



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST
DU 27 AOÛT 2015

Gaspillage : les dessous de la polémique

Ségolène Royal reçoit aujourd'hui la grande distribution pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Mais le vrai problème est ailleurs

DOSSIER RÉALISÉ PAR
JEAN-DENIS RENARD
jd.renard@sudouest.fr

Cet après-midi, les acteurs de la grande distribution sont réunis par Ségolène Royal, la ministre de l'Écologie, pour un tour de table consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Que va-t-il en sortir ? On annonçait hier soir un probable accord sur une « convention d'engagements volontaires » de la part des distributeurs. Ça ne mange pas de pain. Car s'il perdure à la marge dans les pratiques des enseignes, le gaspillage en sortie de magasin tient surtout du soufflé politique.

Tout est parti de la maladresse (ou de l'incompétence, c'est selon) de la majorité parlementaire, qui a adopté le dispositif antigaspillage par la voie d'un nouvel amendement dans la loi de transition énergétique votée le mois dernier. Le procédé utilisé encourageait les foudres du Conseil constitutionnel. Les Sages n'ont pas dérogé à leur jurisprudence. Les articles de la loi relatifs au gaspillage alimentaire ont été censurés le 13 août. Résultat, pas d'interdiction de passer les aliments encore consommables à la javel, pas d'obligation de don appliquée aux grandes surfaces.

délégué à l'Agroalimentaire, le « pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » a été contresigné à l'époque par toutes les grandes enseignes. Elles s'engageaient notamment « à passer des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire » et « à mettre en place des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage ». Ce qui a été généralement fait, à en croire les observateurs.

Alors, pourquoi ce « buzz » médiatique en forme de procès contre la grande distribution ? Il a d'abord pour effet d'effacer la bourde de procédure qui a conduit à la censure du Conseil constitutionnel. Il donne aussi à Ségolène Royal l'occasion de reprendre la main sur un thème populaire, identifié comme politiquement rentable.

« Cet enthousiasme, aussi louable que désintéressé, pour la lutte contre le gaspillage alimentaire rate sa cible »

Une première proposition de loi sur

Un pacte national existe déjà

Fidèle à ses habitudes, Ségolène Royal a aussitôt parlé fort. En début de semaine dernière, la ministre a annoncé la tenue d'une réunion sous dix jours avec les représentants de la grande distribution. Objectif : qu'ils s'engagent « par contrat » à faire cesser le gaspillage dans la gestion de leurs stocks. Avant-hier, elle a redit qu'elle allait leur « mettre la pression ».

Cette énième gesticulation ministérielle a été fraîchement accueillie par les intéressés. « On était d'accord là-dessus, on est toujours d'accord. Qu'est-ce qui lui prend ? », s'est agacé Serge Papin, le patron de Système U interrogé par RMC. « 100% de nos hypermarchés et supermarchés intégrés ont déjà mis en place des contractualisations pour des dons aux associations », a de son côté rétorqué le groupe Carrefour.

Si personne n'est obligé de croire les grandes enseignes sur parole, force est de constater que leur étonnement est cette fois-ci relayé par le monde associatif. Les Banques alimentaires témoignent sans ambages de l'efficacité des partenariats de longue date avec la grande distribution (lire ci-contre).

Souci supplémentaire, Ségolène Royal fait en l'occurrence du neuf avec du vieux. Présenté en juin 2013 par Guillaume Garot, alors ministre

de la collecte du frais encore consommable avait été déposée à l'Assemblée nationale au mois de décembre dernier. Elle émanait de l'UMP, devenue depuis lors Les Républicains (LR). Puis c'est le député LR Frédéric Lefebvre qui a tenté d'introduire le même dispositif lors de la discussion de la loi Macron.

En fin de compte, le PS a cru s'assurer la paternité du dispositif par la voie d'amendements de Guillaume Garot (redevenu député) au projet de loi de transition énergétique. Avec le feu rouge allumé par le Conseil constitutionnel, ça s'agit de nouveau dans la cour de récréation. Frédéric Lefebvre a promis une nouvelle proposition de loi à l'Assemblée. De même que des sénateurs LR et UDI.

