

Apprendre à aimer<sup>1</sup> la nourriture  
*Michael Lindenmaier*

**Plus d'un tiers de toute la nourriture ne devient pas un aliment — un état de fait que de plus en plus de gens veulent changer.**

En tant que chercheur sur un problème tel que le gaspillage de la nourriture, lequel pourrait être évité à l'avenir, je me trouvais en compagnie d'un ami, dans la cafétéria d'une université pour prendre un café. Mon attention est éveillée par le fait que les sandwiches sont emballés dans une étroite bande de papier sur laquelle il est écrit : « *freshly made today* ». Je savais que de nombreux *sandwichs* sont jetés à la poubelle en fin de journée, aussi demandai-je à la vendeuse si je ne pouvais pas acheter un sandwich de la veille.

L'amicale vendeuse me regarda avec des yeux tout ronds. Pendant quelques secondes, elle n'émit aucun son. Puis elle me dit qu'elle ne pouvait malheureusement pas me vendre un tel sandwich. Un autre vendeur s'immit dans la conversation. Du pouce de sa main gauche il m'indiqua le *container* à ordures de la cafétéria : « Là bas, dans le tonneau, vous pouvez trouver les sandwiches d'hier. » Je suis étonné et en même temps content d'obtenir une réponse aussi honnête sur l'endroit où se trouvent les sandwiches d'hier. Le vendeur, qui se présente comme le gérant de la cafétéria, se justifie en m'expliquant que le législateur l'oblige à cela. Je lui dit alors que je suis chercheur sur le thème du gaspillage de la nourriture et je lui demande s'il connaît le réseau de sauvegarde et de partage de la nourriture (*Essenretter-Netzwerk Foodsharing*). Non, mais des étudiants lui ont demandé une fois s'il était prêt à installer à côté de son tonneau à ordures, un réfrigérateur accessible au public. Il leur avait alors refusé cela. Je lui expliquai alors qu'il s'agissait sûrement d'activistes du réseau de sauvegarde et de partage de la nourriture.

J'eus d'abord l'impression que cela ne lui faisait aucune peine de jeter des sandwiches encore consommables. Lorsque nous fûmes plus familiers, il admit qu'il parlerait volontiers avec moi de ce sujet, ce qui me réjouit beaucoup.

### **La démente journalière**

Cette expérience personnelle que je viens de vous décrire est un illustration de ce qui se passe journallement avec les quelques 7100 tonnes de nourriture en Allemagne dans les grands ou petits commerces : elles finissent non-consommées à la poubelle. De ces 7100 tonnes, 6500 tonnes au moins seraient encore parfaitement mangeables.

Tôt le matin, les produits alimentaires frais, souvent préemballés, sont livrés dans le respect de la chaîne du froid aux commerces. Elles y sont rangées dans les rayons par les employés, de manière à ce que les clients en achètent le maximum possible. Le soir, pains et pâtisseries, légumes et fruits qui n'ont plus l'air frais et craquants, produits de grande consommation ayant atteint la date de consommation et ces aliments emballés, dont la date de consommation sera atteinte dans les jours, la semaine et le mois qui viennent, sont sortis des rayons et souvent même jetés avant cette date. Ce n'est pas seulement dans les grands et petits commerces que l'on jette de la nourriture, mais tout au long de l'ensemble de la chaîne de création de valeur. Le consommateur ultime en jette le pourcentage le plus

---

<sup>1</sup> Il s'agit ici bien sûr de développer un amour rempli de respect à l'égard de ce que représente la nourriture, en travail humain terrestre, certes, bien sûr mais aussi, en dons spirituels et élémentaires célestes et solaires reçus pour l'obtenir du Ciel et de la Terre. *ndt*

élevé. En Allemagne ce sont 20 000 tonnes par jour qui sont rejetées par lui. Dont 13500 tonnes en seraient encore parfaitement mangeables.

### Pour quelles raisons jetons-nous de la nourriture ?

#### Sept tuyaux pour acheter

- Acheter d'après une **liste d'achat** et se munir d'un **sac portatif**
- Regarder **chaque jour** dans le réfrigérateur
- Ranger les nouveaux achats jour **derrière** les anciens
- Lire avec intelligence les date de conservation. Souvent les aliments sont souvent mangeables parfois durant des semaines, parfois dix ans. Dans les **tombe de pharaons** on a découvert du miel qui était encore consommable.
- Au **restaurant**, demander un lorsque la porton était trop grosse.
- Dans les **commerces**, demander ce qu'ils font des denrées alimentaires non-consommées.
- Ne pas avoir les **yeux** plus gros que le ventre.

