

Gaspiillage



Alimentation



Beaucoup
de pain sur
la planche

Notre consommation imprévisible de pain et de viennoiseries laisse de nombreux invendus sur les bras des boulangers. La lutte antigaspi s'organise, grâce notamment à une machine qui permet de revaloriser plutôt que de jeter.

Par Céline Fion

En moyenne, 7 % de la production d'une boulangerie est jetée, selon une étude menée par Too Good To Go, l'appli qui lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la vente à prix cassé d'invendus. Parmi les trois cents boulangers belges interrogés, certains annonçaient perdre jusqu'à la moitié de ce qui sort de leur four ! En cause, notamment, la pression des clients qui réclament des étals débordants à toute heure et une foule de variables difficiles à anticiper. Même la météo a un impact de taille : un ciel rayonnant et les boulangers des régions touristiques sont dévalisés. A l'inverse, un dimanche pluvieux et les adeptes des viennoiseries se passent de croissants.

« Il y a des jours où je jette l'équivalent de trois cents pistolets », regrette Philippe Delogne, installé à Halle. Alors il propose des produits à -30 %, mais les clients n'y sont pas très sensibles. Il a tenté d'offrir les invendus à des personnes à faibles revenus, mais il s'est heurté, comme nombre de ses collègues, à la lourdeur du système. « J'avais contacté le CPAS pour leur signaler que je pouvais les ...

GETTY IMAGES

Alimentation

Beaucoup de pain sur la planche



GETTY IMAGES / CRUMBLER

La chapelure issue des invendus peut être valorisée dans de nouvelles recettes antigaspi, notamment des cookies ou des muffins.

béni ! Il prend contact avec le créateur, le Français Franck Wallet. « Le gaspillage alimentaire est choquant dans tous les domaines, mais dans la filière du pain, je me suis rendu compte que l'ampleur était énorme, raconte ce dernier. Le problème est bien sûr présent dans les boulangeries, mais aussi dans les supermarchés et les restaurants. J'ai découvert que même des associations caritatives jetaient du pain, car elles en recevaient parfois trop. »

Dans sa cuisine, l'inventeur de Crumbler teste une idée en essayant de préparer des cookies à base de pain sec. Satisfait du résultat, il contacte des boulangers. Ces derniers étaient intéressés par sa démarche, mais pointent rapidement une limite pratique : impossible de broyer de gros volumes de pain dans un mixer classique. Franck Wallet imagine alors le Crumbler, vendu entre 2 000 et 2 500 euros (selon le modèle) et qui est aujourd'hui utilisé dans plus de deux cents boulangeries en France et en Belgique.

« Il est possible de broyer du pain mou pour avoir une poudre moelleuse et concocter des muffins, par exemple. Avec du pain sec, la chapelure sera fine. Et si, en plus, le pain est grillé, une saveur torréfiée assez sympa s'en dégagera », détaille-t-il. Aujourd'hui, une communauté s'est développée autour du concept, qui permet aux professionnels de partager leurs bonnes pratiques et leurs recettes. « On peut incorporer cette chapelure dans pratiquement toutes les préparations qui utilisent de la farine, assure le concepteur. Pour l'épiphanie, certains boulangers ont aussi ajouté de la chapelure dans la crème d'amande pour créer des galettes plus écoresponsables. Chaque artisan y va de ses idées et peut faire évoluer la démarche. Il peut jouer sur plusieurs variables comme le type de pain, la texture et le pourcentage de chapelure qu'il utilise. A chaque tonne de chapelure utilisée, c'est une tonne de farine qui ne doit pas être achetée. Cela permet de faire d'importantes économies. »

« A chaque tonne de chapelure utilisée, c'est une tonne de farine qui ne doit pas être achetée. Ça permet de faire d'importantes économies. »

... prévenir en cas d'invendus et que toute personne qui en avait besoin pouvait venir chercher ce qu'elle souhaitait. Mais c'est souvent le week-end ou en fin de journée, quand les bureaux sont fermés. Il n'y a donc personne pour relayer l'information avant le lendemain ou le lundi matin. Et les lois de protection de la vie privée m'empêchent d'entrer directement en contact avec les premiers concernés. » Des sacs complets sont donc offerts à ses clients qui ont une exploitation agricole, pour les animaux.