Dans les ménages

Cet enthousiasme, aussi louable que désintéressé, pour la lutte contre le gaspillage alimentaire rate sa cible, c'est son principal défaut. Le rapport que Guillaume Garot (encore lui) a remis en avril dernier à Ségolène Royal et à Stéphane Le Foll s'en fait l'écho. Il y a bel et bien gaspillage, et gaspillage de masse. Mais en bout de chaîne, il est l'apanage du citoyen consommateur : plus de 30 kilos d'aliments gaspillés par personne et par an. Ces pertes s'ajoutent à celles de la production agricole (plusieurs dizaines de kilos

par personne et par an), de l'agroalimentaire (9 kilos/an/habitant), de la restauration (16 kilos), des marchés alimentaires (6 kilos). Sur la chaîne alimentaire, le gaspillage du commerce et de la distribution est estimé à 11 kilos/an/habitant, moins de 10% du total.

Si la lutte contre ce fléau peut être actionnée à tous les maillons de la chaîne alimentaire, c'est surtout l'effarant contenu des poubelles de la restauration collective qui choque. Le rapport Garot cite le chiffre de 158 grammes de denrées gaspillées par repas et par convive dans la restauration scolaire. Il propose des pistes pour y remédier. Fournir aux enfants des fruits de taille variable, par exemple, ou préparer des portions « gros mangeurs » et des portions « petits mangeurs ». Il n'est manifestement nul besoin d'avoir inventé la poudre pour progresser sur la question.

Gaspillage alimentaire

Les chiffres principaux



Des partenariats qui tournent

ASSOCIATIONS Les Banques alimentaires sont satisfaites de leurs rapports avec les grandes enseignes

Sur le sujet, ils sont ceux qui savent. Les bénévoles des Banques alimentaires sont à l'interface entre les grandes enseignes et les associations de terrain qui fournissent les repas aux bénéficiaires. En Gironde, la Banque alimentaire gère bon an mal an 5 300 tonnes de denrées, dont 2 300 en provenance de la grande distribution. Elle s'appuie pour ce faire sur une organisation professionnelle : tournée chaque matin, centralisation des denrées et tri sur 2 600 m² d'entrepôt et 1 000 m² de chambre froide dans l'agglomération bordelaise, redistribution dans la journée. Un système rodé.

« Je suis très étonné par cette polémique autour des grandes surfaces. Nos rapports avec la grande distribution sont très bons. Toutes les enseignes sont conventionnées avec la Banque alimentaire à l'échelon national », indique Jean-François Runel-Belliard, le président de la Banque alimentaire de Gironde, qui est également administrateur de la Fédération des banques alimentaires. « Nous avons des conventions avec les grandes surfaces du département depuis fort longtemps. On pratique les collectes depuis trente ans. Au départ, c'était une histoire de contacts personnels, de liens d'amitié. Les partenariats ont ensuite pris une tournure officielle. Et les rares magasins qui ne donnaient pas se sont tournés vers nous quand il a été question d'une loi à venir. On n'a pas eu besoin de



Un tri plus fin des fruits et légumes retirés des étals permettrait aux bénévoles des Banques alimentaires (ici à Bordeaux) de récupérer encore plus de consommables à distribuer. PH. L. THÉLLET

leur tirer les oreilles ! » confirme Gilles Jouinot, le président de la Banque alimentaire de Charente-Maritime, qui fonctionne avec 52 associations partenaires.

Les déductions fiscales

Le monde associatif précise que l'empressement des magasins à donner leurs produits proches de la péremption est d'autant plus vif qu'ils bénéficient de déductions fiscales. La grande distribution ne le crie pas forcément sur les toits, mais les dons ouvrent droit à déduction : « Comme n'importe quel particulier qui fait un don. Le montant du don est calculé en fonction de la valeur marchande à l'achat et du tonnage. Je signe des reçus tous les mois », détaille Gilles Jouinot. Les magasins n'ont donc aucun intérêt à jeter les aliments proches de la péremption.

