

Plusieurs pays luttent contre le gaspillage alimentaire, le Danemark, un bel exemple de lutte.

De nombreux projets pour lutter contre le gaspillage alimentaire commencent à voir le jour. L'action menée au Danemark en est l'exemple le plus fort.

Aux Pays Bas, le concept de lutte contre le gaspillage alimentaire remporte un franc succès. Plusieurs supermarchés qui délivrent uniquement des produits « périmés » ont également vu le jour en France et puis aux Etats-Unis, un café dernièrement a été développé en Angleterre. Cette semaine, c'est au Danemark qu'une telle ouverture fait le buzz.

L'objectif, c'est évidemment de lutter contre le gaspillage alimentaire, un véritable problème dans la société où une surconsommation est observée.

Chaque année, la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) relève près de 1,3 milliard de tonnes de denrées comestibles jetées à la poubelle.

Le **magasin WeFood vient d'être inauguré à Copenhague**. Il ne vend que des produits périmés ou dont l'emballage a été abîmé. On y retrouve toutes sortes d'aliments (pain, viande, fruits et légumes, etc.) proposés à un prix 30 à 50 % moins cher que dans les supermarchés habituels. Ce projet est mis en place par l'association caritative DanChurchAid. Il est géré par des bénévoles. Comme ailleurs en Europe, des lois interdisent la vente de produits dont les étiquettes indiquent qu'ils sont périmés. L'ONG danoise a donc dû négocier avec le gouvernement. Elle s'est également associée à deux supermarchés qui acceptent de fournir les denrées qui ont dépassé la date de péremption. Si le gaspillage alimentaire reste élevé au Danemark, il a diminué de 25 % depuis cinq ans grâce à plusieurs actions de ce genre. Il y a trois ans, un restaurant spécialisé dans ce type d'aliments ouvrait ses portes à Copenhague par exemple.

Consommer des produits « périmés » ne semble pas effrayer la majorité des Belges. Selon une enquête de l'Institut de Santé publique, plus de six personnes sur dix (65%) disent avoir déjà mangé des denrées dont la date de péremption était dépassée (yaourts, fromages blancs et produits secs principalement), alors qu'on n'en relevait que 39 % en 2004. Et pourtant un citoyen belge jette en moyenne 15 à 20 kg de nourriture par an, indique l'enquête.

Il faut savoir qu'il **existe une différence entre la mention DDM (à consommer de préférence avant le...) et DLC (à consommer jusqu'au...)**. La première n'engendrant pas de risque pour la santé si le consommateur mange des produits après la date inscrite, contrairement à la deuxième. Les grandes surfaces commencent à faire quelques efforts pour limiter le gaspillage depuis la suppression en 2013 de la TVA sur les dons d'invendus. Certains collaborent donc avec les banques alimentaires.

Dès le mois de mars, le restaurant bruxellois AUB-SVP proposera une fois par saison un menu gastronomique composé à partir de surplus alimentaires. A Herstal, la lutte contre le gaspillage

alimentaire va même plus loin. Les supermarchés de la ville sont obligés de donner leurs invendus aux associations d'aide alimentaire pour obtenir le renouvellement de leur permis d'environnement.

Source : <http://www.agrimaroc.ma /29/02/2016>