

Observatoire du Management Alternatif
Alternative Management Observatory

—

Fiche de lecture

Waste
Uncovering the Global Food Scandal
Tristram Stuart
2009



Marie Mourad – Mars 2012
Majeure Alternative Management – HEC Paris – 2011-2012

Waste – Uncovering the Global Food Scandal

Cette fiche de lecture a été réalisée dans le cadre du cours « Histoire de la critique » donné par Ève Chiapello et Ludovic François au sein de la Majeure Alternative Management, spécialité de troisième année du programme Grande École d'HEC Paris.

Penguin Books, Londres, 2009

Première date de parution de l'ouvrage : 2009

Résumé: Avec *Waste*, Tristram Stuart met en lumière le « scandale écologique » qu'est le gaspillage alimentaire. A travers une analyse exhaustive du secteur agro-alimentaire, renforcée par de nombreuses études et exemples, il explique que s'attaquer au problème du gaspillage (jusqu'à la moitié de la production dans les pays développés !) permettrait de réduire de façon simple les impacts environnementaux et sociaux de l'ensemble de la chaîne. Non seulement ce livre dénonce un scandale, de manière énergique et humoristique, mais il propose également des solutions à la fois concrètes, innovantes et altruistes.

Mots-clés : Gaspillage, Alimentation, Agriculture, Déchets, Freegan

Waste – Uncovering the Global Food Scandal

This review was presented in the “Histoire de la critique” course of Ève Chiapello and Ludovic François. This course is part of the “Alternative Management” specialization of the third-year HEC Paris business school program.

Penguin Books, London, 2009

Date of first publication: 2009

Abstract: *Waste* aims at uncovering the food waste scandal. Tristram Stuart conducts an overall analysis of the food industry based on various studies and precise examples. He explains that reducing food waste, which represents almost 50% of food production in developed countries, would considerably improve the environmental and social impacts of the whole food system. The book really uncovers a scandal in a dynamic and humoristic way. Stuart also gives innovative, pragmatic and easy solutions to the problem, from an altruist and environmentally-friendly perspective.

Key words: Waste, Food, Agriculture, Freegan

Charte Ethique de l'Observatoire du Management Alternatif

Les documents de l'Observatoire du Management Alternatif sont publiés sous licence Creative Commons <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/fr/> pour promouvoir l'égalité de partage des ressources intellectuelles et le libre accès aux connaissances. L'exactitude, la fiabilité et la validité des renseignements ou opinions diffusés par l'Observatoire du Management Alternatif relèvent de la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

Table des matières

1. L'auteur et son œuvre	4
1.1. Présentation de Tristram Stuart.....	4
1.2. Présentation de Waste.....	5
2. Résumé de l'ouvrage	6
2.1. Plan de l'ouvrage.....	6
2.2. Principales étapes du raisonnement et principales conclusions	7
3. Commentaires critiques	20
3.1. Réception de Waste	20
3.2. Point de vue sur Waste	20
4. Bibliographie de Tristram Stuart	23
5. Références.....	24

1. L'auteur et son œuvre

1.1. Présentation de Tristram Stuart

Tristram Stuart est un auteur et militant anglais né à Londres en 1977. Depuis 1999, dès la fin de ses études à l'université Trinity Hall de Cambridge, il a écrits plusieurs livres et articles qui lui ont valu des récompenses et une renommée désormais internationale sur les sujets de l'alimentation, des impacts environnementaux de la production agro-alimentaire et du mouvement *Freegan*. Il intervient régulièrement dans les médias au Royaume-Uni, ainsi qu'en Europe et aux États-Unis. En 2009, il a organisé à Londres l'événement « *Feeding the 5000* » pour faire prendre conscience de la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire : 5000 personnes ont mangé gratuitement un repas entièrement concocté à partir de légumes et d'autres produits qui auraient sinon été jetés. Cette campagne a depuis fait des émules à travers l'Europe. En 2011, Tristram Stuart a été lauréat du « prix Sophie » pour l'environnement, de renom international, pour son combat contre le gaspillage alimentaire. Il est engagé auprès de nombreuses organisations non gouvernementales (ONG), gouvernements et entreprises, pour faire prendre conscience du « *food waste scandal* » (scandale écologique qu'est le gaspillage alimentaire) et limiter les impacts environnementaux et sociaux de la production alimentaire.

1.2. Présentation de *Waste*

Tristram Stuart a publié *Waste* en 2009, suite à plusieurs années de recherches et d'engagement personnel contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'un ouvrage scientifique, dans le sens où l'auteur livre les résultats de longues recherches « terrain » sur l'ensemble de la chaîne agroalimentaire, avec des chiffres à l'appui. Et il s'agit surtout d'un ouvrage engagé pour une cause : *Waste* peut être considéré comme un « manifeste » contre le gaspillage alimentaire. Il fait suite à un premier livre du même auteur, *The Bloodless Revolution* (2006), qui traitait également de nourriture en mettant l'accent sur les enjeux du végétarisme.