Pour Jean-François Runel-Belliard, les seuls progrès à réaliser sont relatifs au tri des fruits et légumes retirés des étals. Il pourrait être plus fin, de manière à récupérer encore plus de consommables. « La question du gaspillage ne se pose pas réellement au niveau de la grande distribution. En revanche, il y a beaucoup à faire du côté des ménages et de la restauration collective. Imaginez, dans les lycées, tous ces demi-pensionnaires qui ne prennent pas leur repas ! »

Pour Gilles Jouinot aussi, les efforts devraient porter ailleurs. « Parlons des dates limites de consommation, qui sont très courtes dans le seul but de faire tourner les usines ! Le gaspillage est le produit d'un système industriel. Je ne comprends pas bien qu'on se focalise sur la grande distribution, c'est la marque d'une méconnaissance du problème », soupire le président.

« Quand nous jetons, nous perdons de l'argent »

FÉDÉRATION DE LA DISTRIBUTION Son directeur agriculture et qualité juge limité le gaspillage dans la filière

La Fédération des entreprises du commerce et de la distribution regroupe la quasi-intégralité des grandes enseignes. Mathieu Pecqueur en est le directeur pour l'agriculture et la qualité.

« Sud-Ouest ». La grande distribution a-t-elle le sentiment d'être injustement montrée du doigt ?

Mathieu Pecqueur. La grande distribution est vertueuse. Ce n'est pas chez nos adhérents que l'on trouvera des comportements désinvoltes. Nous ne représentons que 5 à 10 % du gaspillage constaté en France. Les

particuliers, la restauration et l'ensemble de la chaîne agroalimentaire sont à la source de pertes bien plus importantes. Un principe simple explique cette vigilance de notre part : quand nous jetons, nous perdons de l'argent ! Nous avons mis en place des procédés qui visent l'efficacité économique. Nous combattons le gaspillage en anticipant les comportements des consommateurs.

Et comment anticiper ?

La grande distribution l'a toujours fait. Les professionnels utilisent des cadenciers de commandes (1). Ils utilisent aussi de nouveaux outils de prévision météo qui les renseignent sur la consommation à venir de tel ou tel produit. La lutte contre le gaspillage est une lutte de tous les jours. On parvient même à gaspiller de moins en moins, mais on manque d'un suivi fiable sur ce point.

Quelle est la politique des enseignes sur les dons de denrées périssables ?

Nous avons des partenariats de très longue date avec le monde associatif pour la collecte de produits en approche de DLC (date limite de consommation, NDLR). Tous nos grands magasins sont concernés. Nous donnons 120 millions de repas par an. Ce qui fait de la grande distribution le premier donateur de produits alimentaires de France.

Qu'est-ce qu'il faut améliorer ?

On peut toujours mieux travailler ensemble. Mais les points à améliorer sont plus souvent du ressort des associations : la disponibilité des bénévoles pour assurer les collectes, et la logistique permettant de respecter la chaîne du froid. Nous nous devons de prendre des précautions et

de connaître le devenir des produits que nous donnons. Un produit cédé ne doit pas présenter le moindre risque pour celui qui le consommera. Aussi peut-il arriver que l'on ne donne pas, lorsque l'on n'est pas certain que la sécurité soit maximale. Avec les produits sensibles sur le plan sanitaire, comme la viande et le poisson, il y a forcément un peu plus de casse.

Les magasins développent-ils les ventes au rabais sur les produits dont la DLC se rapproche ?

Il se peut fort que cette pratique se développe. Elle existe de très longue date. Mais elle est tributaire de la politique de chaque enseigne et de chaque magasin, qui, en fonction de son environnement commercial, adopte la politique qui lui convient le mieux. On ne peut pas tirer de règle générale.

Que penser des images sur lesquelles on voit des employés asperger des produits frais avec de l'eau de Javel ?

