Entre surplus et précarité

Restos du Cœur à l'allemande et autres initiatives

Mélanie Gonzalez*

Au lendemain de l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, la France s'apprête à voter de nouvelles lois pour mettre un terme à tant de gâchis. Mais les responsables politiques ne semblent pas vraiment savoir par où commencer. Et s'ils jetaient un œil chez leurs voisins allemands...

Zwischen Überfluss und Mangel

Trotz für Europa relativ niedriger Arbeitslosenquote leben laut Armutsbericht des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes 12,5 Millionen Menschen (15,5 %) in Deutschland unterhalb der Armutsgrenze, Tendenz steigend. Bei allen regionalen Unterschieden sei damit eine "tief zerklüftete Republik" erkennbar, sowohl geografisch als angesichts der Risikogruppen Erwerbslose, Alleinerziehende, Rentnerinnen und Rentner auch gesellschaftlich; darüber hinaus beklagenswert sei "die Kinderarmut auf sehr hohem Niveau".



Staatliche und private Hilfsinitiativen versuchen auf vielfältige Weise, die Not zu lindern. Die Autorin nimmt das europäische Jahr gegen Lebensmittelverschwendung (2014) sowie entsprechende Gesetzesvorhaben der französischen Regierung zum Anlass, die sogenannten Tafeln in Deutschland mit den *Restaurants du cœur* in Frankreich zu vergleichen. Die Unterschiede machten deutlich, dass Deutschland auf diesem Feld Vorreiter sei und Frankreich hinterherhinke – auch was z. B. die 24-Stunden-Kühlschränke (*FairTeiler*) in Berlin oder bundesweite *Giveboxen* angehe.

Epiceries fines, commerces discounts, supermarchés ou grandes surfaces: les temples de consommation ont le vent en poupe en Allemagne. Selon l'établissement, les prix diffèrent mais un aspect est commun à tous les magasins: les rayons sont pleins à craquer, quelle que soit l'heure de la journée ou le jour de la semaine. Tout comme la France, l'Allemagne vit pleinement ses heures de surconsommation. Les années de pénurie qu'a connues l'ancienne RDA semblent bien loin: les rayons aux étagères à moitié vides ne refont surface que dans des documentaires en noir et blanc.

La profusion est désormais à portée de main, mais qui peut se l'offrir ? Le dernier rapport sur la pauvreté publié en 2014 (par le *Paritätischer Wohlfahrtsverband*) révèle une situation tout sauf rassurante : douze millions et demi d'Allemands vivaient en dessous du seuil de pauvreté l'année dernière, soit 15,5 % de la population. Un chiffre plus élevé qu'en France et en constante augmentation. Malgré un chômage étonnamment bas, l'Allemagne peine de plus en plus à réduire le fossé entre les classes sociales.

Les années post-unification ont vu naître en Allemagne une association qui s'est attaquée, à sa façon, à ce déséquilibre. Telle une passerelle entre surabondance et précarité, la *Tafel*, comme elle se prénomme, agit en récupérant les excédents alimentaires des industries destinés à la destruction et en les redistribuant aux plus démunis. Celle que l'on pourrait prendre pour la petite sœur des *Restos du Cœur* a installé ses quartiers à Berlin en

Dokumente/Documents 2/2015

^{*} Mélanie Gonzalez est journaliste à Berlin.

1993. Cadette de huit ans de l'association de l'humoriste Coluche, la version allemande ne trouve pourtant pas ses origines sur le territoire français. A noter qu'une version allemande des *Restos du Cœur (Restaurant des Herzens)* a vu le jour sous ce nom à Erfurt en 1992 et à Leipzig en 1995, tous les deux ouverts de décembre à fin janvier.

C'est aux Etats-Unis que les Allemands sont allés chercher l'inspiration. En voyage à New-York, une militante berlinoise découvre le concept de *City Harvest*, des New-Yorkais qui récupèrent les invendus pour les redistribuer aux personnes dans le besoin. L'idée fait mouche dans la tête de la jeune féministe. De retour en Allemagne, elle entreprend d'implanter le concept dans la capitale allemande.

L'idée trouve rapidement de l'écho dans les médias, et les centres se multiplient. En moins de dix ans, 260 centres sont ouverts. Couronnée « plus grand mouvement social des années 1990 », l'association caritative allemande compte aujourd'hui 916 centres, 3000 points de distribution et 60000 bénévoles. Un réseau comparable à celui des *Restos du Cœur*, qui comptabilise certes un millier de points de distribution de moins que son homologue allemand, mais presque tout autant de bénévoles. Quant au nombre de bénéficiaires, il s'élève à 1 million en France contre 1,5 million en Allemagne.