Waste fait 450 pages, dont 150 pages d'annexes contenant des données chiffrées et des photographies illustrant certains exemples clés du récit. Il est imprimé sur du papier recyclé et en petite police, dans le respect des idées environnementales défendues par l'auteur !

2. Résumé de l'ouvrage

2.1. Plan de l'ouvrage

Waste est structuré en trois grandes parties et 18 chapitres :

Introduction : the effluent of affluence

I - Perishing possessions

- 1) Liber-ate
- 2) Supermarkets
- 3) Manufacturers
- 4) Selling the “sell-by” mythology
- 5) Watching your wasteline
- 6) Losing ground: some environmental impacts of Waste

II - Squandered Harvest

- 7) Farming: potatoes have eyes
- 8) Fish: the scale of waste
- 9) Meat: offal isn't awful
- 10) Moth and mould: waste in a land of hunger
- 11) The evolutionary origins of surplus
- 12) Adding it all up and asking ...”What if?”

III - Where there's muck there's brass

- 13) Reduce: food is for eating
- 14) Redistribute: the gleaners
- 15) Recycle: compost and gas
- 16) Omnivorous brethern: pigs and us
- 17) Islands of hope: Japan, Taiwan and South Korea
- 18) Action plan: a path to Uthropia

Afterwords

2.2. Principales étapes du raisonnement et principales conclusions

Le livre s'ouvre sur une description des effets environnementaux des activités agro-alimentaires : transformation des paysages, diminution des espèces, émission de gaz à effets de serre (GES)... En parallèle de ces évolutions non durables, jusqu'à 50% de la nourriture produite est gaspillée dans certains pays riches (aux deux tiers par l'industrie, à un tiers par les consommateurs), et il en va de même dans beaucoup de pays pauvres, non pas cette fois pour créer de l'abondance, mais simplement par manque de technologies.

La solution n'est pas de récupérer de la nourriture dans nos poubelles pour l'envoyer aux « petits Africains qui meurent de faim »... mais, sur un marché global, la réduction de nos achats aurait un effet, et diminuerait la tension sur les ressources. Le principe de responsabilité devrait s'appliquer lorsqu'il s'agit d'une production destinée au gaspillage de nourriture, comme il l'a pu l'être pour la production de bio-carburants par exemple (« crime contre l'humanité » selon Jean Ziegler).

Si une surproduction est nécessaire pour stimuler la production et éviter les pénuries, la redistribution des surplus est une opportunité, à la fois pour nourrir les gens, pour faire des économies, et pour diminuer les dégâts environnementaux (l'agro-alimentaire est, entre autres, responsable à 30% des émissions de GES mondiales).

En bout de chaîne, la récupération et le recyclage des déchets offre plusieurs possibilités : nourrir des animaux, fabriquer de l'énergie, du compost ou des biogaz, tout en diminuant la pollution.

L'auteur propose donc une stratégie en trois « R » : *Reduce, Redistribute, Recycle*. Les pays riches peuvent apprendre des pays pauvres sur ces sujets, et vice-versa. Il faut « prendre le meilleur des deux mondes ».

1) Liber-ate

Dans ce chapitre, l'auteur présente le concept de *freeganism* et les raisons de ce mouvement.

Il commence par raconter sa propre prise de conscience du gâchis de nourriture, et décrit son premier acte de « freeganisme », défini comme l'acte de « consommer gratuitement de la nourriture jetée ». Un *freegan* n'est en aucun cas quelqu'un qui vole de la nourriture. Au contraire, c'est le « gaspilleur » qui l'aurait volée aux ressources communes du monde, en la laissant pourrir et en privant ainsi des plus nécessiteux. L'idée est inspirée de John Locke, qui dit que si quelqu'un gaspille de la nourriture en sa possession, il enfreint la loi de la nature, et mérite d'être puni.

Le *freeganism* est avant tout une contestation environnementale, visant à limiter l'impact de la production alimentaire sur l'environnement tout en sensibilisant au problème du gaspillage. La fin (« telos ») du *freeganism* est paradoxalement d'entraîner sa propre fin, en encourageant le secteur agro-alimentaire à agir de manière plus responsable.

Les supermarchés, accusés en premier lieu, n'agiront que si cela a un impact sur leur profit, par exemple si leurs déchets sont taxés, ou si limiter le gaspillage a un réel impact en termes d'image. Pour l'instant, la peur de perdre des consommateurs, et surtout la peur d'être poursuivis si quelqu'un tombe malade, priment sur les considérations morales de quelques responsables ou salariés qui voudraient limiter le gâchis. Pour résoudre le problème, il faut que les choses changent de manière plus globale, sur toute la chaîne allant du producteur au consommateur. En effet, le gâchis intervient tout au long de la *supply chain*: il est d'autant plus important que celle-ci est longue et que les critères sanitaires ou marketing sont exigeants.