Ces scènes sont exceptionnelles. Elles s'expliquent par le flou des textes législatifs et réglementaires sur la responsabilité des professionnels par rapport au suivi des produits. En l'état actuel du droit, une enseigne ne serait pas forcément à l'abri des poursuites judiciaires si quelqu'un s'étant servi de produits périmés mis à la poubelle tombait malade après leur consommation. Nous réclamons une clarification juridique sur ce point. Mais ces pratiques sont d'autant plus rares que les poubelles sont généralement enfermées à l'intérieur de locaux spécifiques.

(1) Des documents qui recensent la cadence des ventes sur des périodes déterminées.

Le chômage baisse très légèrement en juillet

EMPLOI Il a reculé de 0,1 % le mois dernier, soit 1 900 chômeurs en moins en métropole

C'est une première depuis janvier : le nombre de demandeurs d'emploi sans activité a très légèrement reculé (-1 900, -0,1%), en juillet en métropole, selon les chiffres publiés hier par le ministère du Travail.

Le chômage continue toutefois de flirter avec son chiffre record (3,55 millions de demandeurs d'emploi sans aucune activité). Sur un an, leur nombre reste en nette hausse (+3,9%). En ajoutant l'outre-mer, plus de 3,8 millions de personnes étaient inscrites en catégorie A.

Si on inclut les chômeurs ayant exercé une petite activité, la tendance est en revanche toujours à la hausse en juillet, avec 15 100 demandeurs d'emploi supplémentaires en métropole (+0,3%). Au total, le Pôle emploi en recensait à la fin du mois dernier 5,41 millions. Un niveau jamais atteint jusqu'alors.

Dans un communiqué, le ministre du Travail démissionnaire, François Rebsamen - qui devrait être remplacé dans les jours qui viennent -, salue la « baisse » du

mois de juillet et la « stabilisation du nombre de demandeurs d'emploi » enregistrée « depuis deux mois ». Il se « réjouit plus particulièrement » de la baisse du nombre de moins de 25 ans qui pointent en catégorie A, « 10 000 de moins depuis la fin mai », preuve selon lui « de l'efficacité » de la politique du gouvernement « pour insérer les jeunes sur le marché du travail ».

Chômage de longue durée

De l'autre côté de la pyramide des âges, les chiffres restent toutefois alarmants : pour les plus de 50 ans, la hausse atteint 0,7% en juillet et 8,3% sur un an.

Même tendance pour les chômeurs de longue durée (+0,6% sur un mois, +10,4% sur un an). Au total, en incluant ceux qui exercent une petite activité (CDD, intérim, temps partiel), près de 2,4 millions de personnes sont inscrites au Pôle emploi depuis plus d'un an, autre chiffre record.

« Les chiffres qui ont été publiés ce soir vont dans le bon sens », a réagi hier soir le Premier ministre, Manuel Valls. À droite, Gérard Cherpion et Éric Woerth (LR) ont exhorté le gouvernement à trouver de « vraies réponses », quand Florian Philippot (FN) a dénoncé une « indécente autosatisfaction » du gouvernement.

La récolte 2014 finalement abondante

Le chiffre a été dévoilé il y a quelques jours et surprend. Au terme de la campagne de distillation hivernale, la récolte 2014 dans le vignoble du cognac s'élève à 811 813 hectolitres d'alcool pur. Un record, avec +26,2 % par rapport à la récolte 2013. Au pays du cognac, d'aucuns craignaient pourtant que la production fût moins abondante.

Lors du week-end de Pentecôte 2014, de violents orages de grêle avaient en effet dévasté une partie du vignoble. Si les dégâts furent réels, les bonnes conditions météorologiques de l'été dernier ont limité la casse.

« Il faut cependant noter qu'une partie de ces 811 813 hectolitres d'alcool est réservée à ce que l'on appelle la réserve climatique. Cette réserve s'élève à 42 612 hl AP. Il s'agit d'eaux-de-vie qui sont conservées dans des cuves inox en cas de coup dur les prochaines années », explique Stéphane Roy, le président de l'UGVC, le syndicat viticole unique.