La France peine à récolter les invendus

Les deux associations, si similaires au premier abord, ne fonctionnent pas tout à fait de la même façon, si l'on enquête du côté de la provenance des aliments récoltés. En Allemagne, la *Tafel* se fournit exclusivement de dons d'industriels de la grande distribution et de boulangeries, qui lèguent directement aux bénévoles de leurs invendables du jour, souvent proches de la date de péremption, mal étiquetés ou bien dont l'emballage a été abîmé.

En France règne un autre modèle de fonctionnement. Aussi surprenant que cela puisse paraître, près de la moitié des provisions qui servent de base à l'action des *Restos du Cœur* est en réalité achetée en gros auprès de fournisseurs. A côté de cela, un tiers des denrées alimentaires est récolté grâce à une subvention de l'Union européenne, le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD). Les dons, qu'ils soient privés (collectes) ou qu'ils résultent des invendus des supermarchés, représentent moins d'un quart de la quantité totale de nourriture collectée chaque année, si l'on en croit le rapport 2014 de l'association. Il ne faut pas oublier que les *Restos du Cœur* ont un atout



financier de plus que leur pendant allemand: le regroupement d'artistes Les Enfoirés, dont les recettes permettent de financer une petite partie des achats. La Tafel quant à elle

est sponsorisée par de nombreux commerces et industries allemandes, mais elle ne touche pas d'aide européenne.

Deux pays, deux associations comparables, un champ d'action similaire et pourtant, une gestion si différente qui suscite plusieurs interrogations :

- Pourquoi la France se retrouve-t-elle dans la contrainte de faire appel à des subventions européennes pour acheter des aliments qu'elle pourrait récupérer gratuitement ?
- Pourquoi les dons d'invendus y sont-ils si peu conséquents ?
- Les lois sanitaires sont-elles plus dissuasives en France qu'en Allemagne ?
- Les industries françaises produisent-elles moins de surplus que les allemandes ?
- Ou bien est-ce l'idée même de la récupération qui a plus de mal à s'imposer auprès d'un public français – les citoyens se sentent ils moins concernés ?

Les dons et la loi

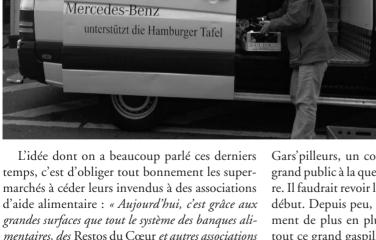
D'un point de vue fiscal, le don est pourtant avantageux dans les deux pays. Les enseignes françaises et allemandes qui donnent leurs invendus bénéficient d'une réduction d'impôt. Le bon de sortie ou l'attestation signée par l'association, qui mentionne la nature du produit, éventuellement sa date limite de consommation et la quantité, constitue le justificatif pour la défiscalisation et la traçabilité des produits. D'un point de vue pragmatique, le don en nature permet en prime d'optimiser les stocks en écoulant les éventuels surplus. D'un côté comme de l'autre, donner s'avère donc moins coûteux que de détruire ou d'opérer un retour de marchandise.

Mais en apparence, cela ne suffit pas pour inciter les industries françaises à faire don de leurs invendus. Une situation qui agace et contre laquelle s'élèvent de plus en plus de voix, chez les consommateurs, et, plus récemment, dans la classe politique. Des actions en tous genres et une multitude de projets de lois fleurissent en France depuis l'été dernier. Elus, députés, ministres et anciens ministres semblent tout à coup vouloir faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un combat personnel.

20 Jahre HAMBURGER TAFEL être plus nombreuses à donner si le système était plus simple, « parce que faire un don doit se faire dans des conditions de sécurité et de traçabilité des produits. Vous avez des magasins qui voudraient pouvoir donner, mais qui préfèrent détruire car, aujour-d'hui, ils seraient dans un cadre juridique qui les met en situation de risque ». De là à en conclure que la France se prend les pieds dans son propre système judiciaire, il n'y a qu'un pas que franchissent al-lègrement tous ceux qui dénoncent des démarches si lourdes, qu'il est finalement plus simple de jeter que de donner.

Lorsque l'on pose la question aux principaux concernés, à savoir les banques alimentaires et les supermarchés, ils ne sont pas aussi pessimistes que le député UMP. Bien au contraire, ils se félicitent d'une coopération plutôt fructueuse. Des « ramassages » ont déjà lieu tous les jours, d'après le président la Fédération des Banques alimentaires

Alain Seugé. Mais selon ses propres mots, la France « peut mieux faire ». Pour Patrick Dallem, de la Croix-Rouge française, les coûts logistiques et humains qu'impliquerait une obligation au don seraient difficilement abordables. Le problème remonterait plutôt à l'amont de la chaîne alimentaire, la base, à savoir : une production trop importante. C'est aussi ce qu'affirment les



Gars'pilleurs, un collectif visant à sensibiliser le grand public à la question du gaspillage alimentaire. Il faudrait revoir la chaîne alimentaire depuis le début. Depuis peu, un nouvel élément est également de plus en plus souvent jugé coupable de tout ce grand gaspillage : la date limite d'utilisation optimale (DLUO), jugée inutile et induisant en erreur le consommateur qui la confondrait souvent avec la date limite de consommation (DLC).

agréées peuvent être au rendez-vous des Français grâce à un système de don », affirme le député UMP

Frédéric Lefebvre. Mais selon lui, elles pourraient

Les Allemands, génies de la récup'?