2) Supermarkets

Ce chapitre explique les tenants et aboutissants du gaspillage dans les supermarchés.

Au Royaume-Uni par exemple, les grandes surfaces gaspillent 1,6 millions de tonnes de déchets par an. Sauf quelques exceptions (comme Co-op chain), ils ne donnent pas les chiffres concernant leurs déchets, pour des raisons de « sensibilité commerciale ». On sait malgré tout que le gaspillage est très important, pour plusieurs raisons :

- tout doit être disponible pour le client, les étagères doivent être pleines pour créer une impression d'abondance, et les produits doivent être frais (dates strictes) ;
- le coût des stocks est inférieur au coût de vente diminué du coût des déchets éventuels, il est donc plus rentable d'avoir du stock en trop au cas où ;
- les prévisions sont parfois mauvaises, les emballages abîmés, etc.

Ainsi, tous les magasins gaspillent. Il n'existe aucune étude comparative sur ce sujet, on connaît donc très mal ce qui influe sur le gaspillage (gestion de la *supply chain*, date où l'on retire les produits des étals, type de produits vendus...).

Une des solutions pour diminuer le gaspillage est de redistribuer à des organisations (ce qui se fait davantage aux États-Unis), mais il existe une méfiance liée à la peur de l'apparition d'un « marché gris ». Les supermarchés préfèrent donc se tourner vers des systèmes de recyclage (digestion anaérobie par exemple), ou se contentent simplement, dans la majorité des cas, d'envoyer les déchets vers des sites d'enfouissement (*landfill*).

Il existe donc une très grande marge de progrès uniquement dans le fonctionnement des supermarchés.

3) *Manufacturers*

En amont dans la chaîne logistique, ce chapitre s'intéresse à l'industrie de production agro-alimentaire, responsable d'un gaspillage encore plus important (environ un tiers de la production finale) que les supermarchés.

Il ne s'agit pas seulement de nourriture à proprement parler, mais aussi de sous-produits, pas toujours biodégradables (mélangés à des emballages par exemple). L'auteur donne l'exemple d'une usine de pain de mie, qui jette systématiquement quatre tranches par miche de pain (deux à chaque extrémité). 13 000 tranches sont ainsi gaspillées chaque jour, soit 17% de la production! Malgré des innovations techniques (fabriquer des tartelettes carrées pour limiter les chutes de pâte par exemple...), et même si les préférences des consommateurs pourraient évoluer, il y aura toujours des sous-produits rejetés par la chaîne de production alimentaire destinée à l'homme. L'objectif est donc de les utiliser le mieux possible... Pour l'instant, aucun effort n'est réalisé car il y a très peu de visibilité sur ces sujets.

De plus, l'industrie agro-alimentaire produit systématiquement en légère surproduction (en moyenne 5-7%). Il s'agit généralement de produits finis, emballés, pour lesquels toutes les

ressources de production ont été consommées. Comme les marques veulent l'exclusivité sur leurs produits, très peu accepteraient que l'emballage soit standardisé afin que leurs produits invendus puissent être revendus par d'autres (avec des systèmes de *stickers* pour les marques par exemple). La surproduction entraîne parfois des absurdités, comme l'achat de machines à déballer les produits, pour ensuite faire du compost. Et ceci dans le meilleur des cas, puisqu'en général ils sont envoyés tels quels vers des sites d'enfouissement.

Les fournisseurs ont peu de pouvoir de négociation face aux distributeurs, ce sont donc eux qui assument en général le coût des pertes (lorsqu'il n'est pas répercuté sur le client). L'impact environnemental des pratiques entraînant du gaspillage, lui, est pour l'instant gratuit... La prise de conscience des coûts indirects tout au long de la *supply chain* (coût de la gestion des déchets notamment) permettraient que des efforts soient faits. Pour le moment, les responsables sont peu informés, et surtout ils n'ont ni le temps ni les incitations nécessaires pour limiter les déchets. Davantage de régulation de l'industrie, et davantage de coopération (partage du coût des invendus, revente entre marques) permettraient de limiter les gaspillages.

4) Selling the “sell-by” mythology

L'auteur aborde ici le problème de la réglementation sanitaire, un des principaux facteurs de gaspillage et obstacle à la redistribution.

Les dates limites de vente (“*sell-by*”, “*display-until*”) pour les magasins, et les dates limites de consommation (DLC, “*use-by*” en anglais) ou d'utilisation optimale (DLCO, “*best before*” en anglais) pour le consommateur sont très strictes. Souvent, l'impression de qualité prime sur la simple sécurité sanitaire, et les dates encouragent à jeter.