La question se pose des mécanismes qui activent le fait que dans un pays comme l'Allemagne, qui se trouvait voici 72 ans dans les ruines de la seconde Guerre mondiale, on jette jusqu'à 20 millions de tonnes de nourriture à l'année. Les consommateurs sont-ils coupables à cause du pourcentage élevé de leur participation à ce gaspillage ? Sont-ce les commerces d'alimentation qui au moyen des instruments raffinés du *marketing*, subornent les consommateurs à acheter plus qu'il n'ont effectivement besoin ? Est-ce le système économique aligné sur le maximum de profit monétaire ? Est-ce l'existence de deux dates de conservation (date de conservation minimale et date de consommation) qui peuvent embrouiller les consommateurs ?

Par surcroît la question se pose du pourquoi on n'a pas parlé du gaspillage des produits alimentaires pendant des décennies, du moins en Allemagne. Ni les organisations de protection de l'environnement, ni les partis politiques, ni les médias n'ont mené de débats là-dessus. Est-ce pour la raison que, pour nous, les êtres humains, l'aliment se trouve si émotionnellement proche que pour tout un chacun il est très désagréable, de devoir admettre, de la part de quelqu'un d'autre, d'avoir à jeter l'aliment qui forme la pierre fondatrice de notre corporalité, de notre vie d'âme et de notre développement spirituel ?

### Dimension globale, tragédie, faim

Le gaspillage de la nourriture a augmenté dans ces dernières décennies. Selon les estimations de l'organisation d'alimentation et d'agriculture des Nations Unies (*Food and Agriculture Organisation ; FAO*) chargée de ces études, un tiers de tous les aliments est fabriqué en vain dans le monde annuellement, soit quelques 1,3 milliards de tonnes. Selon mes propres calculs, une caravane de poids lourds, cumulant 1,3 milliards de tonnes, ferait 650 000 km de longueur, soit 16 fois le tour de la Terre à l'équateur. Selon des études, les Américains US et les Européens de l'ouest jettent par tête de pipe et par an, en moyenne, 95 à 110 kg d'aliments encore consommables. Dans le sud de l'Afrique c'est environ 6 à 11 kg par tête et par an. Annuellement c'est l'équivalent d'une valeur d'un trillion (mille milliards !, *ndt*) de dollar qui sont jetés en aliments. C'est une quantité gigantesque. Dans le même temps, 1 milliard d'êtres humains souffrent de la faim et pour le moins autant d'êtres humains sont en situation de surpoids. Avec les aliments produits actuellement dans le monde qui atterrissent soit dans l'assiette, une auge, dans le réservoir d'un véhicule automobile ou bien à la poubelle, on peut nourrir entre 11 et 15 milliards d'êtres humains. En ce moment il y a 7,5 milliards d'êtres humains sur la Terre.

Dans les régions aux revenus bas, les produits alimentaires sont principalement perdus au commencement et au milieu de la chaîne de création de valeur, c'est-à-dire, déjà sur le champ et dans le commerce. Dans les régions à revenus élevés, par contre, c'est à la fin de la chaîne de valeur, auprès des gros clients et des consommateurs ultimes. Plus le revenu est élevé, davantage on jette et, associé à

cela, les gens perdent la relation et l'estimation de valeur à l'égard de l'aliment produit. Cela ne vaut pas seulement pour les produits alimentaires, mais aussi pour tous les biens de consommation que produit et consomme l'actuelle société de pléthore.

### **D'abord sauvegarder, ensuite partager**

Deux êtres d'initiative fondèrent le réseau de sauvegarde et de partage de nourriture : le cinéaste Valentin Thurn qui s'est confronté, en tant que réalisateur de documentaires, aux thèmes sociaux, du développement, des politiques de formation et d'environnement, décida, en 2009, de réaliser un film sur le gaspillage global des produits alimentaires. Il intitula son film *Taste the Waste (Goûtez le gaspillage, ndt)*. En addition au film, il y eut une campagne et un livre planifiés. C'est souvent en conclusion d'un ouvrage que l'on tourne un film<sup>2</sup>. Ici c'était l'inverse : le film fut d'abord réalisé sur les quatre continents avec le protagoniste principal « *Manger* » et s'y rattachant, un ouvrage fut rédigé : « *Les anéantisisseurs du manger* ».

