

CONSEILS POUR LES INSTITUTIONS

QUE DEVRIONS-NOUS FAIRE ? UNE LISTE POUR LE FUTUR¹

Il existe une « liste » qui reprend ce que nous devrions demander à ceux qui ont la possibilité d'intervenir aux niveaux législatif et politique. Avec quelques mesures et adaptations – un autre décalogue – l'on pourrait éviter à bon nombre d'aliments de finir à la poubelle et économiser ainsi autant de ressources écologiques et économiques.

Pour, au bout du compte, vivre tous un peu mieux. Par où commencer ? Par ce qui est le plus proche de nous : les administrations communales, nos syndicats. Sur quelles bases ? Sur la base du travail déjà effectué par le Parlement européen, qui a adopté, début 2012, une résolution très concrète pour éviter le gaspillage alimentaire (préparée par la Commission de l'agriculture et du développement rural sur la base de la Déclaration conjointe contre le gaspillage proposée par *Last Minute Market* pour la campagne européenne « Une année contre le gaspillage » et signée par de nombreuses personnalités du monde culturel et scientifique).

Voilà donc quelques suggestions destinées à ceux qui gèrent notre territoire :

1. Partager et promouvoir la campagne « Une année contre le gaspillage » afin de sensibiliser l'opinion publique à la valeur de la nourriture et aux coûts du gaspillage alimentaire du point de vue économique, environnemental et social, et pour développer, parallèlement, une culture basée sur les principes de durabilité et de solidarité ;
2. Mettre en pratique dès maintenant certains points de la Résolution européenne afin d'atteindre, avant 2025, l'objectif de diminuer de moitié les déchets alimentaires. Certains de ces points en particulier peuvent être appliqués, sans attendre des règlements ou des directives européennes, par exemple :
3. Soutenir à l'échelon local toutes les initiatives qui visent à la récupération des produits non vendus ou éliminés le long de la chaîne agroalimentaire, pour les redistribuer gratuitement aux classes les plus défavorisées. Un exemple parmi tant d'autres : *Last Minute Market* permet non seulement d'offrir des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin, mais aussi de réduire en amont la quantité de déchets ;
4. Modifier les règles en matière de marchés publics pour les services de restauration et d'accueil hôtelier, de façon à privilégier au moment de l'adjudication, à conditions égales, les entreprises qui garantissent la redistribution gratuite au bénéfice des citoyens les plus nécessiteux et qui soutiennent des actions concrètes pour la réduction en amont du gaspillage, et ce, en choisissant de préférence des aliments produits à proximité du lieu de consommation ;
5. Mettre en place des programmes et des cours d'éducation alimentaire, d'économie et d'écologie domestique pour aider le consommateur à prendre conscience, d'une part, du gaspillage alimentaire, ainsi que du gaspillage d'eau et d'énergie et, d'autre part, de ses conséquences environnementales, économiques, sociales et lui enseigner à rendre l'achat, la conservation, la préparation et le traitement final des aliments plus durables.

¹ Tiré du livre d'Andrea Segrè, (2012), *Cucinare senza sprechi*, Ponte delle Grazie, Milano.

En outre, l'on doit demander aux administrations communales de sensibiliser les responsables politiques d'un rang plus élevé et de promouvoir, au niveau de la législation nationale, notamment :

6. L'obligation des ventes au rabais : quand un produit a presque atteint sa date de péremption, ou s'il présente un défaut, celui-ci doit être vendu à moitié prix, ou moins encore, plutôt que d'être éliminé ou donné aux personnes dans le besoin. Ces rabais ont un double effet : ils évitent le gaspillage (moins de déchets) et ils contribuent à réduire la crise, car le coût des aliments baisse pour une qualité de produit identique ;
7. La simplification des étiquettes des aliments en ce qui concerne les dates de péremption : une seule étiquette indiquant deux dates, l'une pour l'échéance commerciale (au-delà de laquelle le produit ne peut plus être vendu), l'autre pour la date limite de consommation. De façon à garantir la sécurité alimentaire tout en réduisant la quantité de produits dont la date de péremption est proche ;
8. La création d'un Observatoire ou d'une Agence national/e pour la réduction du gaspillage dans l'objectif de réduire toutes les pertes et les inefficacités de la filière agroalimentaire en favorisant la relation directe entre le producteur et le consommateur et en impliquant tous les intéressés, dans le but de rendre plus efficaces la logistique, le transport, la gestion des stocks et les emballages.

Enfin, l'on doit demander à nos syndicats :

9. Qu'ils adoptent, comme objectif à long terme, le « gaspillage zéro » ou qu'ils encouragent la réduction progressive des déchets par le biais du contrôle et de la prévention de toutes les activités publiques et privées qui nécessitent une gestion de la nourriture, de l'eau, de l'énergie, des déchets, de la mobilité, de la communication (www.sprecozero.it);
10. Qu'ils se confrontent, qu'ils partagent, qu'ils évaluent et qu'ils mettent en réseau les bonnes pratiques : technologies, méthodes, projets visant à prévenir le gaspillage alimentaire et à construire un réseau de communes à « gaspillage zéro ».