

LA VILLE AU RISQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

BREVE DU COLLECTIF PAP

Le 8 juin 2016

Le 8 juin 2016, à l'INRA, en présence de Guillaume Garot (ancien ministre), Stéphan Guilbert et Barbara Redlingshöfer ont remis leur rapport sur Les leviers de réduction des pertes et gaspillages alimentaires en milieu urbain. Ils ont interrogés un groupe d'expert internationaux sur les leviers propres à limiter les 173 kg de denrées perdues par personne et par an. Le résultat catégorise trois contextes urbains associés à trois systèmes alimentaires.

Scénario N°1 : Les **mégapoles** qui font appel au système agro-industriel pour gérer les invendus et les déchets. Pour réduire le gaspillage, elles recourent à une économie d'échelle et donnent la priorité au don (banque alimentaire).

Scénario n°2 : Les **réseaux de villes** qui organisent une cyclisation locale et l'usage en cascade de la biomasse entre producteur et consommateur ; mais sur de petites quantités, car ici il n'y a pas d'économie d'échelle.

Scénario n°3 : Les **villes en repli**, ou en manque de gouvernance qui ne sont pas capables de lutter contre la pollution et la congestion urbaine. L'objectif est alors d'assurer la sécurité alimentaire dans le système physique informel, et l'alimentation devient le support du lien social de proximité.

L'entrée par l'alimentation renouvelle la vision des villes et l'hybridation entre contexte urbain et système alimentaire. La méthode fait aussi apparaître des conflits entre principe de précaution et de prolongation de la durée de vie des étiquettes, par exemple. En transposant au logement, imaginons une analyse perte et gaspillage qui montrerait que les normes handicapés généralisées à tous les logements fabriquent aussi du gaspillage... d'espace !

Christophe Bayle