Quoique Thurn et ses collaborateurs partirent du fait que beaucoup d'aliments n'atterrissent pas dans les assiettes, ils furent stupéfaits des quantités gaspillées. C'est pourquoi Thurn décida de rassembler de l'argent pour une plate-forme-*Internet*. Celle-ci doit offrir la possibilité qu'un utilisateur enregistré puissent offrir gratuitement un produit alimentaire à un autre utilisateur enregistré. De ce fait des gens, qui ont besoin de quelque chose de déterminé, peuvent voir *on line* sur *Internet* si quelqu'un dans le voisinage propose ce produit alimentaire. En outre Thurn eut l'idée de mettre en place des entrepôts réfrigérés publics sur des fonds privés. Le trop plein de produits alimentaires achetés peut y être mis en dépôts et être utilisé par le public. Pour chaque dépôt, il y a un responsable qui veille à l'hygiène et aux conditions de fonctionnement, etc.

La plate-forme-*Internet* est appelée *Foodsharing [Partage de nourriture]*. Dans le même temps, fut fondée l'association *Foodsharing e.V.*. Depuis le 12.12.2012 à 12 h 12 il est possible de s'enregistrer sur [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de). Le premier entrepôt réfrigéré fut installé à Cologne. Il importait pour Thurn de pouvoir conserver des produits alimentaires excédentaires et de les préserver de la poubelle, par le partage à hauteur de tonnes. Dans le même laps de temps où naissait le film *Taste the Waste*, l'activiste et échangeur de déchets (*Mülltaucher*), Raphael Fellmer fondait, à Berlin, la plate-forme de don de nourriture *Lebensmittelretten.de*. Le mouvement, initié par Fellmer et ses amis, a l'objectif, non pas d'aller rechercher les denrées alimentaires consommables destinées au rebus par les supermarchés et boulangeries, par l'acte de ce qu'on appelle l'échange de déchets (? ,*ndt*) dans le langage des spécialistes dans les « *Containers* », mais de veiller pour cela d'abord à ce que ces denrées n'y soient plus jamais jetées.

Fellmer envoya des lettres à des gérants d'affaires des chaînes bio de Berlin, dans les *containers* desquelles il alla chercher régulièrement de nuit des denrées alimentaires de valeur se montant à plusieurs centaines d'Euro. Les grandes quantités et la qualité le surprisent, car il s'attendait à ce que les entreprises bio jetassent peu et que lorsqu'elles le faisaient, alors c'était parce que ces denrées ne fussent plus consommables. Seul le gérant d'affaire d'une seule chaîne bio, *Bio company*, rechercha le dialogue. De celui-ci naquit le premier acte de sauvegarde de nourriture. La première coopération officielle entre le réseau de sauvegarde du produit alimentaire « *Lebensmittelretten* » avec une entreprise de nourriture commença en 2012.

---

<sup>2</sup> Un exemple contraire célèbre c'est *Jean de Florette* de Marcel Pagnol : le film fut tourné au jour le jour (Pagnol écrivait sommairement chaque scène la nuit) ; puis il rédigea son chef-d'œuvre *Jean de Florette*. Un académicien de mérite, celui-là ! *ndt*

## Ce qu'est le *foodsharing* [partage de nourriture] et comment cela fonctionne

Le réseau berlinois de la sauvegarde de denrée alimentaire [*Essenretter-Netzwerk*] fusionna en 2014 avec *Foodsharing*. Il en résulta le réseau de sauvegarde et de partage de nourriture lequel voudrait mettre un terme au gaspillage mondial de la nourriture. *Foodsharing* offre la possibilité aux fermiers, aux industries de transformation alimentaire et aux gros et petits détaillants commerciaux de coopérer ensemble dans le réseau sur l'ensemble de l'espace germanophone. Au moyen de cette coopération avec *Foodsharing*, les entreprises de produits alimentaires qui sont en excédent de production, laquelle reste de toute manière encore consommable, peuvent remettre sans frais leurs aliments au sauveur de nourriture appelés ainsi (*foodsaver*).

