

## Arrêtons le gaspillage alimentaire et mangeons les fruits et légumes moches

Une chaîne de supermarchés britannique brade des boîtes de légumes “moches” pour inciter les consommateurs à les acheter et lutter contre la dictature des produits calibrés qui participe au gaspillage alimentaire.

Ce mois-ci, le Parlement français vient d'adopter une série de mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Outre les invendus et les produits périmés, les légumes et les fruits “moches” sont les grandes victimes de ce gaspillage de masse. Difformes, différents, ils ne trouvent pas leur place dans les rayons des supermarchés où les produits sont calibrés.

Les quelques campagnes qui font la promotion de ces produits difformes mais comestibles ont rencontré un petit succès dans l'Hexagone.

De l'autre côté de la Manche, la chaîne de supermarchés britannique **Asda** s'est récemment mise à vendre des boîtes de “légumes difformes” mais capables de nourrir une famille de quatre personnes pendant une semaine pour la modique somme de 3,50 livres (4,50 euros).

### **Gaspillage alimentaire de masse**

Selon la BBC, les supermarchés refusent 40 % des fruits et légumes sous prétexte qu'ils sont “trop moches” pour être vendus. Alors que 1 million de Britanniques comptaient sur les banques alimentaires entre 2010 et 2015, il nous semble ridicule que toute cette nourriture saine soit jetée simplement parce qu'elle ne répond pas à des standards de beauté.

Nous sommes habitués à acheter des légumes et des fruits calibrés, mais leur forme ne change rien au goût. En quoi une carotte difforme serait-elle dangereuse pour notre santé ? Or les légumes et les fruits “moches” finissent à la poubelle.

Asda va vendre ses boîtes de légumes difformes à prix cassés dans 550 de ses magasins afin de tester la réaction de ses clients.

Si l'on considère les réseaux sociaux comme un bon indicateur, alors, jusqu'ici, les consommateurs semblent plutôt favorables à cette révolution commerciale. Car non seulement ce genre d'initiative permet de réduire le gaspillage alimentaire, mais en plus, c'est un bon moyen de faire des économies.

### **Quelle est la différence ?**

La différence majeure, c'est que ces légumes moches sont de saison. Donc l'offre ne sera pas aussi variée et elle changera selon la période de l'année.

Et ce n'est pas un mal. Car si on peut acheter des fraises et des fruits exotiques, comme des mangues ou des ananas tout au long de l'année, c'est grâce à la magie de l'importation...mais aussi des produits chimiques utilisés pour faire pousser des fruits et des légumes alors que le climat n'est pas approprié.

Le gouvernement britannique impose une réglementation assez stricte, et les supermarchés doivent s'y plier s'ils veulent vendre des fruits et des légumes. Par conséquent, des produits difformes qui ont le même goût que les produits calibrés sont recalés.

Ces standards de beauté sont ridicules. Surtout que ces produits finissent coupés et cuits dans notre estomac.

Par exemple, une tomate de la "Class 1" (la catégorie des meilleurs produits) peut présenter une "fine cicatrice pistillaire" mais seulement si cette marque n'est pas "plus longue que les deux tiers du diamètre du fruit".

Ces règles ont sûrement été mises en place pour s'assurer qu'aucun aliment non comestible n'arrive dans l'assiette d'un client mais elles mettent à l'écart beaucoup de produits.

Asda n'est pas le seul supermarché à faire des efforts. D'autres chaînes comme Tesco et Sainsbury's tentent elles aussi de vendre plus de légumes "moches".

Espérons que, dans le futur, nous ne jugerons plus une carotte par sa couleur, et que ces légumes moches, mais bons et abordables, finiront leur vie dans des assiettes et non dans des poubelles.

Source : <http://www.konbini.com/fr/inspiration-2/legumes-fruits-moches-gaspillage-alimentaire/>