

Lutte contre le gaspillage alimentaire - 227 - Transcription en français, version VIP

En France, une loi va interdire aux supermarchés de jeter la nourriture qui n'est pas vendue.

Entre les associations et les lois sur le gaspillage alimentaire, on va découvrir comment la France transforme les restes de nourriture en actes de générosité dans cet épisode deux-cent-vingt-sept (227) du podcast Fluidité.

Un épisode essentiel pour comprendre la culture de la solidarité tout en améliorant votre français ! Alors, c'est parti, restez à l'écoute !

Bonjour à toutes et à tous et bienvenue dans mon podcast !

Pour les gens qui m'écoutent pour la première fois, je propose ici de parler de tous les sujets qui concernent la France ou la francophonie : la culture, l'histoire, la géographie, des biographies, la vie quotidienne des Français. Mais aussi, des astuces d'apprentissage du français, mes histoires personnelles, etc. Et je parle en français courant, mais pas formel. Les épisodes ont des numéros, mais vous n'êtes pas obligés de les écouter dans l'ordre, sauf les 3 premiers.

Aujourd'hui, on va s'intéresser à un sujet qui touche à la fois à l'économie, à l'écologie et surtout, à la solidarité humaine : la lutte contre le gaspillage de nourriture et le système des associations alimentaires en France.

C'est une idée que j'avais en tête depuis un moment et une abonnée de ma chaîne YouTube me l'a proposée il y a quelques jours, donc j'ai décidé de vous en parler.

C'est un sujet passionnant car la France est souvent citée comme un modèle mondial dans ce domaine. Alors, comment un pays réputé pour sa bonne gastronomie gère ses restes alimentaires ? Je vais vous expliquer tout ça.

En France, on estime que chaque année, près de 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées, ce qui est au-dessus de la moyenne européenne, malheureusement.

Parmi cette montagne immense, il y a des déchets qui ne sont pas comestibles, comme les os de viande, les peaux d'orange, les noyaux, etc.

Mais, il reste quand même environ 4 millions de tonnes qui sont mises à la poubelle alors qu'elles peuvent être consommées, c'est ce qu'on appelle du gaspillage alimentaire.

Gaspiller, c'est jeter quelque chose qui pourrait encore servir.

Il y a du gaspillage à la production, comme par exemple le fait de jeter inutilement des fruits et légumes parce qu'ils ne correspondent pas aux critères de beauté des Français.

Mais il y a aussi du gaspillage dans les usines, dans les supermarchés, et bien sûr, chez nous, dans nos cuisines.

Mais le plus choquant, c'est que, pendant que des tonnes de nourriture sont jetées, des millions de personnes en France n'ont pas assez d'argent pour faire trois repas par jour. C'est ce qu'on appelle l'insécurité alimentaire et ça impacterait un peu moins de 10 % de la population.

Pour répondre à cette injustice, la France a décidé de changer ses lois dans les 10 dernières années.

En 2016, un député socialiste est à l'origine de la création d'une loi historique qui porte son nom : la loi Garot.

Avant 2016, certains supermarchés javellisaient leurs poubelles. C'est-à-dire qu'ils mettaient de l'eau de Javel dans leurs poubelles pour empêcher que les gens récupèrent les aliments gaspillés, ce qu'on appelle le glanage ou le dumpster diving en anglais.

De l'eau de Javel, c'est comme du chlore. Donc, si on en met au contact des aliments, ils ne sont plus comestibles. Et cette pratique a provoqué un scandale médiatique.

Donc, la loi Garot a changé trois points clés :

Les supermarchés de plus de 400 mètres carrés n'ont plus le droit de javelliser de la nourriture encore consommable.

Ensuite, l'obligation de donner : ils doivent signer une convention avec une association pour donner leurs invendus. Et on va voir les différentes associations qui existent juste après.

Mais aussi la hiérarchie des actions : ils doivent d'abord essayer de donner aux humains, puis aux animaux, et enfin transformer les déchets en énergie, comme le compost ou le biogaz, par exemple.

Dans les supermarchés, il y a souvent des promotions pour les produits alimentaires avec une date courte. Ce qui veut dire que la date limite de consommation est presque arrivée.

Alors, grâce à cette loi, les associations ont vu leurs stocks augmenter de façon spectaculaire. C'est une victoire pour la solidarité.

Alors, on ne peut pas parler d'aide alimentaire en France sans évoquer les Restos du Cœur, la plus célèbre et la plus aimée des associations alimentaires. Un resto, c'est le diminutif du mot restaurant. Mais tout le monde dit un resto.

L'histoire commence en 1985. À l'époque, un humoriste très célèbre nommé Coluche lance un appel à la radio, voici l'extrait complet qui vient du site internet officiel. Comme ça, vous allez essayer de comprendre l'accent parisien et du français un peu plus rapide :

[\[Discours de Coluche\]](#)

Voilà, donc il a suggéré l'idée de créer un restaurant gratuit avec la nourriture qui est habituellement jetée, c'est une très belle idée.

La chanson que vous avez entendue à la fin a été composée par Jean-Jacques Goldman.

Grâce à cet appel à la radio de Coluche, plein de bénévoles ont commencé à apporter leur soutien et à faire des dons. C'est comme ça que sont nés les Restos du Cœur.

Coluche pensait que les Restos du Cœur seraient temporaires. Mais, malheureusement, 40 ans plus tard, ils sont plus que jamais nécessaires. Parce que la précarité alimentaire n'a pas été éliminée.

Alors, comment ils fonctionnent ?