*Foodsharing* s'en sort jusqu'à présent presque sans argent. L'association a un peu d'argent pour certains cas seulement, lorsque, par exemple, des espaces d'exposition mis à disposition ne sont pas gratuits, mais doivent être loués. Fondamentalement, c'est le principe du partage et du don, et non pas comme c'est usuel sinon, le principe de l'échange et du commerce. Avec *Foodsharing*, ce qui prime c'est la sauvegarde de produits alimentaires. Quant à savoir quels êtres humains peuvent consommer ces produits sauvegardés, peu importe. Tous peuvent fondamentalement se mettre de la partie du *Foodsharing*, bien sûr et c'est une restriction, la condition c'est d'avoir un accès à un ordinateur pour savoir où aller chercher la nourriture qui existe, car les opérations s'enlèvements sont organisées *on line*. Les entrepôts frigorifiques publics, en revanche sont utilisables par tous, pour autant que l'on sache où ils se trouvent. Les lieux sont justes reconnaissables sur *Internet*, et peuvent naturellement être communiqués de bouche à oreille à tout le monde.

Pour les matières alimentaires sauvegardées, c'est le *foodsaver* qui est responsable et non pas l'entreprise qui les a produites. Un principe important chez *Foodsharing*, c'est que les produits alimentaires sauvegardés soient partagés loyalement, parmi ceux qui viennent les enlever, c'est-à-dire de manière fraternelle. Tous ont les mêmes droits et devoirs. Chacun peut prendre part et le partage, l'aspect économique, doit fraternellement avancer. *Foodsharing* offre ainsi un terrain d'expérimentation pour vivre la *Dreigliederung*.

### Qui peut faire quelque chose ?

À l'intérieur des deux années durant lesquelles je réalisais un travail de *Master* sur le *Foodsharing*, je me suis fréquemment demandé qui est coupable du gaspillage. Pendant mon séjour de recherche je fus en mesure de constater, à l'appui de 14 entrevues et de mes propres observations qu'il n'est pas possible de découvrir un fautif principal pour ce gaspillage de nourriture. Tous les participants, tout au long de la chaîne de fabrication de valeur des denrées alimentaires sont co-responsables. Je constate fermement que le commerce, quoiqu'il contribue peu en pourcentage au gaspillage, a une position-clef. L'existence d'un date minimale de conservation et reliée à celle-ci, la sécurité alimentaire, les normes commerciales, les prix alimentaires, bas en comparaison des niveaux moyens de revenu des consommateurs, l'engendrement de besoins artificiels et le fait concret que les produits alimentaires sont de plus en plus emballés, tout cela encourage pareillement le gaspillage des denrées alimentaires.

### Comme si une pomme [*Apfel*] était un *Apple*<sup>3</sup>

J'ai demandé aux personnes que j'ai interrogées, si elles étaient en accord avec l'idée que le commerce contribue le plus au gaspillage de la nourriture, ou bien si elles voyaient la clef du problème « exclusivement » dans le comportement des consommateurs. Aucune des personnes interrogées ne considéra le mal uniquement relevant des consommateurs. Tout de même une commerçante souligna le fait que le consommateur au supermarché laisse toute pomme ayant un petit défaut. Le gérant de supermarché interrogé déclara que les consommateurs ne savent plus qu'il s'agit de produits naturels pour les denrées alimentaires et non pas de produits de l'industrie. Ainsi certains pensent aujourd'hui qu'une pomme ou un téléphone *Apple* devraient avoir la même apparence. Cela mènerait à ce que les consommateurs traitent la feuille fanée d'un ananas, comme une panne d'un bouton d'allumage du téléviseur. Au lieu de remplacer le bouton, ils changent de téléviseur et en correspondance, donc, jettent l'ananas entier. En outre, il ajouta : « je crois que c'est une question d'estimation de valeur. Plus quelque chose est aisément disponible, moins le consommateur en connaît l'origine et d'autant moins il en estime la valeur. Mais si je n'ai pas cette référence naturelle, mais qu'au contraire je pense que les tomates poussent sur les arbres, à savoir, que si, enfant, je n'ai pu rassembler aucune expérience, mais que je n'ai vu des images que dans les livres, nous perdons alors la relation à ce que signifie la vie. » La gérante d'une institution caritative déclara : « Beaucoup d'aliments, sur la base de leur apparence, n'arrivent pas dans le commerce parce que les consommateurs n'achètent que ce qui est beau ». La majorité des personnes interrogées sont d'avis que l'interaction entre commerce et consommateurs est responsable du gaspillage.

Pour la raison que le commerce adopte une position-clef dans le gaspillage des aliments, la femme politique fonde là-dessus la possibilité que le commerce puisse être agissant à la fois en direction des producteurs qu'aussi en direction des consommateurs. Elle déclara entre autre : « Le commerce dicte aux fermiers les conditions sous lesquelles il voudrait bien leur acheter leurs produits. Par exemple il dit qu'il souhaiterait des pommes d'une grandeur précise. Cela est ensuite toujours mis sur le dos du consommateur, selon la devise : « les consommateurs ne veulent pas de carottes légèrement tortueuses. » Mais si le commerce communique d'une manière juste, alors les consommateurs les acceptent aussi.