La question semble moins échauffer les esprits en Allemagne. Reste à savoir si leur système de récupération des invendus fonctionne mieux. Dans la pratique, les équipes de la *Tafel* récupèrent quotidiennement de la nourriture auprès des grandes surfaces et des boulangeries-pâtisseries. Très réglementés au niveau de la chaîne du froid, les pâtissiers français, eux, n'ont pas le droit de donner leurs invendus. Le ramassage en Allemagne se fait sans grandes complications : les supermarchés mettent à disposition toute sorte de produits : des légumes et produits frais, mais aussi des surgelés, conserves, sucreries ou produits de boulangerie. La Tafel sélectionne ce qu'elle juge décent, estime la quantité et laisse le soin à l'enseigne de se débarrasser du reste. Une fiche est signée, et le fourgon se met déjà en route vers un autre point de ramassage.

Les Allemands mettent-ils en danger la santé de leurs consommateurs, ou bien sont-ils tout simplement des génies de la récupération? Les chiffres confirment la réputation plus écolo de l'Allemagne, même si on est loin d'un comportement exemplaire. L'étude réalisée en mars 2011 en collaboration avec l'institut de sondage TheConsumerView, a été conduite dans sept pays européens. Les chiffres représentent une moyenne qui prend en compte non seulement le comportement des foyers, mais aussi le gaspillage au niveau de la restauration et de l'industrie. Ils révèlent que chaque Allemand gaspille en moyenne 80 kilos de nourriture par an, contre 89,9 kilos pour chaque Français. D'un côté comme de l'autre, de nombreux efforts restent à faire.

Mais les Allemands semblent faire preuve de plus d'imagination que les Français lorsqu'il s'agit de recycler les restes à l'échelle individuelle. L'exemple très médiatisé de l'installation récente de « frigos libre-service » à Berlin illustre cette tendance. L'initiative, insolite, a beaucoup fait parler d'elle : « Si par exemple, je pars demain en voyage, et que j'ai chez moi des yaourts qui risquent de se périmer, je peux passer ici les déposer dans le frigo. Il y aura peut-être quelqu'un que ça intéressera. Nous voulons tout faire pour éviter le gaspillage alimentaire. Les gens ont trop tendance à jeter à la poubel-

le », témoigne une Berlinoise sur France Info.

Le réfrigérateur dont elle parle se trouve dans la cour d'un immeuble. N'importe qui peut venir le remplir ou se servir. Sur la porte, une pancarte rappelle quelques règles de bienséance : la nourriture doit être saine et consommable, et les usagers sont appelés à passer un coup d'éponge de temps à autre afin de garder le frigo propre. Certains se demandent si on peut imaginer la même chose en France et croient savoir qu'un réfrigérateur en libre-service à Paris serait rapidement dérobé, détruit ou vandalisé. Avant même que ne se pose la question, l'objet serait-il seulement toléré par une municipalité française ?

Ce concept d'échange et de solidarité n'a pas encore vraiment le vent en poupe en France. Il faut reconnaître que dans ce domaine, l'Allemagne donne le ton, et la France suit, avec, souvent, quelques années de retard et de sacrés handicaps. Pour exemple, une alternative au « frigo libre-service », la Givebox (littéralement la boîte à donner), inventée à Berlin il y a plus de trois ans, n'a pas vraiment réussi à s'implanter en France. Son principe est basé sur l'échange, on y dépose ce dont on ne se sert plus et on y prend ce qui intéresse. Il s'agit là surtout de vêtements ou d'appareils électroménagers. Mais en France, impossible de monter une telle installation sur le trottoir sans la bénédiction de la municipalité. Autant dire tout de suite que le projet est tué dans l'œuf puisqu'aucune mairie ne prend le risque de tolérer une telle « gêne » sur la voie piétonne. Du coup, les rares « boîtes à donner » ayant passé la frontière n'ont pu s'établir que dans des lieux associatifs ou culturels, bien à l'abri, donc, du regard des passants.

Partage et solidarité

Dans sa lutte contre le gaspillage, le gouvernement français se donne beaucoup de mal. Mais il est étonnant de constater qu'en France, on attend toujours que les décisions tombent d'en haut, même lorsque le problème concerne tout un chacun. Les rares initiatives des particuliers n'ont souvent d'autre choix que de se produire dans l'illégalité, ayant en face d'elles une autorité trop rigide pour s'adapter du jour au lendemain à de nouveaux concepts de partage et de solidarité.