

Solaal résiste au gaspillage alimentaire

La belle initiative de cette jeune coopérative bretonne, basée sur le don de produits alimentaires frais, s'appuie sur son grand réseau, réparti dans toute la France.

LA FRANCE DES SOLUTIONS 

Chaque Français jette en moyenne 240 € de nourriture dans sa poubelle. Dix millions de tonnes de produits gaspillés ou perdus pour l'alimentation humaine, chaque année. D'une valeur commerciale théorique de 16 milliards d'euros... Mais les choses bougent. Depuis février, la loi Garot oblige à lutter contre ce grand gâchis, avec des conventions de dons ou l'interdiction de la javellisation des invendus.

Mais les plus belles intentions se heurtent aux réalités, souvent complexes. « Ce matin, on m'a proposé dix palettes de choux-fleurs... J'ai dit non. J'aurais dû en jeter huit à la poubelle », se désole Emmanuel de Longeaux, président des banques alimentaires de Rennes et de Bretagne.

Melons invendus

C'est toute la chaîne logistique des produits frais qu'il faut repenser en amont, dès l'agriculture. C'est à la production que, déjà, 32 % des produits frais, moches ou mal calibrés, sont mis de côté.

Tout repenser, c'est l'objectif de l'association bretonne Solaal, menée par Jean-Michel Lemétayer, avec le soutien de la chambre régionale d'agriculture et de l'Ademe Bretagne. Au



32 % des produits frais, moches ou mal calibrés, sont mis de côté !

dela de la campagne nationale du don alimentaire des agriculteurs, elle multiplie les modèles économiques durables et exportables. Telle cette expérience avec les camions de Carrefour : plutôt qu'un retour à vide, ils prennent en charge les melons invendus dans le Sud.

Solaal, née en Bretagne voilà trois ans, s'est étendue à la France, avec quatorze points relais. Un producteur annonce qu'il a des produits

frais à donner ? Le point relais le plus proche lance un appel d'offres aux vingt associations caritatives alimentaires reconnues en France. L'une d'elles va chercher les produits.

Bilan : un réseau de 170 agriculteurs et coopératives solidaires, 8 500 tonnes de produits récoltés, 17 millions de repas. Un début encore modeste mais efficace. Ce que cherche Solaal, plus que les volumes, c'est d'explorer et de valider les cir-

cuits solides.

59 % des agriculteurs se déclarent aujourd'hui prêts à donner « par solidarité ». « Il est désolant pour un agriculteur de voir ses produits jetés », confie Jean-Baptiste Mainsard, de la chambre régionale d'agriculture. Le dispositif Solaal leur offre un sérieux gain de temps. S'y ajoutent des gains fiscaux (60 % des dons) ainsi qu'un joli logo à l'entrée de l'exploitation : *Agriculteur solidaire*.

Mais, d'abord, il y a cette vieille tradition paysanne : « On a toujours donné. On ne laisse pas les gens sur le bord de la route », conclut Jean-Baptiste Mainsard.

Christophe VIOLETTE.

solaal.org



Trop de gens ne trient toujours pas leurs déchets et gaspillent la nourriture. Va-t-il encore falloir un drame pour réagir ? Je refuse le « tous pourris », mais tant que l'argent primera, on n'y arrivera pas. Or lutter contre le gaspillage, c'est avant tout prendre soin de soi et des autres. La main tendue n'est pas si fréquente. Mais elle est indispensable, si on est un poil humain.

Christophe Dechavanne