La production d'eau de vie de cognac depuis dix ans
(en hectolitres d'alcool pur)



Source : Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC)

Infographie

Cognac : on vendangera à la mi-septembre

VITICULTURE Le vignoble du cognac s'est accommodé « sans problème apparent » de la sécheresse de juillet et des pluies d'orage d'août. La récolte débutera vers le 20 septembre



Bernard Boutinet, dans ses vignes, à Bouteville près de Cognac. PHOTO G. S.

OLIVIER SARAZIN
o.sarazin@sudouest.fr

Bernard Boutinet tient un grain de raisin entre le pouce et l'index. « Regardez, la peau devient élastique. En quelques jours, la couleur a changé. Le vert est plus clair, plus tendre. » Une goutte pointée. Le viticulteur la goûte. Le jus est acide. Plein de promesses.

Bernard Boutinet, 75 ans, exploite 27 hectares en Fins Bois, à Bréville, près de Cognac. Ses vignes s'épanouissent sur un terroir argileux-calcaire, des sols profonds mais souples et légers ne craignant ni la sécheresse estivale ni les excès d'eau. « Regardez le feuillage ! Impecca-

ble ! Pas d'oïdium, pas de mildiou. Si le beau temps continue, je vendangerai vers le 15 septembre. »

Bien vu ! Les ingénieurs agronomes du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) font sensiblement les mêmes constats, la même prévision.

Légère précocité

« 2015 se présente comme un millésime classique sans particularité notable. Le potentiel de rendement moyen est proche de celui des années passées. L'état du vignoble est globalement très bon. La légèreté précocité pourrait conduire à un début des vendanges vers le 20 septem-

bre », écrivent-ils dans le premier compte-rendu de leurs contrôles de maturation.

Les prélèvements dans les parcelles « test », effectués le 17 août, font état d'un poids moyen de la grappe de 260 grammes, d'un titre alcoométrique volumique (TAV) potentiel de 35 %. L'acidité totale présente une valeur normale.

Selon le BNIC, « le vignoble du cognac s'est accommodé sans problème apparent de la sécheresse de juillet ». Les agronomes poursuivent : « Malgré les températures élevées, la véraison ne présente pas de précocité particulière. Mais elle semble se dérouler rapidement,

L'île de Ré n'est pas encore fixée

■ L'île de Ré en Charente-Maritime compte une soixantaine de vignerons, tous adhérents à la coopérative située au Bois-Plage. En début de semaine, ils ont effectué un premier test pour déterminer le début des vendanges, qui s'est avéré infructueux. Un nouvel échantillon a été prélevé hier sur les vignes, les professionnels devraient donc être fixés dans les jours qui viennent.

« Avec le beau temps de juillet, on était en avance sur l'année dernière, explique Christophe Barthere, directeur de la coopérative. Mais il a fait moins beau en août, donc on est revenu dans les mêmes eaux qu'en 2014. »

Dans l'île, les vendanges devraient donc commencer la semaine du 7 au 13 septembre, mais les résultats du test permettront de savoir si certaines parcelles doivent démarrer dès la semaine précédente, pour le Chardonnay notamment.

peut-être favorisée par les fortes pluies de début août. Le cumul de pluie varie de 60 à plus de 100 mm, sauf sur les îles, peu arrosées. »

Pour rappel, la véraison est cette période où le raisin gonfle, prend une belle couleur verte et commence à devenir translucide. « Une période bénie des viticulteurs. Après la taille, le tirage, l'arrachage, le relevage, les traitements, le fauchage et de nouveaux traitements, on respire, on souffle ! Il n'y a plus de travail », dit Bernard Boutinet.

Tout le vignoble du cognac attend, l'œil rivé vers le ciel. Douces vacances avant le ballet des machines à vendanger.

La Fête de la rose sur un air de campagne

POLITIQUE Ce soir, le rassemblement des militants socialistes n'aura qu'une ambition : motiver les troupes en vue des élections régionales

Il n'est pas si lointain le jour où Alain Rousset est venu à Cognac fouler la moquette rouge de la Salamandre. C'était le 27 juin. Ce soir, le président de la région Aquitaine revient. Se montrer, beaucoup, et débattre aussi un peu avec les militants. Voilà une Fête de la rose qui sent bon la campagne électorale. Si l'an dernier, les débats avaient porté sur la politique gouvernementale, à quatre mois des élections régionales, la section PS de Charente compte bien motiver ses troupes.

« Ce soir, ce sera officiellement le lancement de campagne en Cha-

rente des élections régionales. Dans ce contexte, les débats ne pouvaient porter sur rien d'autre, précise la secrétaire de section Marianne Reynaud. L'actualité politique est forte. La Fête de la rose est un préambule à l'Université d'été de La Rochelle et à cette rentrée politique. »

Des « enjeux »

Au menu donc, des concertations d'idées avec Alain Rousset et Jean-François Dauré, tête de liste PS en Charente. « Il y a de vrais enjeux comme la montée du Front national, poursuit Marianne Reynaud. Il

faut remettre en question les pratiques de la politique locale et convaincre les électeurs. »

Pour l'instant, 70 personnes sont inscrites. La section en attend 150. D'autant que l'endroit, les abattoirs, s'y prête parfaitement. Pour la première édition de la Fête de la rose en 2004, Michel Gourinchas avait reçu les militants et les sympathisants dans son jardin. Il est bien loin ce temps-là.

S. C.

Fête de la rose ce soir à partir de 19 heures aux abattoirs.



Alain Rousset visitera Hennessy. ARCHIVES G. BONNEAU

CHÂTEAUBERNARD

Quarante ans de cyclisme



Le président Jean-Louis Girard, des cyclistes, dont Fernand Chaussat (3^e à partir de la gauche) et les cyclotes. PHOTO S. B.

Un week-end n'était pas de trop pour fêter 40 ans de vélo à l'AS Verriers cyclotourisme. Les festivités ont débuté dès samedi après-midi avec un circuit découverte accompagné à vélo. Deux surprises attendaient les 53 participants : l'emprunt du bac de Dompierre-sur-Charente et la petite halte à la distillerie de Salignac-sur-Charente de Bernard Goyon.

La section de marche du club invitait à une randonnée dans le Vieux Cognac. Finalement, la soirée s'est achevée dans la bonne humeur à la salle des fêtes où 110 convives ont partagé des grillades.

Dimanche les passionnés de deux-roues ont remis le couvert avec deux randonnées à vélo de 50 et 80 km et d'indispensables pauses ravitaillements assurées par les cyclotes costumées.

« Emblème de la ville »

Pendant ce temps, les marcheuses arpentent les bords de Charente. Lors du repas clôturant cette matinée sportive, parmi les 124 convives, 70 heureux tirés au sort ont profité d'une balade en gabare l'après-midi.

Et 40 ans oblige, Jean-Louis Girard, à la tête du club depuis 2008, s'est plié au discours officiel, avant de passer à table, avec mise à l'honneur des différents présidents Dagnaud, Pean, Paziot, Pierre, Bourdeau, Chaussat, Babinault. Précédé dans son allocution par le maire Pierre-Yves Briand, fervent défenseur et adepte de la discipline, et par Christel Gombaud n'hésitant pas à voir dans le club « un emblème de la ville ».

Dans l'assistance, des anciens, dont les présidents Patrick Bourdeau et Fernand Chaussat. Ce dernier, présent dès 1975 mais tenant les rênes d'un club de foot, ne prendra le flambeau qu'en 1989, 400 000 km au compteur, « j'ai les preuves sur mes carnets ! ». Le club des Verriers ? « C'est des souvenirs formidables, notamment lorsque l'on a reçu le Tour de France FFCT en 1998, le Tour Poitou-Charentes FFCT qui a fait une étape ici en 1997 et surtout les trois jours de Pentecôte en 1996 qui concentraient 1 500 cyclistes de toute la France ».

Sandra Ballan