Les bénévoles, ceux qui travaillent gratuitement, accueillent les bénéficiaires pour leur donner de la nourriture.

Ils leur distribuent des produits variés (des protéines, des légumes, des produits laitiers, etc.) pour que les gens puissent cuisiner des repas équilibrés chez eux.

Pour les personnes qui vivent dans la rue qu'on appelle les sans-abris, les Restos du Cœur distribuent des repas chauds directement dans la rue, également pour rétablir un lien social avec ces personnes.

Mais les volontaires se chargent aussi de collecter la nourriture auprès des supermarchés, des agriculteurs, etc.

Donc, c'est une banque alimentaire qui se trouve dans tout le pays. Il y a plus de 2000 points d'accueil partout en France avec 78 000 bénévoles. Ils distribuent des dizaines de millions

de repas tous les ans. C'est incroyable.

Et pour récolter de l'argent qui sera transformé en repas gratuits, chaque hiver, les plus grandes stars de la chanson française, mais aussi des artistes ou des célébrités, se réunissent pour une série de concerts. Ensemble, ils forment Les Enfoirés. C'est le nom du groupe. Durant leur concert, Les Enfoirés reprennent des musiques très connues en faisant un spectacle. C'est un moment fort de la culture populaire française. Ensuite, ils vendent les CDs ou les DVDs pour recueillir des fonds.

Alors attention, le mot enfoiré, c'est une insulte pour parler de quelqu'un d'irrespectueux, mais c'est un mot que Coluche utilisait souvent dans ses sketches.

Malheureusement, Coluche est décédé en 1986, un an après la création des Restos du Cœur. Il n'a pas pu voir ce que son idée est devenue et toute l'aide qu'elle a pu donner.

Les Restos du Cœur ne sont pas seuls dans cette lutte contre la précarité, donc la pauvreté. Il y a beaucoup d'autres associations françaises. Voici les autres noms importants à connaître :

Le Secours populaire français : c'est une association qui lutte contre la pauvreté sous toutes ses formes. Ils organisent des collectes alimentaires, mais aussi des vacances pour les enfants qui n'ont jamais vu la mer.

La Banque Alimentaire : c'est un peu le grossiste de la solidarité. La Banque Alimentaire ne donne pas directement aux particuliers, mais elle collecte la nourriture auprès des agriculteurs et des supermarchés. Et ensuite, elle la redistribue à d'autres petites associations locales.

Il y a aussi la Croix-Rouge française, mondialement connue. Elle intervient aussi en France pour l'aide alimentaire d'urgence, notamment pour les personnes sans-abri.

Depuis quelques années, la technologie vient aussi aider le combat contre le gaspillage alimentaire. Il y a des applications comme Too Good To Go ou Phenix qui permettent à des commerçants de proposer des paniers composés d'aliments invendus à prix très réduits. Par contre, on ne peut pas choisir le contenu des paniers, c'est une surprise à chaque fois. Ça dépend des invendus. Personnellement, j'ai déjà utilisé Too Good To Go mais seulement pour acheter des fleurs invendues.

Malgré la loi contre le gaspillage de 2016, un problème persiste. Même si les supermarchés donnent aux associations, une partie de la nourriture finit encore à la poubelle, souvent parce que les associations ne peuvent pas tout collecter. Il y a encore trop de nourriture gaspillée.

Jusqu'à présent, c'est très difficile pour les employés des supermarchés de récupérer ces restes de nourriture. Parce que la loi française considère ça comme un avantage en nature.

Un avantage en nature, c'est quand votre entreprise vous donne quelque chose gratuitement comme un repas, un téléphone, etc. Sur ce cadeau, l'entreprise doit normalement payer des taxes. Et pour éviter de payer des taxes et toute la paperasse, beaucoup de magasins préfèrent jeter la nourriture plutôt que de la donner à leurs salariés. C'est un peu dommage.

Le gouvernement a alors proposé que les salariés des commerces alimentaires puissent ramener chez eux des produits invendus.

Ces produits ne seraient plus considérés comme un avantage en nature jusqu'à un certain montant.

Mais, évidemment, la priorité reste les dons aux associations.

Donc, les salariés ne pourront récupérer que ce que les associations n'auront pas pris.

Cette loi devrait être mise en place bientôt, au printemps 2026.

Elle concernera environ un million de salariés qui pourront bénéficier des invendus alimentaires.

C'est encore un chouette progrès pour la lutte contre le gaspillage.

Personnellement, je pense qu'on produit trop de nourriture et surtout qu'elle est mal gérée ou mal distribuée.

On jette des fruits et légumes parce qu'ils ne correspondent pas aux critères de taille ou de beauté. En plus, les supermarchés veulent avoir beaucoup de stock pour ne pas que leurs rayons paraissent vides.

Ce sont des aberrations qui coûtent cher en eau, en carburant et en énergie, les ressources précieuses auxquelles on a besoin de faire attention.

En tout cas, voilà ce que fait la France pour lutter contre le gaspillage alimentaire. J'espère que vous avez appris beaucoup de nouveaux mots.

Maintenant, c'est à vous de pratiquer, dites-moi dans les commentaires si vous connaissiez les Restos du Cœur. Et est-ce qu'il existe des associations alimentaires dans votre pays ?

Vous pouvez aussi me suggérer des idées d'épisodes. Je lirai vos commentaires et j'y répondrai.

Voilà, j'espère que cet épisode vous a intéressé, merci beaucoup de l'avoir écouté jusqu'au bout ! Vous pouvez me mettre un like et 5 étoiles sur les plateformes de podcast si vous aimez ce que je propose. Et moi, je vous dis à très bientôt !