

# Réduire le gaspillage alimentaire, la mesure la plus simple pour le climat ?

Les déchets de légumes, de pain et de viande constituent une lourde charge pour l'environnement. Le Conseil fédéral a donc décidé d'élaborer un plan d'action pour réduire le gaspillage alimentaire en Suisse. *Saskia Sanders, Laura Tschümperlin*

**Abrégé** Actuellement, 330 kilos de denrées comestibles par personne et par an se perdent entre le champ et l'assiette des consommateurs en Suisse. Cela représente environ un quart de l'impact environnemental du pays dû à l'alimentation, et près de la moitié de l'impact environnemental du transport motorisé privé en Suisse. Éviter le gaspillage alimentaire semble donc être une mesure éminemment utile pour la protection de l'environnement et du climat. L'Agenda 2030 des Nations unies pour le développement durable propose à cette fin un objectif concret : réduire de moitié ce gaspillage d'ici 2030. Le Conseil fédéral élabore un « plan d'action contre le gaspillage alimentaire » pour permettre à la Suisse d'y parvenir.

Les consommateurs suisses jettent chaque année 2,8 millions de tonnes de nourriture. De quoi remplir 150 000 camions qui, mis bout à bout, formeraient un convoi allant de Zurich à Madrid. Il s'agit de déchets ou de pertes évitables (« gaspillage alimentaire ») qui se produisent tout au long de la chaîne de valeur – chez l'agriculteur, à l'usine, au magasin, à la maison ou encore au restaurant. On ne parle pas ici des déchets

alimentaires inévitables, qui surviennent par exemple pendant la préparation et la cuisson.

Environ 20 % des pertes alimentaires se produisent au début de la filière alimentaire – dans l'agriculture – en partie à cause de certaines étapes en aval, comme des normes commerciales sévères exigeant un tri des produits, ou une demande déficitaire par rapport à une offre surabondante elle aussi tributaire de la météo (notamment pour les produits

frais). D'autres pertes ont lieu quand la récolte ne peut être entièrement engrangée ou transformée pour des raisons techniques ou lorsque les produits sont endommagés pendant la récolte ou le stockage.

L'industrie agroalimentaire est responsable de 35 % des pertes alimentaires évitables en Suisse, principalement en raison de l'absence de débouchés pour les sous-produits de la transformation. La mouture des céréales illustre bien cette situation : seule la partie intérieure du grain est utilisée pour produire de la farine blanche, tandis que l'enveloppe (le son) qui entoure le grain est délaissée – bien qu'elle contienne des fibres, des vitamines et de précieux minéraux. Dans la farine complète, l'enveloppe est également

Un collaborateur du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire « Äss-Bar » – « qui peut être mangé » – vient chercher du pain de la veille dans une boulangerie à Zurich.



moulue. Le pain complet est donc non seulement plus sain, mais il diminue également les déchets alimentaires.

## Faire jouer le pouvoir de marché

La part des déchets alimentaires imputable au commerce de gros et de détail est relativement faible (10 %). Elle est due notamment à une connaissance imprécise des fluctuations de la demande et des préférences esthétiques pour les produits frais, de même qu'à une gamme toujours plus large de produits devant être garantis en rayon jusqu'à la fermeture. Ce dernier point est particulièrement problématique pour le pain frais, dont les excédents sont tels que même les organisations caritatives n'arrivent pas à les écouler entièrement. Grâce à leur puissance de marché, les grands distributeurs peuvent avoir une influence sur le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur.

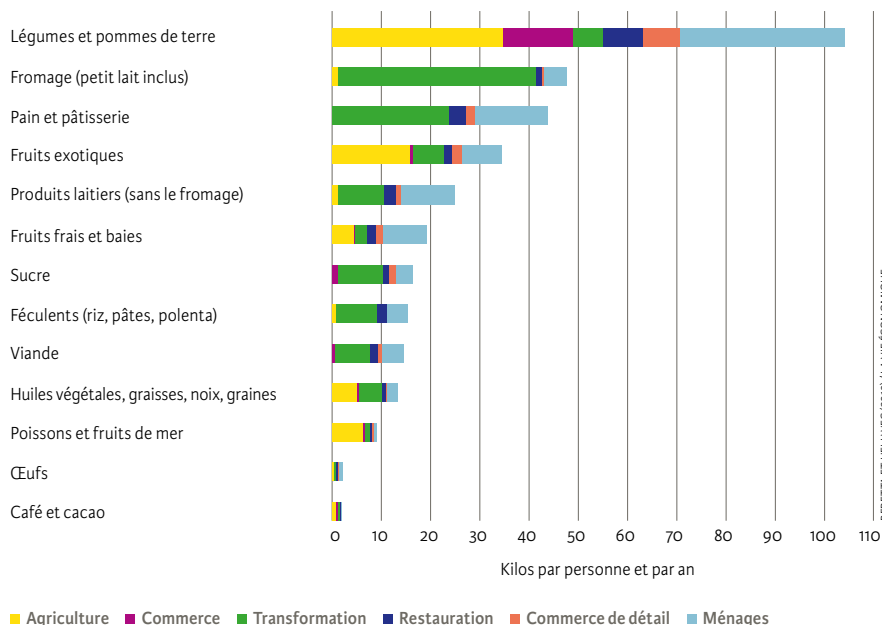
Le secteur de la restauration est à l'origine de 7 % des déchets alimentaires. Ceux-ci s'expliquent notamment par des prévisions de clientèle et des commandes de marchandises imprécises, par la taille excessive des portions et par le comportement des clients : le risque de se retrouver avec des restes à cause des trop grandes quantités prises sur l'assiette dans les buffets à gogo est par exemple important. Une carte proposant de nombreux plats génère également davantage de déchets de cuisine qu'une sélection restreinte.

