

111123 INFOS DIJON

GRAND DIJON : Anti-gaspillage et solidarité internationale

Le Mercredi 23 novembre 2011 @ 13:14:51



Temps fort de la campagne « Stop gaspillage alimentaire » et de la Semaine de la solidarité internationale, la projection du film « Dive ! » sur les déchets alimentaires, ce mardi soir à la Coupole. D'où une rencontre avec trois acteurs de la scène environnementale dijonnaise qui nous expliquent pourquoi l'on jette 20 kg de produits alimentaire par an à la poubelle et comment limiter cela.



*Jean-Patrick Masson (vice-président du Grand Dijon),
Thierry Deiller (président de l'association Relais Planète Solidaire),
Laurent Houy-Château (directeur de l'association les Colporteurs)*



À Dijon, la Semaine de la solidarité internationale, c'est du 12 au 26 novembre

La salle d'exposition de la Coupole est le lieu, toute cette semaine, d'une rencontre fructueuse entre la Semaine de la solidarité internationale, organisé par le collectif de Côte d'or, et la Semaine européenne de la réduction des déchets. Dans un cadre mis en espace par le collectif A4 designers prennent place plusieurs expositions. « Retour(s) de Kpalimé », une exposition concernant un chantier international de jeunes Dijonnais au Togo ; « Huit fois oui », des panneaux sur les huit Objectifs du Millénaire pour le Développement et donc les aides au développement ; « L'eau en photos », des prises de vue confrontant les situations d'abondance et de pénurie d'eau, par la section photo du Club Léo Lagrange de Quetigny.

En plus de ces expositions, ce mardi soir, était projeté, dans le cadre du festival de films Alimenterre, le documentaire « Dive ! » de l'américain Jeremy Seifert.

Une trentaine de personnes étaient présentes pour assister à la projection présentée par Laurent Houy-Château (directeur de l'association les Colporteurs), suivie d'un débat avec Jean-Patrick Masson (vice-président du Grand Dijon) et Thierry Deiller (président de l'association Relais Planète Solidaire).

De la nourriture comestible à la poubelle

Comme le dit Laurent Houy-Château, le film « traite de la surconsommation dans nos pays du nord et du gâchis d'alimentation et quelqu'un, par choix politique, fait les poubelles aux États-Unis ». Le documentaire raconte effectivement comment une petite bande de jeunes habitants de Los Angeles se nourrit en faisant les poubelles des arrière-cours ou des supermarchés. Ils trouvent là des aliments encore comestible car les Américains ont la mauvaise habitude de gaspiller la nourriture.

Seulement les Américains ?

Jean-Patrick Masson aide à répondre à cette question : « On constate que la moyenne française en ce qui concerne ce que l'on achète et que l'on jette sans même cuisiner représente environ 20 kg par habitant et par an, ce qui est important, tant au niveau environnemental, qu'au niveau financier pour les familles : (...) ça représente à peu près 250 euros par an et par famille. Généralement, ceux qui sont les plus touchés, sont les plus démunis parce que les discounters ont tendance à leur proposer des lots (« deux pour le prix d'un »). On aboutit à des achats que l'on ne ferait pas naturellement qui donnent l'apparence d'une certaine économie. »

Le vice-président pour l'Environnement de la communauté d'agglomération poursuit : « Il y a à la fois le gaspillage alimentaire que l'on pratique nous-mêmes, quand on n'est pas vigilant, mais il y a aussi le gaspillage alimentaire en amont, notamment dans les grandes surfaces de vente ». Et l' élu du Grand Dijon de citer par exemple : « on sait qu'en ce qui concerne les produits de pâtisserie (même le pain), c'est environ un quart de ceux-ci qui sont jetés sans être vendus. Ils ont des modes de fabrication industrielle qui leur permettent de résister un peu moins longtemps que le pain du boulanger (à condition qu'il le fasse lui-même) ».

Une initiative originale

Pionnier en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, Thierry Deiller qui mène l'opération Fruimalin, visant à récolter des fruits dans les vergers délaissés, évoque le futur de cette action : « les perspectives, ça va être de pérenniser le modèle de l'unité anti-gaspi que l'on a monté sur Hauteville et, ensuite, d'en disséminer plusieurs sur la Côte d'or, voire sur la Bourgogne reliées par une charte. L'unité anti-gaspi est un endroit où l'on collecte les fruits (mais aussi les légumes cette année), où on les stocke ; on les fait patienter dans une chambre froide négative et on les transforme. Avec la vente des produits transformés, on rachète du matériel pour mettre en place d'autres unités anti-gaspi. »

La réduction des déchets vue du Grand Dijon

Autre temps fort à signaler dans cette semaine : une dégustation à l'aveugle d'eaux en bouteilles ou du robinet au bar à eau « la Dijonnaise ». Comme le dit Jean-Patrick Masson : « On pourra faire le constat que l'eau du robinet, on a un peu de mal à la reconnaître quand on ne la boit pas habituellement. Elle est d'un goût agréable, tout autant, peut être même plus que certaines eaux minérales et puis d'un coût qui n'a rien à voir et puis en plus, on évite des déchets ». à noter aussi un moment avec l'Atelier des chefs autour de la possibilité d'accommoder les restes.

Rendez-vous est donc donné samedi, de 9h30 à 17h, au Grand Dijon, 40 avenue du Drapeau, pour cette dégustation et cet atelier qui prendront place au milieu des stands qui présentent ce que l'on peut faire en matière d'évitement des déchets.

Jean-Christophe TARDIVON