

## CONSOMMATION

# Biscornus ou tachés, les légumes et fruits moches prennent leur revanche

**Ne répondant pas aux critères de la grande distribution, fruits et légumes de 2<sup>e</sup> classe ont longtemps été boutés hors des rayons des supermarchés. Aujourd'hui, leur aspect atypique est leur plus bel atout. Il les replace en tête de gondole.**

Ils sont bons, mais loin d'être beaux. Pendant longtemps, les carottes à deux jambes, les poivrons difformes et les patates biscornues étaient jugés invendables. À cause de leur physique ingrat, ces légumes et ces fruits aux couleurs ou tailles inhabituelles terminaient leur vie dans l'estomac des vaches, sur un compost, dans une centrale de biogaz quand ils n'étaient pas pressés en jus. Mais ces dernières années, ces produits considérés comme moches reviennent sur le devant des étals. Fini le délit de faciès! Leur beauté intérieure est enfin reconnue. En France, les supermarchés ont lancé une campagne en leur faveur sur papier glacé alors que les «gueules cassées» militent pour leur retour en grâce, comme moyen de lutte contre le gaspillage alimentaire. Leur slogan «Bons à consommer, pas à jeter!» se fait même entendre jusqu'aux États-Unis.

Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la Suisse n'est pas en reste. De nombreux maraîchers se sont mis à écouler les denrées de deuxième catégorie chez eux, en vente directe. À Genève, l'Union maraîchère (UMG), regroupant 31 producteurs, propose depuis cinq ans ces denrées disgracieuses «à prix d'ami» dans son propre magasin. Et les «moches» ont des arguments pour séduire. À commencer par leur prix, au moins 30% meilleur marché que les légumes traditionnels. «L'idée est de valoriser les produits déclassés, qui représentent près de 5% des récoltes de nos maraîchers», note Jacques Blondin, directeur de l'UMG et aussi président de Swisscofel, l'association suisse du commerce de fruits, légumes et pommes de terre. Les denrées sont payées directement aux producteurs. «C'est pour eux un complément de revenu.



Dans son magasin, l'Union maraîchère genevoise, dirigée par Jacques Blondin (également président de Swisscofel), écoule «à prix d'ami» les légumes et les fruits déclassés de ses 31 producteurs. Cela représente environ 5% des récoltes, quelles qu'elles soient.

Nos volumes sont tels (20 000 tonnes de denrées par an de 100 légumes ou fruits différents) qu'il serait impossible de donner toutes ces denrées, même si elles sont aussi bonnes que le premier choix.» Le magasin fonctionne par le bouche à oreille. Les clients affluent, cherchant des tomates mûres à point idéales en sauce ou des fraises archirouges pour les confitures.

### Sus à la discrimination

Des grandes surfaces, fleurant le bon filon marketing et le potentiel sympathie de la démarche, leur ont emboîté le pas. En 2013, la Coop a lancé sa gamme Unique, réservée à ces produits hors normes parfois très rigolos. Ces légumes exceptionnellement tordus, courbés ou décolorés sont vendus encore moins cher que la gamme Prix Garantie. La Coop a depuis écoulé 1200 tonnes de ces denrées dans 250 de ses succursales. L'an dernier, ce sont les patates, petites et aux formes étonnantes à cause de la sécheresse de l'été 2015, qui ont rejoint la sélection Unique, un geste salué par l'Union suisse des producteurs de pommes de terre pour qui il est important qu'un prix correct

soit payé aux producteurs. «Nous réagissons vite si les conditions météo influencent la forme ou la taille des fruits, comme c'est le cas avec les pommes de terre cette année, confirme Ramón Gander, porte-parole de Coop. Il faut que la qualité ne s'en trouve pas trop entravée.» En novembre dernier, le géant orange en avait déjà écoulé 50 tonnes.

Son concurrent direct, Migros, commercialise aussi ces légumes, mais plus discrètement. «Depuis 1996, M-Budget propose des fruits et légumes à prix réduits, respectant nos critères de qualité, mais qui sont regroupés en plus grande quantité et sont moins drastiquement calibrés, explique son porte-parole, Tristan Cerf. Mais nous ne vendrions pas une denrée dont la déformation aurait une influence sur sa qualité.»

### La demande est bien là

Si ces beautés atypiques n'ont pas encore volé la vedette aux patates amandines, aux oranges et aux poires aux courbes parfaites, elles ont clairement su trouver leur public, confirme la Fédération romande des consommateurs (FRC). «On constate

### EN CHIFFRES

#### Gaspillage en Suisse

- **695 431 tonnes de légumes** sont jetées tous les ans en Suisse, estime l'association Foodwaste, luttant contre le gaspillage alimentaire.
- **328 607 tonnes de fruits** subissent le même sort, toujours selon Foodwaste.
- **5% environ de chaque récolte**, quels que soient le légume ou le fruit, est jugée invendable, selon les estimations de l'Union maraîchère genevoise.
- **1200 tonnes de fruits et légumes** hors normes ont été écoulés depuis l'été 2013 dans les 250 succursales Coop proposant des produits Unique.

régulièrement que les consommateurs sont intéressés par les fruits et légumes hors normes, donc des produits non calibrés ou difformes. Mais il ne faut pas les mélanger avec les produits déjà abîmés, de moindre valeur», note Barbara Pfenniger de la FRC. Il reste cependant encore beaucoup à faire dans le domaine du gaspillage alimentaire. L'association Foodwaste, créée en 2012, estime que chaque année en Suisse 328 607 tonnes de fruits et 695 431 tonnes de légumes consommables sont perdus. Conscient du problème, Swisscofel planche sur la question depuis trois ans. Elle se concentre sur la perte en amont, lors de la production des légumes, ce que fait aussi l'Union maraîchère suisse. Quelques techniques existent déjà. À Ollon (VD) par exemple, le maraîcher Roger Gerber calibre la terre de ses champs afin d'encourager ses carottes à pousser le plus droit possible. Une mesure qui n'est toutefois pas toujours suffisante. «Il y a une prise de conscience de cette problématique au sein de la population, c'est bien, confirme-t-il. Mais la solution est peut-être de revoir les exigences en matière de vente de fruits et légumes, devenues très sévères ces dernières années.»

### BON À SAVOIR

## Les critères de sélection sont stricts



### Les rondes sont les plus belles

Les pommes sont triées en fonction de leur calibre, de leur couleur, mais aussi de leur forme, une donnée qui est importante pour leur conservation dans les étals. Des courbes trop féminines, aussi douces soient-elles, ne trouvent pas grâce aux yeux des distributeurs.



### Les courbes au rebut

Légume préféré des Suisses, la carotte n'a pas le droit de faire dans l'originalité. Elle doit être bien droite pour se vendre. Si elle est courbe, a deux jambes ou un diamètre trop grand (parfois de plus de 5 à 10 cm selon les spécimens), elle est bannie des rayons.



### Les trous dans le viseur

En poussant en plein champ, il arrive parfois qu'un céleri croise un caillou sur son chemin. Arrangeant, le légume croît en prenant compte de cet intrus, quitte à modifier sa forme. Grave erreur: un céleri avec un trou, aussi délicieux soit-il, est immédiatement déclassé.