



LES SUPERMARCHES "SAUVONS" **OU LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE** *Alliance Française (Antwerpen)*

Le gaspillage alimentaire est un problème qui concerne chaque maillon de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette, et les causes en sont multiples : du producteur au consommateur en passant par le distributeur. Plus de la moitié des produits jetés sont des fruits et légumes abîmés ou hors calibres. Ce gaspillage a un coût économique, environnemental et social. Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples : transport, défauts mineurs et critères esthétiques, oubli dans le frigo.

Paris vient d'accueillir un supermarché pas comme les autres. Dans les rayons de l'épicerie 'Sauvons', des produits alimentaires pas destinés à la vente en grande surface : date limite de consommation courte, boîtes abîmées, paquets de fromage avec des tranches repliées à l'intérieur... Des articles bons à consommer mais qui ne passeraient pas les portes d'un supermarché classique. Une initiative qui a pour objet de changer les habitudes en proposant une consommation plus responsable.

Que ce soit pour des raisons budgétaires ou pour le geste écologique, le client y trouve son goût: des choux trop gros, des carottes tordues, des pommes un peu tachées, des œufs mal calibrés. L'idée n'est pas seulement de sauver les produits bientôt périmés de la grande distribution mais d'éviter le gaspillage chez le producteur.

Répondant ainsi à un appel à projet ayant pour objectif de proposer une alimentation de qualité dans des quartiers populaires, le supermarché 'Sauvons' défend son concept de manière ludique et présente ses produits à ses clients en utilisant des slogans entraînants et humoristes. En rayon, une gamme de produits selon l'offre du moment et fournis en grande partie par des industriels de l'agroalimentaire ou par des producteurs locaux.





L'idée est géniale et fait preuve de créativité. Ce projet est bien réfléchi et demande un changement de mentalité, de quitter l'idée que seuls les meilleurs fruits ou légumes peuvent répondre à nos besoins. Ceux qui possèdent leur propre potager savent très bien que les produits naturels ont le meilleur goût et ne sont certainement pas toujours de la même taille ou de la même beauté.

Le concept ne vise donc pas seulement à éviter le gaspillage, mais aussi à développer un nouveau comportement d'achat chez les clients. Leur faire prendre conscience que la qualité n'est pas seulement déterminée par l'uniformité et la couleur du fruit ou du légume, mais peut également se présenter sous des formes moins réussies.

