États-Unis : Des supermarchés réduisent le gaspillage… des pommes

17/02/2013 à 6h00

Trop petites, pas assez rouges ? Une chaîne de supermarché américaine a décidé de passer outre les normes esthétiques requises et de vendre les pommes qualifiées d' « imparfaites » pour moins cher. La confiance est placée dans les consommateurs.

Vendre des pommes dites « imparfaites »

De l'extérieur, on dirait qu'il s'agit d'une simple affiche. Un bac de pommes avec un écriteau invitant les clients à l'entrée de l'épicerie. Mais dans les coulisses, il s'agit en fait d'un territoire tout nouveau, encore inexploré. Ces pommes sont qualifiées de « trop petites » pour être considérés de qualité suffisante pour être vendues dans les magasins d'alimentation.

> ***Elles étaient destinées à être transformées en jus, nourrir le bétail, ou peut-être même être jetées. Pourtant un supermarché a décidé de briser cette barrière des normes et de les vendre quand même.***

Bienvenue chez FoodStar et son courageux partenaire Andronico's Community Market, une petite chaîne d'épicerie nord californienne. Ensemble, ils ont pris le pari que peut-être nous, les consommateurs, ne sommes pas aussi pointilleux que le pensent la plupart des supermarchés.

Peut-être, serions-nous prêts à acheter une pomme légèrement plus petite recouverte de rouge à 37% au lieu du 40% – selon les normes requises nécessaires pour être considéré comme une pomme de qualité (car oui, c'est effectivement mesurée).

Peut-être que nous, les consommateurs ne nous arrêterions pas à ce genre de considération et serions même ravis de pouvoir

obtenir un sac de pommes Pink Lady pour seulement 69 centimes la livre.

Combattre le gaspillage inutile

Le mois dernier, le Natural Resources Defense Council a publié un sondage auprès des agriculteurs qui indiquait que, parfois, jusqu'à 30% des produits frais ne sortaient pas de la ferme. Un vrai gaspillage de nourriture, d'argent et de ressources. La raison de ces fruits et légumes laissés pour compte est qu'ils ne répondent pas aux critères esthétiques des épiceries.

En effet, ils doivent respecter des normes de taille, de couleur, de poids, etc. Mais, ces déchets ont un coût ! Le département américain de l'Agriculture estime que les supermarchés enregistrent 15 milliards de dollars de perte chaque année seulement pour les fruits et légumes.

Jonathan Packman témoigne sur cette expérience : « Nous sommes fiers de travailler avec FoodStar pour lancer cette initiative, car elle vise simultanément plusieurs problèmes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. FoodStar présente Andronico avec cette possibilité de s'associer à un concept permettant de détourner des aliments du flux de déchets produits tout en créant un marché viable de produits commercialisables. »

Ce sont des pommes en parfait état dont nous parlons ici. Elles étaient juste considérées d'un niveau de qualité inférieur selon les critères des épiceries traditionnelles. Elles étaient également trop petites pour être utilisées comme tarte aux pommes, compote, et collations des Happy Meal de chez McDonald. En fait, elles étaient sur le point de devenir des pommes au caramel pour Halloween, mais elles ont été retirées à cause de la baisse des commandes.

Compte tenu de cette situation, ces pommes auraient normalement été transférées vers le marché des jus s'il y avait eu une demande, ou pour nourrir le bétail ou dans une décharge. En les ayant intercepté, FoodStar et Andronico veillent à ce que ces pommes soient utilisées de la meilleur

façon possible : alimenter les individus avec des aliments frais et à prix abordable.
Bien que le programme vient d'être lancé il y a de cela à peine quelques semaines, Mr Packman rapporte que « jusqu'à présent, ça se passe très bien, nous avons déjà vendu plus de deux tonnes de pommes, tout en améliorant nos ventes générales de produits. » Tout le monde est gagnant dans ce scénario.
Pour Andronico, c'est une façon d'offrir à leurs clients des produits à meilleur prix. Pour FoodStar, qui fournit les produits, c'est une manière d'utiliser des produits à leur meilleur avantage – plutôt que d'être jetés (…) Et les consommateurs bénéficient d'un sac de pommes à moitié prix.
Green et Vert