LA CHAPELURE, LA NOUVELLE FARINE

En 2019, il entend parler de Crumbler, une machine qui permet de transformer les invendus en chapelure avant d'intégrer cette matière première « recyclée » dans de nouvelles recettes. Du pain

UNE (PETITE) PARTIE DE LA SOLUTION

Cette machine « magique » mettra-t-elle un terme au gaspillage dans les boulangeries ? Après quelques années d'utilisation du Crumbler, le bilan de Philippe Delogne est mitigé : « Je vends ma chapelure dans des boucheries qui sont contentes d'avoir une belle panure qui a la couleur du pain, qui est artisanale et locale. Je l'utilise aussi pour mes crumbles et je fais des cookies qui rencontrent un joli succès en été. Mais j'ai été déçu, car la proportion que j'arrive à transformer reste faible. Côté goût, si je l'incorpore dans du pain, je n'ai pas l'impression qu'on y gagne par rapport à une production de la veille. Alors que préparer les invendus pour les passer à la machine demande pas mal de travail. »

Antoine de Menten, de la boulangerie Champain, à Wanze, est beaucoup plus enthousiaste. « Avec ce qu'on broie dans le Crumbler, on réalise des fonds de tarte et des biscuits. On développe également de nouveaux produits, comme les baguettes. Nous sommes une boulangerie particulière, car nous travaillons à partir des céréales de nos propres fermes et nous vendons nos produits dans notre hôtel, le Naxhelet. C'est tout un écosystème qui nous permet de réduire nos déchets. On recycle les croissants en bodding (NDLR : un gâteau à base de pain rassis, de cassonade et de raisins secs), etc. » Le bilan anti-gaspi de l'établissement est impressionnant : « Plus rien n'est jeté, car quand on ne sait pas quoi faire de l'excédent, on l'utilise pour le compost ou les moutons. Mais je dirais qu'on est déjà à plus de 70 % de réutilisation pour les humains, 15 % grâce au Crumbler et, avec le développement de nouvelles recettes, on espère augmenter ces pourcentages. »

Après les boulangers, les collectivités s'intéressent à l'outil. La commune d'Anderlecht vient de s'équiper d'un Crumbler afin de le mettre à la disposition des boulangers locaux et leur faire connaître la démarche. Aux consommateurs de plébisciter les produits revalorisés et de s'inspirer des astuces des pros à la maison, car la part de produits de boulangerie dans le gaspillage alimentaire d'un foyer représenterait, selon les études, entre 13 et 23 %. **V**



GETTY IMAGES



Un thé made in Belgium



LOCAL TEA

Boire une tasse de thé des plateaux de Campine anversoise, c'est désormais possible. Petit-fils d'un tea addict, Johan Jansen a fait un stage en Chine il y a une quinzaine d'années. Il en est revenu avec de nombreuses connaissances sur la culture et la préparation du thé et une furieuse envie d'en produire localement. La filière locale affiche un bilan vertueux : jusqu'à 96 % d'émissions de CO₂ épargnés, grâce à l'absence de transport, mais aussi jusqu'à 99 % d'économie d'eau, liés à un efficace système d'irrigation sous serre. Derrière chaque tasse de thé, qu'il soit vert, noir ou blanc, se cache la même plante : le camellia sinensis. « On a testé une centaine de variétés de théier dans différents pays et climats pour voir lequel serait le plus approprié à la culture en Europe. Ça a aussi été un vrai challenge d'importer les théiers. La réglementation est stricte. »

Il y a environ deux ans et demi, les thés Local Tea ont été commercialisés en sachet. « On a commencé par les Pays-Bas et, en 2019, on a planté des théiers en Belgique, avant de les récolter et créer nos thés belges », souligne Dionne Oomen, qui s'occupe du développement du projet. Le duo revendique des thés de terroir, au goût local. « Rien qu'en modifiant la température ou le temps de fabrication, on change le goût », note l'experte. Le duo entend planter des théiers dans toute l'Europe. **V** C. F.