La philosophe, quant à elle, caractérise le consommateur comme le « maillon faible » de la chaîne, auquel on ne devrait pas attribuer la plus grande responsabilité. Je suis moi-même parvenu à la conclusion que le commerce détient le plus de pouvoir.<sup>4</sup> Et ceci pour la raison qu'un commerce de denrées alimentaires empêche toute communication directe entre le producteur d'une denrée alimentaire et le consommateur. Plus un produit est transformé, plus des mains et avant tout des machines, ont participé à sa production.

---

<sup>3</sup> Jeu de mot allemand intraduisible et par ailleurs peu risible. J'en profiterai ici pour mettre mon « grain de sel » et conseiller aux amis qui disposent encore d'un terrain, même tout petit, **de le cultiver eux mêmes** (selon la méthode bio-dynamique bien sûr, voir au mouvement de Bio-dynamie l'opuscule *Unir la Terre au Ciel — Introduction au jardin familial*) et d'élever des poules et des lapins, afin de pouvoir « résister » encore quelques années aux poisons divers répandus partout de-ci, de-là cahin-caha..., tout en réduisant au maximum le gaspillage de leur propre production alimentaire saine grâce à ces petits animaux. *ndt*

<sup>4</sup> C'est aussi ce que nous avons (modestement) constaté, voici déjà plus de 20 ans !, à l'association Sainte Catherine, autour d'une ferme en bio-dynamie, produisant du porc de qualité exceptionnelle, en voyant les produits bio-dynamiques magnifiques ne pas être écoulés de manière correcte par les commerce que ce soit le boucher (qui fut pris en flagrant-délit de tricherie sur la provenance d'un porc) comme des supermarchés qui baissaient le prix d'achat du porc sachant pertinemment que le fermier ne pouvait plus se permettre de laisser vieillir ses porcs. *ndt*

## Initiatives

### Le réseau *Foodsharing* en chiffres :

- 9500 t de quantité sauvegardées depuis 2013 — par jour : 17 t.
- 26900 *foodsavers* engagés — 1000 engagements de sauvegarde par jour.
- 636200 engagements de sauvegarde — activistes de la vieille de Berlin.
- 3550 entreprises coopératives

Quoique je me sois plus théoriquement préoccupé du *foodsharing* qu'en pratique, je fus en mesure de constater que ma relation à l'aliment devint plus étroite. Et aussi parce que le *foodsharing* organise des *brunchs* [*brunchs, ndt*] pour lesquels, à partir de légumes tortueux, de délicieux repas divers furent préparés. De ce fait on peut se transposer plus facilement dans la peau d'un fermier qui vendrait volontiers gratuitement ce légume, mais qui n'est pas autorisé à le faire parce qu'il ne correspond pas aux normes commerciales. Le goût n'est fréquemment pas une question d'apparence. Seul le *foddsharing* a été présenté jusqu'ici. Mais il y a d'autres initiatives nombreuses comme les « conseils d'alimentation » pour Cologne et Berlin. Ceux-ci ont pour objectif de développer dans chaque

ville un système d'alimentation effectivement durable, juste et écologique, afin que les citoyens expérimentent des aliments plus sains, plus saisonniers et plus écologiques. En outre je voudrais mentionner le projet « entièrement heureux [*restlos glücklich*] » qu'un restaurant nourrit et active à Berlin travaillant à 90 % avec des denrées alimentaires désassorties et finance des projets de formation avec ses recettes.

Dignes sont d'être signalées les nombreuses villes d'Allemagne et de Suisse où existent des commerces d'achat de denrées alimentaires « en vrac », non-emballées, qui renoncent donc aux sacs en plastique. Ils veulent attirer l'attention sur les 16 millions de tonnes de matériau d'emballage qui finissent aux ordures chaque année en Allemagne. Ce sont là toutes des activités pour développer un nouveau comportement responsable vis-à-vis de la nourriture. Il est intéressant de constater que sur toutes ces voies de soins apportés aux denrées alimentaires, les relations humaines s'enrichissent mutuellement.

***Das Goetheanum 34-35/2017.***

(Traduction Daniel Kmiecik)

Les notes du traducteur sont sa seule et unique responsabilité.