès/Florian LÉGER

biodéchets. » Comment font-ils ? « Ils servent des portions optimales, travaillent les restes de coupes à l'exemple des feuilles de carottes utilisées en pesto, ou des zestes de citrons travaillés en confit. » De grands chefs écrivent des livres sur le sujet, donnent des cours antigaspi. Jusqu'à l'Institut

Paul-Bocuse qui intègre ces bonnes pratiques dans ses formations.

Également concernées par le gaspillage et les dates de péremption des aliments (date à laquelle le produit devient périmé et impropre à la consommation), les grandes surfaces ont appris à mieux gérer leurs commandes. Elles ajustent les quantités et, en fin de compte, achètent moins. La plupart signent des accords avec des associations qui récupèrent les produits qui arrivent à expiration et qu'elles savent ne pas pouvoir écouler dans les délais.

Compostage et biogaz

La deuxième étape concerne la collecte et le traitement des biodéchets. La loi fixe un objectif de 65 % de valorisation des déchets alimentaires à l'horizon 2025. Comment y parvenir ? Certains pays, comme la France, favorisent le compostage ; d'autres la production de biogaz. Certaines régions privilégient l'incinération, d'autres l'interdisent.

Là aussi, le comportement des consommateurs est déterminant. Les déchets organiques sont-ils bien triés ou au contraire, contaminés par du papier, des cannettes ou des matières plastiques ? Les initiatives se multiplient. Les industriels cherchent des solutions alternatives. Mais la logistique ne suit pas toujours. En témoigne le manque de composteurs dans les grandes villes. L'avenir sera dans le mélange de toutes ces solutions techniques et logistiques et d'une prise de conscience de l'utilisateur final.

ZOOM

Alimentation durable : rendez-vous le 10 septembre pour se renseigner et agir

Le Progrès, Suez et la Métropole de Lyon organisent vendredi 10 septembre à la Cité de la Gastronomie à Lyon, GOOD, un événement autour de l'alimentation durable.

- Économie circulaire, circuits courts, consommation responsable, santé et nutrition... sont au menu de cette journée dont l'objectif est de proposer des actions, des initiatives et des solutions concrètes pour installer durablement une alimentation respectueuse de l'environnement et de la santé sur notre territoire.
- Une série de conférences gratuites sont programmées tout au long de la journée : "La folle histoire des circuits courts", "Pour une santé durable", "Pour une alimentation accessible à tous", "Quels chemins pour une restauration plus durable ?", "Imaginons demain, quelles pistes pour l'approvisionnement des villes ?", "Bien manger, ça s'apprend", "Déchets alimentaires et économie circulaire". À noter, la présence du chef étoilé, Christian Têtedoie qui interviendra à 14 h 15.

GOOD, vendredi 10 septembre, de 10 à 19 heures, à la Cité de la gastronomie, 4, Grand cloître du Grand Hôtel-Dieu, Lyon 2°. Gratuit, ouvert à tous sur inscription sur www.good-levenement.fr

**AGIR ENSEMBLE
POUR UNE
ALIMENTATION
DURABLE**

**10 | SEPT.
2021
LYON**
CITÉ DE LA GASTRONOMIE

**Comment bien manger, bien consommer et respecter la planète ?
GOOD répond à toutes vos questions !**

EXPOS | CONFÉRENCES | TABLES RONDES | ATELIERS | RESTAURATION...

👉 Avec la présence exceptionnelle du Chef Christian Têtedoie 👉

Téléchargez votre entrée gratuite sur www.good-levenement.fr

Scannez pour en savoir plus

Respect des mesures sanitaires en vigueur
PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

EN PARTENARIAT AVEC

À L'INITIATIVE DE

ET CO-ORGANISÉ PAR

© Réalisation graphique Le Progrès et Ekno