Les ménages jouent eux aussi un rôle important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire : leur part de déchets évitables atteint 28 %, ce qui représente 90 kilos de nourriture par habitant chaque année. Les achats inconsidérés, le mauvais stockage ou les restes inutilisés coûtent en moyenne plus de 600 francs par an et par personne.

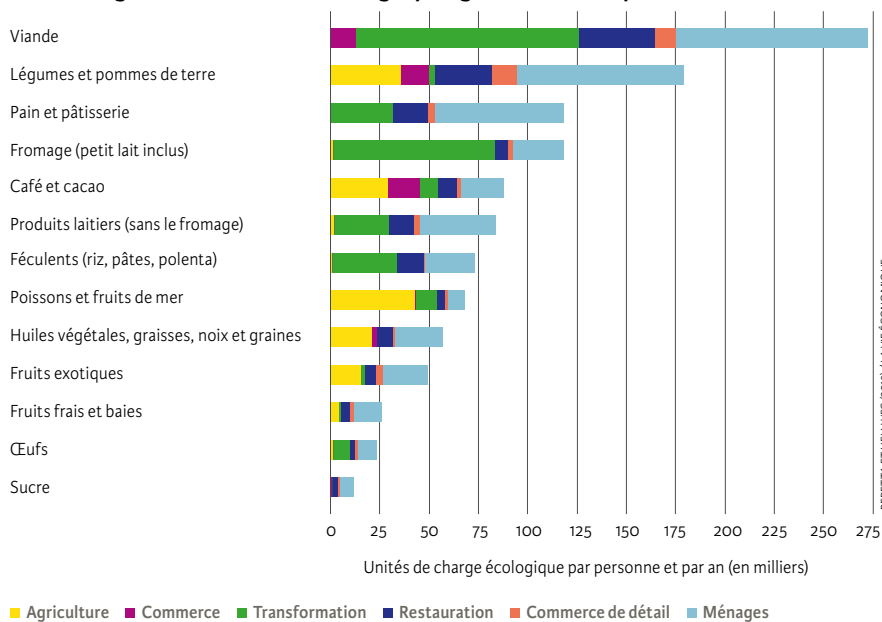
## Une contribution à la protection du climat

Les légumes frais représentent la plus grande part des déchets alimentaires tout au long de la chaîne de valeur : en Suisse, chaque habitant jette 104 kilos de légumes et de pommes de terre par année, quand ceux-ci ne sont pas déjà abandonnés dans les champs (voir *illustration 1*). Le fromage arrive en deuxième position, le petit lait – un sous-produit de la fromagerie – étant particulièrement important à cet égard. Viennent ensuite le pain et les pâtisseries (notamment les pertes dans les moulins) ainsi que les fruits exotiques.

### III. 1. Gaspillage alimentaire lié à la consommation suisse, par habitant (2017)



### III. 2. Charge environnementale du gaspillage alimentaire, par habitant (2017)



Le graphique représente la charge environnementale (mesurée en unités de charge écologique) liée aux quantités d'aliments gaspillées par personne et par an le long de la filière alimentaire durant les différentes étapes de consommation en Suisse. La transformation du sucre et des huiles végétales permet de fabriquer des sous-produits comme la mélasse et les tourteaux de pression. Ces dérivés peuvent être utilisés comme fourrage (d'une grande efficacité) et ainsi compenser entièrement la charge environnementale de la production d'un fourrage standard.

Chaque aliment jeté constitue non seulement un gaspillage nutritionnel, mais également une charge environnementale inutile. Les cultures et l'élevage réclament par exemple de la terre et de l'eau. Des pesticides polluent le sol, l'eau et les organismes vivants au stade de la production, tandis que l'élevage bovin produit des gaz digestifs qui influencent le climat, comme le méthane. En outre, des forêts tropicales humides sont

défrichées pour la production de fourrage, ce qui a des conséquences graves et nombreuses comme la perte de biodiversité et la libération du carbone stocké dans les arbres et la biomasse. Enfin, des combustibles fossiles sont utilisés tout au long de la chaîne de valeur (travail des champs, transport, entreposage transformation des aliments, préparation des repas), ce qui entraîne des émissions de gaz à effet de serre. Si

l'on produisait uniquement ce qui est consommé, ces impacts environnementaux pourraient être évités.