L'auteur insiste ici sur le fait que les consommateurs ont une connaissance très faible des produits et des risques réels. Les techniques de conservation des produits sont méconnues, comme par exemple le fait qu'il vaut mieux conserver une laitue dans un fond d'eau comme une fleur, plutôt que de la mettre au frigo... Plutôt que de superposer des systèmes de dates entraînant la confusion, plutôt que de développer des systèmes sophistiqués (comme les *smart labels*) réduisant encore la responsabilité individuelle des consommateurs, il serait préférable de développer le bon sens de ces derniers. Cela pourrait passer par des instructions ou une éducation mise en place par les gouvernements.

La réglementation est très différente selon les pays, et peu homogénéisée dans l'Union Européenne. Il existe un conflit d'intérêts délicat entre les questions sanitaires et les questions économiques et environnementales, et des compromis devront être trouvés.

5) *Watching your wasteline*

Ce chapitre s'attaque au gaspillage qui a lieu en bout de chaîne, par les consommateurs eux-mêmes. En moyenne, les ménages gaspillent 25% de la nourriture achetée. Cela représente 6,7 millions de tonnes par an au Royaume-Uni (où le % de gaspillage est supérieur à celui des États-Unis, mais où la quantité par personne reste inférieure !).

S'il est difficile de qualifier le « gaspillage » (une pelure de pomme est-elle un déchet, ou un produit utilisable gaspillé?), il est également difficile d'en mesurer la quantité exacte (en poids? en prix? en Kcal?). Il n'en reste pas moins très élevé, et ce dans tous les pays dits « développés ».

Comment expliquer un tel gaspillage? Est-ce la responsabilité des individus? des supermarchés? On peut blâmer les traditions d'hospitalité, le *Good mother syndrome*, ou le « réflexe de survie » qui pousse à faire des réserves de nourriture que l'on finit par jeter si notre villa n'est finalement pas assiégée ou que la guerre à laquelle on se prépare n'a pas lieu... On peut au contraire jeter la pierre au marketing créateur d'un désir d'abondance et d'habitudes de consommation excessive. Dans certains cas, des compromis sont nécessaires (par exemple petits contenants pour ne pas gaspiller de nourriture vs. gros contenants pour limiter les emballages). Rien ne sert de désigner un coupable pour le blâmer; il s'agit davantage que tous les acteurs se sentent responsables et surtout qu'ils agissent de manière responsable.

Quelles sont donc les solutions proposées par l'auteur? La notion que la nourriture a une valeur doit être enseignée aux enfants, dès le plus jeune âge (ce qui se fait naturellement dans les pays pauvres, où l'on ne s'amuse pas d'un bébé crachant sa compote par exemple). Il est également essentiel de faire prendre conscience que la nourriture gaspillée a elle aussi une valeur. On peut lui attribuer une valeur monétaire (coût du produit + coût de traitement des déchets), mais aussi une valeur nutritionnelle (calcul du nombre de personnes pouvant être nourries par ce qui est jeté), et une valeur en termes d'impacts économiques, sociaux et environnementaux. Tout ce que nous achetons sur les marchés mondiaux participe d'une pression sur la demande et de l'ensemble de ses conséquences (montée des prix, pression sur les surfaces...).

6) *Losing ground: some environmental impacts of Waste*

Ce chapitre traite des ressources utilisées pour produire les produits gaspillés, à toutes les étapes de la *supply chain* (eau, électricité, surfaces cultivables...).

Le rapport entre les ressources utilisées et les calories obtenues est très variable selon le type de nourriture. Selon l'auteur, toute culture peut se justifier, y compris en grande quantité, à condition qu'il n'y ait pas de gaspillage.

L'auteur soulève aussi le problème du néocolonialisme, lorsque les pays pauvres produisent pour des pays riches.

7) *Farming: potatoes have eyes*

Ce chapitre s'intéresse à la question du gaspillage « en amont », au niveau des producteurs agricoles. Un tiers de la production destinée aux supermarchés est jeté, en raison de critères très stricts sur les produits (standards de qualité nutritionnelle, mais aussi d'apparence). L'augmentation de la productivité s'accompagne d'un tel durcissement des critères que, paradoxalement, elle ne permet pas toujours de vendre davantage (aux distributeurs). Les invendus de nourriture (ou de sous-produits alimentaires) représentent pour les agriculteurs des pertes économiques conséquentes, sans compter la frustration associée.

Ce gaspillage est en partie lié à la réglementation, qui empêche de vendre certains produits de « basse » qualité, même moins cher. En Europe par exemple, il existe trois classes (Extra, I, II) pour les fruits et légumes, correspondant à des critères de qualité pas uniquement nutritionnels: il est tout simplement interdit de vendre une pomme de moins de 50 millimètres de diamètre, ou une carotte à deux branches! Malgré un changement en juillet 2009, les *cosmetic standards* demeurent dans 75% des échanges. Au-delà de la réglementation, ce sont les standards des supermarchés eux-mêmes, souvent plus stricts, qui contraignent les ventes. Il est difficile de dire s'ils sont seuls responsables de ces standards, s'ils manipulent les consommateurs ou répondent simplement à leur demande. Les supermarchés se servent souvent des critères comme prétextes pour ajuster leurs achats selon les ventes (et refuser certaines commandes). Pour limiter le gaspillage, il est essentiel de mettre fin aux critères absurdes. Le consommateur a un rôle à jouer pour influencer dans ce sens (boycott...).

Par ailleurs, le gaspillage vient d'une surproduction protectrice (de 12% en moyenne). Ce surplus pourrait diminuer grâce à une meilleure coopération entre producteurs et une mutualisation des risques. La politique agricole ne doit pas encourager les surplus (prix garantis), mais encourager à désintensifier si nécessaire.

8) *Fish : the scale of waste*

Le secteur de la pêche est particulièrement touché par le gaspillage, qui représente 60% des prises. Les espèces moins bonnes (ou qui rapportent moins que d'autres) ou les poissons de taille trop petite sont rejetés, le plus souvent déjà morts. Cela sans compter les poissons tués par le passage des bateaux.

Pour limiter le gaspillage, les solutions sont les suivantes : encourager le consommateur à acheter d'autres espèces (pour limiter la surexploitation de certaines), mettre en place des zones protégées (bassins de reproduction) plutôt que des politiques de quotas inefficaces, renforcer la réglementation (interdiction du *by-catch*), développer l'élevage ou des méthodes de pêche moins destructrices. On n'imaginerait pas écraser une parcelle entière de forêt au bulldozer pour récupérer quelques animaux terrestres, pourquoi le faire dans l'eau? Lorsque des poissons sont inévitablement tués et non consommables par l'homme, ils peuvent être consommés par les animaux. L'auteur souligne cependant que cela peut avoir des effets pervers (n'incite pas à diminuer la pêche si ces prises sont vendues), voire être totalement absurde quand on en arrive à nourrir des poissons d'élevage avec des restes de poissons capturés!

9) *Meat : offal isn't awful*

Ici, Tristram Stuart nous rappelle que la viande est l'aliment qui mobilise le plus de ressources (eau, nourriture, terre...). Les calories de la viande consommée représentent moins de 20% des calories utilisées pour la produire.

Il serait préférable de diminuer notre consommation de viande, et aussi, pour ne pas gâcher, de rentabiliser le plus possible chaque animal, notamment en mangeant les abats! (ou autre morceaux souvent rejetés). Sur ce point, les Chinois sont exemplaires.

10) Moth and mould: waste in a land of hunger

Après s'être penché sur le gaspillage dans les pays riches, Tristram Stuart s'intéresse aux pays pauvres, à travers l'exemple du Pakistan.

Malgré de riches ressources et un potentiel de production, l'insécurité alimentaire est forte en raison des insuffisances de la distribution et des gaspillages à tous les niveaux. Insuffisances et gaspillages s'expliquent par le manque de matériel (silos, réfrigérateurs...), la faible possibilité de stock (peu de techniques de conservation ou produits pour éviter les parasites...), etc. Malheureusement, les transferts de technologie s'opèrent plus souvent sur ce qui rapporte de l'argent aux pays riches ou grandes entreprises (semences...), et moins sur ce qui est le plus utile et peu coûteux. Les solutions peuvent être simples, pour limiter le gaspillage plutôt qu'augmenter la production globale. Il suffit parfois d'acquérir du matériel de base, grâce au microcrédit par exemple.

11) The evolutionary origins of surplus

Tristram Stuart rappelle ici que le gaspillage a toujours été présent dans les sociétés humaines, à la base de toutes les civilisations qui se sont développées (souvent en écrasant les autres, puisque leurs propres besoins n'étaient pas soutenables). Les surplus permettent de se prémunir de situations extrêmes, de soutenir la croissance démographique, la division du travail et le progrès technique, ainsi que les activités militaires. L'auteur donne aussi l'exemple des potlachs, ces cérémonies de gaspillage ayant des fonctions sociales de distinction.

Selon Tristram Stuart, le problème actuel est que le gaspillage est excessif : les surplus ne garantissent plus la sécurité, mais sont au contraire à l'origine d'une insécurité alimentaire. Quant à l'aide alimentaire, elle répond davantage à une logique de puissance qu'à une logique de partage et de limitation des risques. Ces logiques changeraient s'il existait une démocratie globale, permettant le primat des intérêts communs à long terme.

12) Adding it all up and asking ..."What if?"

Tristram Stuart revient sur le problème du gaspillage dans sa globalité : il représente jusqu'à 50% de la production sur l'ensemble de la *supply chain* (calculé en Kcal). Si l'on produisait seulement les surplus nécessaires (fin des critères esthétiques, moins de viande nourrie au blé...) dans les pays riches et que les pertes diminuaient dans les pays pauvres, on pourrait économiser un tiers de la production globale, tout en réduisant la pression sur les ressources et les sols. Des études précises et de l'investissement sur le sujet sont nécessaires pour compléter les travaux initiés par la Food and Agriculture Organization (FAO), l'United States Department of Agriculture (USDA), ou l'ONG WRAP par exemple.

13) Reduce : food is for eating

« Reduce » est le premier élément de la trilogie des « R » : Reduce - Redistribute - Recycle.

Il s'agit de réduire nos achats de nourriture, en particulier ceux destinés à être gaspillés. Cela n'est pas seulement de la responsabilité du consommateur individuel, mais plutôt du système tout entier. Dans certaines cultures, le gaspillage est traditionnellement très mal vu (opposition entre Uigurs et Han en Chine par exemple). Historiquement, certaines politiques en période de crise ont pu limiter le gaspillage. Aujourd'hui, il n'y a pas suffisamment d'incitations culturelles, réglementaires ou économiques pour que le consommateur limite le gaspillage. L'auteur décrit plusieurs initiatives qui vont dans ce sens, comme les politiques de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) des grands distributeurs (*Courtauld commitment* au Royaume-Uni, campagne *love your leftovers* de Sainsbury...), les démarches innovantes de certains restaurants (concept *Take all you want, but eat all you take*, allant jusqu'à taxer ce qui est laissé dans l'assiette par les clients), ou même des régulations économiques simples (réductions sur les produits proches de la date d'expiration). Une régulation par le marché pourrait réduire le gaspillage, avec par exemple un « marché des droits à jeter ». On peut aussi imaginer un système de taxes sur les déchets destinés à l'enfouissement. Ce type de dispositifs doit bien sûr s'accompagner d'une évolution des mentalités au sujet du gaspillage alimentaire.

14) *Redistribute : the gleaners*

Lorsqu'il existe de la nourriture en excès (l'axe *reduce* ne résout pas tout), le deuxième volet de la stratégie vise à la redistribuer (axe « *redistribute* »).

Les magasins peuvent redistribuer à d'autres magasins, ou à des organisations de charité, mais cela se heurte souvent à des problèmes de coût, de logistique, et de responsabilité sanitaire. Par ailleurs, ce type de redistribution pose des problèmes de dépendance des personnes en situation précaire (voire une perte de dignité, ce que cherchent à éviter certaines associations en permettant aux gens de cuisiner eux-mêmes les produits récupérés). Cela soulève aussi le problème de la substitution d'autres formes de protection sociale par le secteur caritatif (aux États-Unis ou au Royaume-Uni, avec Fareshare par exemple). Certains groupes plus ou moins politisés militent pour une redistribution en aval (*Food not Bombs*, *freegans...*). C'est aussi aux magasins d'agir en amont.

15) *Recycle : compost and gas*

Le recyclage des déchets (*recycle*) intervient en bout de chaîne, après les efforts de réduction et de redistribution de la nourriture en excès. Plusieurs méthodes de recyclage existent, toutes préférables au simple enfouissement des déchets.

La digestion anaérobie (obtention de gaz / biocarburants à partir de déchets) semble être l'une des meilleures techniques, puisqu'elle émet peu de GES, à condition que le trajet d'acheminement des déchets soit court, et puisqu'elle produit de l'énergie (contrairement au compost). L'obstacle à cette méthode est le coût des installations (d'où un besoin d'incitations fiscales ou subventions). Une autre voie de recyclage possible, tout aussi efficace mais peu étudiée, est celle de l'utilisation des déchets pour nourrir les animaux. Non seulement cela évite l'émission de dioxyde de carbone supplémentaire, mais cela permet aussi d'économiser l'ensemble des terres et ressources habituellement nécessaires pour produire la nourriture des animaux. Les coûts et les risques technologiques sont inférieurs à ceux de la digestion anaérobie. Le seul bémol est que cette méthode ne fonctionne qu'avec certains types de déchets adaptés.

Si plusieurs méthodes de recyclage sont à développer, il faut néanmoins prêter attention au risque de *greenwashing* par les entreprises, qui pourraient se vanter d'un recyclage efficace sans chercher à limiter la production de déchets en amont.

16) Omnivorous brethern : pigs and us

L'auteur revient ici sur l'historique de l'élevage de porcs. Ces derniers ont longtemps été nourris à partir de restes de nourriture (en particulier pendant l'effort de guerre), mais cela est de plus en plus difficile à cause des réglementations. En raison des risques de maladies, il est interdit de nourrir certains animaux à partir de sous-produits animaux. Selon l'auteur, certaines réglementations devraient être reconsidérées, notamment car elles ne tiennent pas assez compte de la différence entre les ruminants, les poulets et les porcs, qui ont toujours été omnivores... La culture de soja et l'importation font trop de dégâts pour que l'on puisse se permettre d'écarter la possibilité de nourrir nos animaux avec les restes issus du système agro-alimentaire. Ces questions sont trop peu étudiées; le système souffre d'un manque de transparence et d'une réglementation trop floue. Par exemple, il est absurde que même les restaurants végétariens n'aient pas le droit de donner ou vendre leurs restes à des éleveurs, et qu'ils payent pour leur enfouissement.

17) Islands of hope: Japan, Taiwan and South Korea

Avec l'exemple de ces trois pays, Tristram Stuart montre que les pays développés occidentaux ne sont pas les seuls à faire face au défi du gaspillage alimentaire.

Au Japon, la culture gastronomique est très forte, et repose essentiellement sur des produits dont la fraîcheur est indispensable (poisson cru). Pourtant, le gaspillage est perçu négativement, comme le prouve le terme « *mottainai* » correspondant au malaise lié à un gaspillage alimentaire. La faible autosuffisance alimentaire et le manque d'espace pour répandre des déchets sont également des facteurs très importants de limitation du gaspillage. Ainsi, le gouvernement a mis en place, depuis 2001, une réglementation obligeant les entreprises à recycler (les ménages ne sont pas les cibles prioritaires). A la différence de ce qui a lieu en Europe, les entreprises sont encouragées à récupérer la nourriture pour nourrir les animaux (d'autant plus que cela limite les importations et donc le déficit commercial). L'auteur souligne qu'il est important d'améliorer l'image du porc nourri à partir de nourriture recyclée. Les réglementations sanitaires occidentales sont très strictes, et parfois de manière injustifiée.

Dans les trois îles que sont le Japon, Taïwan et la Corée, le gaspillage est limité de manière très stricte.

18) Action plan: a path to Uthropia

La globalisation du secteur alimentaire est allée plus vite que le développement de sa gouvernance. Pour pallier cette insuffisance, Tristram Stuart termine son livre par un résumé des lignes de conduite qui pourraient être adoptées pour limiter le gaspillage alimentaire:

- pour les consommateurs: prévoir, réutiliser les restes, ne pas croire aux dates de péremption, manger de tout (y compris la croûte du pain ou les abats !) mais moins de viande, éduquer les enfants à la valeur de la nourriture ;
- pour les gouvernements: revoir la réglementation (dates limites, récupération pour les animaux...), mettre en place des incitations (taxes pour le gaspillage, subventions pour la redistribution ou les dispositifs de recyclage...), communiquer (campagnes de sensibilisation) ;
- pour l'industrie et les distributeurs: donner, centraliser pour redistribuer, rémunérer les managers en fonction de leur performance de « non gaspillage », instaurer des bonnes pratiques pour les fournisseurs.
- pour les restaurants: sensibiliser les employés, diminuer les quantités (quitte à offrir gratuitement le rab), taxer ce qui est laissé par les clients, faire des réductions pour les commandes à l'avance (pour les cantines, faire choisir à l'avance également si possible), redistribuer à des associations ce qui reste ;
- pour les agriculteurs: vendre directement au consommateur, autoriser le glânage;
- pour la pêche: créer des réserves protégées, développer des techniques de pêche moins destructrices, limiter le *by-catch*.

Afterwords

Il est primordial de prendre du recul sur le sujet du gaspillage alimentaire, et de réfléchir aux objectifs poursuivis par la diminution du gaspillage. Selon les enjeux que l'on considère comme prioritaires au niveau global (nourrir les pauvres, nourrir plus d'animaux pour augmenter la consommation de viande...), les mêmes actions peuvent être vues comme positives ou négatives.

Le plus important et urgent, selon l'auteur, est de mettre fin à la dégradation de l'environnement et des forêts. Cela semble impliquer une diminution de la croissance démographique, grâce à la contraception et surtout l'éducation. Tristram Stuart adopte ainsi une prise de position écologique assez radicale, plaçant tous les hommes mais aussi toutes les espèces à égalité.

3. Commentaires critiques

3.1. Réception de *Waste*

Waste est un livre très récent (2 ans). Dès sa sortie, l'ouvrage a été bien accueilli et a gagné des récompenses, comme par exemple le IACP Cookbook Award for Literary Food Writing. Il a ensuite été dans les lauréats du John Llewellyn Rhys Prize en 2009 et nominé pour le James Beard Awards en 2010.

La médiatisation de l'événement Feeding the 5000 et la circulation des idées de Tristram Stuart sur internet, notamment à travers le site www.tristramstuart.co.uk, ont aussi favorisé la popularisation de l'ouvrage. S'il est davantage connu dans les pays anglo-saxons (éditions anglaise et américaine), celui-ci a également été traduit en plusieurs langues.

L'ouvrage n'a apparemment reçu aucune critique négative notable, les idées défendues semblent être partagées par une majorité de personnes, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur du système agro-alimentaire.

3.2. Point de vue sur *Waste*

Waste a pour ambition de broser le tableau général du gaspillage alimentaire. La description est complète et tient compte de l'ensemble des enjeux, tout au long de la chaîne de production - distribution - consommation. *Waste* est donc un ouvrage de recherche exhaustif, qui passe en revue l'ensemble des secteurs et acteurs impliqués, dans différentes régions du monde. C'est un ouvrage très fourni à la fois en termes de données chiffrées (macro ou micro) et d'exemples concrets. L'auteur donne de véritables preuves à l'appui des idées qu'il défend et on voit qu'il y a un très gros travail de recherche derrière (enquêtes, analyse et comparaison de données...). S'il est très instructif, l'ouvrage n'en reste pas moins agréable à lire, car de multiples anecdotes illustrent les faits exposés de manière concrète et distrayante. De plus, même s'il implique une prise de position très claire à l'encontre du gaspillage, l'ouvrage conserve un ton neutre et objectif (mise en avant des faits). Les idées présentées sont rarement radicales, l'auteur ne blâme personne en particulier, et décrit simplement un « système ». Le

ton n'est jamais culpabilisant, il ne s'agit en aucun cas de jeter la pierre aux supermarchés ou aux consommateurs de viande, par exemple. Ainsi, la lecture de *Waste* tend à faire adhérer aux idées exposées par Tristram Stuart.

Par ailleurs, les idées exposées ont un impact d'autant plus fort que le gaspillage alimentaire est un problème actuel et global, sur lequel il existe très peu de recherche. Même si l'approche est parfois centrée sur le Royaume-Uni, l'auteur s'adresse non seulement à l'ensemble des lecteurs occidentaux mais aussi à ceux des pays en développement qui sont tout aussi concernés.

Enfin, l'expérience personnelle de l'auteur, militant et figure de proue du *freeganism*, est très intéressante. Elle renforce la crédibilité de l'ouvrage et des idées exposées.

Waste est donc un ouvrage critique qui pourrait avoir un impact important dans le contexte actuel. Il s'agit d'abord d'une critique environnementale et écologique, qui dénonce toutes les ressources utilisées et gaspillées pour la production alimentaire mondiale. Le système actuel ne semble pas durable et car il met en danger la planète et ses habitants. La réflexion se double d'une critique sociale en lien avec les inégalités d'accès à la nourriture. L'ouvrage critique principalement la consommation, excessive et non soutenable, qui pourrait (devrait) être diminuée en évitant le gaspillage. Il y a derrière cela une réflexion sur le « développement » en lui-même, sur le modèle souhaité pour répondre aux besoins des différentes régions du monde. A ce sujet, certaines idées semblent assez extrêmes (la critique de la croissance démographique peut apparaître surprenante, sinon choquante...). Il n'en reste pas moins que *Waste* soulève des questions très importantes sur le développement et sur le modèle que l'on souhaite suivre pour la consommation et production mondiale, d'autant plus que ce qui concerne l'alimentation pourrait être étendu à d'autres secteurs, dans une dynamique de changement de paradigme.

Un management alternatif œuvrant pour un modèle durable se doit de prendre en compte le problème du gaspillage existant dans notre système actuel. Si le gaspillage a toujours existé et s'il n'est pas nécessairement imputable au seul système capitaliste, on ne peut pas nier qu'il existe un « scandale » à ce sujet. La situation présente n'apparaît pas soutenable et il est donc temps de s'en préoccuper. Tristram Stuart apporte des éléments de réponse très constructifs pour l'action. Même s'il n'existe pas de solution miracle, et même si toutes les idées proposées par *Waste* ne sont pas à forcément à prendre, ce livre contient de nombreuses

propositions qui paraissent pour le moins intéressantes pour un management alternatif et responsable.

4. Bibliographie de Tristram Stuart

2006 – *The Bloodless Revolution: Radical Vegetarians and the Discovery of India*, London, Harper Collins Ltd, 416p.

2007 - *The Bloodless Revolution: A Cultural History of Vegetarianism from 1600 to Modern Times*, United States, W.W. Norton, 656p.

2009 – *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, London, Penguin, 450p.

5. Références

Sites internet :

Site internet de Tristram Stuart : www.tristramstuart.co.uk

Page Wikipédia de Tristram Stuart : http://en.wikipedia.org/wiki/Tristram_Stuart