



Encore beaucoup trop de denrées alimentaires finissent à la poubelle. Photo: Unsplash / elevate

Trop de nourriture jetée à la poubelle!

Avis aux sceptiques, c'est désormais inscrit noir sur blanc: en Suisse, 440 000 tonnes de denrées alimentaires finissent à la poubelle chaque année dont au moins la moitié pourrait être évitée.

En 1969 déjà, l'homme politique américain Hollis Dole disait: «Les ordures sont notre seule ressource en croissance.» Cette affirmation est encore valable aujourd'hui: depuis 30 ans la quantité de déchets urbains – déchets des ménages et des petits commerces – ne cesse de croître en Suisse; ils représentent actuellement environ 6 millions de tonnes par an. Toujours est-il que la quantité de déchets jetée dans des sacs poubelle diminue. Voilà ce qui ressort de la dernière analyse de l'Office fédéral de l'environnement OFEV sur la composition des ordures ménagères, une étude réalisée tous les dix ans. Pour cette dernière étude en date, ce sont respectivement 500 kg de sacs poubelle qui ont été collectés dans 33 communes sélectionnées puis triés à la main selon différentes catégories.

Focus sur les déchets biogènes

Pour les organisations d'aide alimentaire comme *Table couvre-toi*, les biodéchets sont particulièrement intéressants. Outre les déchets de jardin, ils comprennent toutes sortes de denrées alimentaires et représentent, avec

35,4%, la plus grande part en poids des sacs poubelle. Eu égard au plan d'action 2030 du Conseil fédéral contre les pertes alimentaires, les biodéchets ont été examinés à la loupe de manière plus détaillée que jamais lors de la dernière étude en date sur les ordures ménagères. «L'analyse de 2022 nous permet de nous faire une idée plus précise des actions à mener», déclare Jonathan Brünggel, collaborateur scientifique de la Section Consommation et produits de l'OFEV.

Trop de déchets

Une tendance réjouissante se dessine à première vue: ces dix dernières années, la quantité de denrées alimentaires dans les sacs poubelle a diminué de dix kilos par personne et par an. Elle s'élève donc actuellement à environ 50 kg. Pour autant, selon le bilan dressé par Jonathan Brünggel, la moitié de ces pertes alimentaires pourrait être évitée. «L'OFEV s'appuie dans ce cadre sur la subdivision en pertes évitables et en pertes inévitables, telles que définies dans le plan d'action contre les pertes alimentaires»,

explique-t-il. Toutes les parties comestibles des aliments produits pour la consommation humaine, mais que les humains ne consomment pas sont considérées comme des pertes évitables. Les déchets liés à la préparation, qui représentent tout même près de la moitié des biodéchets sont considérés comme partiellement évitables. En effet, les épluchures de carottes ou de pommes de terre pourraient être consommées, mais les os et les coquilles d'œuf non. Pour le collaborateur de l'OFEV, en dépit de cette tendance positive, il est évident qu'un énorme potentiel sommeille encore dans les déchets alimentaires. «Extrapolé à l'ensemble de la Suisse, le résultat de l'analyse fait état de plus de 440 000 ton de pertes alimentaires rien que dans les ordures ménagères et les déchets industriels», dit-il, «l'OFEV considère que des actions sont vraiment nécessaires.»

Des impressions choquantes

Claudio Beretta, collaborateur scientifique pour la durabilité et la prévention du gaspillage alimentaire dans le système alimentaire

à la ZHAW de Wädenswil pense également qu'il est nécessaire d'agir. Il est venu examiner la situation sur place, au centre de recyclage de Perlen (LU), lors du tri des ordures effectué dans le cadre de l'étude de l'OFEV. Voici ce qui l'a beaucoup impressionné dans cette immense salle: «Quand on voit soudain surgir une tablette de chocolat encore fermée au milieu des monticules de déchets, ou des aliments avec une date de durabilité encore valable, ou encore des fruits que l'on pourrait presque joliment disposer dans une barquette, ça fait mal au cœur», dit-il. Pour cet expert, les résultats de l'enquête de l'OFEV sont donc très importants pour la suite de la lutte contre le gaspillage alimentaire. «L'étude confirme et quantifie les impressions que nous communiquons régulièrement», dit-il, «et elle indique à quelles catégories il faudrait porter une attention particulière.»

Il est indispensable de sensibiliser les gens

Claudio Beretta espère que les résultats de l'étude de l'OFEV s'exprimeront maintenant



«L'étude sur les déchets confirme et quantifie les messages que nous ne cessons de répéter.»

Claudio Beretta, collaborateur scientifique pour la durabilité et la prévention du gaspillage alimentaire dans le système alimentaire à la ZHAW de Wädenswil. Photo: Div



Le chimiste cantonal du canton de Fribourg Xavier Guillaume veille avec ses collègues à ce que le contenu du flyer «Consommation sans risque» soit correctement interprété par les établissements du secteur alimentaire. Photo: Div

sous la forme de mesures concrètes contre les pertes alimentaires. «Jusqu'ici, aucune action visant le comportement et la sensibilisation des consommatrices et consommateurs n'est visible», dit-il clairement. Selon lui, si l'on veut réduire les pertes alimentaires dans les ménages privés, il est nécessaire d'informer et de sensibiliser, mais aussi de prendre des mesures au niveau éducatif. Il a bien conscience que c'est un sujet délicat pour le monde politique. En effet, les consommatrices et consommateurs adoptent rapidement une posture défensive contre une éventuelle mise sous tutelle. «Trouver le bon angle et le bon ton relève du défi», explique l'expert. Peut-être que la voie à suivre sera celle du portemonnaie: «Les campagnes de lutte contre le gaspillage alimentaire sont profitables pour la société: des campagnes menées en Angleterre qui ont coûté des millions montrent que la valeur des déchets alimentaires économisés est, selon les cas, 90 à 250 fois supérieure au coût de la campagne. Pourquoi le monde

politique suisse n'a pas encore reconnu cette opportunité?» Selon Claudio Beretta, le recours systématique aux dates de durabilité minimale prolongées qui ont fait l'objet d'études scientifiques constitue un autre levier. «Là aussi, il faut sensibiliser davantage. Le flyer «Consommation sans risque» offre une aide en la matière.»



Plus d'informations

Consommation sans risque. Vraiment?

Les chimistes cantonaux ne peuvent guère contribuer à faire changer le comportement des consommatrices et consommateurs. «Notre travail se limite au contrôle des établissements du secteur alimentaire», déclare Xavier Guillaume, chimiste cantonal à Fribourg. Le flyer «Consommation sans risque» du groupe de travail Foodsave2025 qui a vu le jour sous l'impulsion du directeur de *Table couvre-toi* Alex Stähli est très important pour le travail de l'organe cantonal chargé de l'exécution de la législation sur

les denrées alimentaires. Selon Xavier Guillaume: «Nous devons nous assurer que les établissements du secteur alimentaire interprètent correctement le contenu de ce flyer.» Car selon lui, la distribution de produits alimentaires dont la date de durabilité minimale est dépassée ne doit pas représenter un risque pour la santé ni une tromperie pour les consommateurs. Bien entendu, les chimistes cantonaux sont également sensibilisés à la prévention des déchets alimentaires. Néanmoins: «Nous ne pouvons pas faire de la prévention ni informer la population des mesures pour éviter les déchets alimentaires.» **EB**

«Nous ne pouvons pas faire de la prévention ni informer la population des mesures pour éviter les déchets alimentaires.»

Xavier Guillaume,
chimiste cantonal