Afin de mettre en rapport les nombreuses incidences sur l'environnement, celles-ci sont traduites en unités de charge écologique (UCE): tout comme les coûts de fabrication d'un produit peuvent être calculés en francs (même s'ils sont constitués de divers éléments tels que les coûts des matières premières et de la main-d'œuvre), les différents impacts environnementaux comme la consommation d'eau et les émissions de produits phytosanitaires peuvent s'exprimer en UCE.

L'impact environnemental le plus élevé est dû à la viande jetée (voir *illustration 2*), bien que la quantité de déchets carnés soit nettement moins importante que celle des légumes. Cette situation est principalement due aux besoins élevés en terres et aux émissions de méthane. La production de café et de cacao dans les régions tropicales est également gourmande en terres.

C'est au bout de la chaîne de valeur – c'est-à-dire dans les ménages et les restaurants – que l'impact environnemental est généralement le plus important, puisque les aliments ont à ce stade déjà été transportés, réfrigérés, traités et préparés.

Réduire les déchets alimentaires constitue donc une mesure efficace pour limiter notre empreinte et protéger le climat. En diminuant ne serait-ce que de moitié la quantité de déchets alimentaires évitables, nous pourrions faire reculer l'impact environnemental et les émissions de gaz à effet de serre liés à notre alimentation de 10 à 15 %.

## Une grande variété de solutions

Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples, tout comme les acteurs impliqués. Aussi cette problématique nécessite-t-elle des approches pluridisciplinaires. Des mesures ont déjà été prises tout au long de la filière alimentaire. Dans l'agriculture, les produits qui ne peuvent pas être écoulés sont vendus directement aux consommateurs finaux lorsque c'est possible. Au niveau du commerce de détail, les fruits et les légumes qui ne satisfont pas aux critères esthétiques habituels sont proposés sous de nouveaux labels, ce qui permet de sensibiliser

la clientèle. Le petit lait est transformé en poudre de protéines commercialisée comme complément alimentaire pour les sportifs. Enfin, différentes aides numériques ont été développées pour le secteur de la restauration (à l'instar des outils de prévision) et l'initiative de branche «United against waste» soutient les restaurateurs au moyen d'une offre de coaching leur permettant de réduire leurs déchets alimentaires.

Afin de sensibiliser les ménages, l'organisation environnementale Pusch a lancé la campagne «Save food, fight waste». Celle-ci informe au sujet des principales mesures permettant de remédier au gaspillage alimentaire dans les ménages: planifier les achats, stocker correctement les denrées alimentaires, maîtriser les dates de conservation et valoriser les denrées alimentaires en faisant preuve de créativité. Cette campagne est portée par un vaste mouvement de plus 70 organisations, parmi lesquelles des associations et des entreprises influentes, des autorités, des fondations et des associations de défense des consommateurs et de protection de l'environnement. Les offices fédéraux de l'environnement (Ofev), de l'agriculture (Ofag) ainsi que de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (Osav) sont également partenaires. Il s'agit donc de poursuivre sur la base de ces projets.

## Le plan d'action du Conseil fédéral

La réduction du gaspillage alimentaire figure également à l'agenda politique international. L'Agenda 2030 des Nations unies pour le développement durable fixe ainsi un objectif concret à cette fin: réduire de moitié le volume de déchets alimentaires d'ici 2030. À la suite de l'adoption du postulat 18.3829 de la conseillère nationale Isabelle Chevalley (PVL/VD) en mars 2020, le Conseil fédéral a été chargé d'élaborer un plan d'action pour atteindre cet objectif en Suisse également. La responsabilité de ces travaux incombe à l'Ofev. Celui-ci a procédé à une évaluation des mesures existantes et examiné plusieurs solutions possibles avec les acteurs de l'industrie alimentaire. L'adoption du plan d'action par le Conseil fédéral est prévue pour le début 2022. L'Union européenne entend elle

aussi définir des objectifs contraignants de réduction du gaspillage alimentaire pour ses États membres d'ici fin 2023.

Outre la mise en œuvre de mesures, le suivi constitue également un élément essentiel du plan d'action: il permet de s'assurer régulièrement des progrès réalisés, d'identifier les mesures supplémentaires qui s'imposent et d'évaluer leurs effets. Les données mesurées dans les entreprises contribuent à sensibiliser et à motiver les employés et les cadres pour qu'ils se fixent leurs propres objectifs de réduction.

Une solution simple pour les ménages consiste à tenir un journal de bord. Il suffit d'accrocher une feuille sur votre réfrigérateur et de noter chaque aliment jeté. Encouragez vos amis et votre famille à faire de même et discutez-en avec eux. Personne ne souhaite jeter des denrées alimentaires, mais tout le monde le fait. Ensemble, nous pouvons changer cette situation.



**Saskia Sanders**

Collaboratrice scientifique, section Consommation et produits, Office fédéral de l'environnement (Ofev), Ittigen (BE)



**Laura Tschümperlin**

Collaboratrice scientifique, section Consommation et produits, Office fédéral de l'environnement (Ofev), Ittigen (BE)

## Bibliographie

Beretta C. et Hellweg S. (2019). *Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung*. Rapport scientifique final, École polytechnique fédérale de Zurich. Étude réalisée sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement.