

GENÈVE

Contre le gaspillage

article 1 de 4 sur la page 6

Une machine pour recycler le pain invendu

© Steve Iuncker-Gomez



La banque alimentaire Partage souhaite récolter des fonds pour acquérir du matériel qui transformera les invendus en farine

Partage s'est associée à la cuisinière Anita Lalubie, ancienne cheffe de l'émission «Al Dente».

Chloé Dethurens

@ch_dethurens

Les boulangers et commerces genevois, comme ailleurs en Suisse, se retrouvent souvent avec des pains invendus en fin de journée. Pour récupérer cette marchandise encore viable et la recycler, la fondation Partage souhaite acquérir une machine bien particulière: celle-ci permettra de réduire le pain rassis en farine afin de le réutiliser. Objectif: en faire des cookies destinés aux bénéficiaires de l'association.

Combien de kilos de pain sont jetés chaque mois à Genève? Difficile à dire. Les boulangers font leur possible pour limiter le gaspillage en optimisant leurs stocks ou en redistribuant les invendus à Partage et à certaines associations d'entraide, qui parfois les congèlent. Quand cela n'est pas possible (pour des questions de distance ou de disponibilité, notamment), la marchandise délaissée est remise à des paysans pour nourrir leurs animaux. Mais la pratique est de moins en moins courante pour des questions de normes, selon nos interlocuteurs. Certains tentent de brader les pains restant en fin de journée. «Mais cette opération n'a pas connu le succès escompté», reconnaît Stéphane Oberson, boulanger. Le reste part donc parfois au compost. «Nous faisons aussi de la panure», explique-t-on chez Pougner.

Un projet à 50 000 francs

Pour Partage, l'objectif d'une valorisation du pain est double. Il s'agit évidemment de limiter le gaspillage alimentaire, mais aussi de trouver un nouveau produit à redistribuer à ses 12 000 bénéficiaires hebdomadaires en situation de précarité. «Car les invendus diminuent de manière générale, explique Marc Nobs, directeur. Soumis à une grande pression économique, les distributeurs font de plus en plus attention au gaspillage et optimisent leurs stocks. Nous devons trouver de nouveaux produits, frais mais conservables, à fournir à nos bénéficiaires. Les besoins en aide alimentaire sont de plus en plus conséquents.»

Les responsables de la banque alimentaire ont pris contact avec le boulanger possédant la seule machine à recycler du pain de Suisse romande, installé à Delémont. Simple d'utilisation, elle réduira les miches rassies en farine, semblable à de la chapelure, qui pourra ensuite être utilisée dans différentes recettes de pâtisserie. Mais le projet a un coût: 50 000 francs, nécessaires pour acquérir l'engin, acheter le matériel de cuisine et lancer le projet. Une première levée de fonds aura lieu ce samedi, avec le soutien des membres du Golf Club de Genève.

Pour trouver un moyen d'utiliser cette farine, Partage s'est associée à la cuisinière Anita Lalubie, ancienne cheffe de l'émission «Al Dente», sur la RTS. Celle-ci est chargée par l'association d'inventer des recettes saines avec ce pain réduit en poudre. Mais la tâche n'est pas simple: la pâtissière devra s'adapter aux produits récupérés par Partage car aucune denrée supplémentaire ne sera achetée pour créer les futurs biscuits. Un défi qui ne lui fait pas peur: «Avec l'émergence de la cuisine végétarienne et l'utilisation de produits secs comme les haricots ou les pois chiches, il y a beaucoup de possibilités!»

Actuellement, la fondation Partage n'a pas les moyens logistiques pour rendre visite à toutes les boulangeries pour de trop faibles quantités à redistribuer ensuite, d'autant qu'elle ne peut récupérer que le pain emballé. Mais pour la confection des cookies, cette récolte sera renforcée.

Des milliers de litres de soupe

Toujours dans l'objectif de faire face à la diminution des invendus, plusieurs projets de valorisation sont déjà menés par Partage, comme la confection de 6000 litres de soupe durant l'hiver et de poêlées créées grâce aux légumes invendus. L'association récupère et reconditionne aussi les échantillons de café vert, torréfiés gratuitement par Carasso Cafés. Dernière idée en date, un projet de déshydratation de fruits issus des surproductions.

© Tribune de Genève