

Argumentaire

## Gaspillage de nourriture

### Qu'entend-on par gaspillage de nourriture?

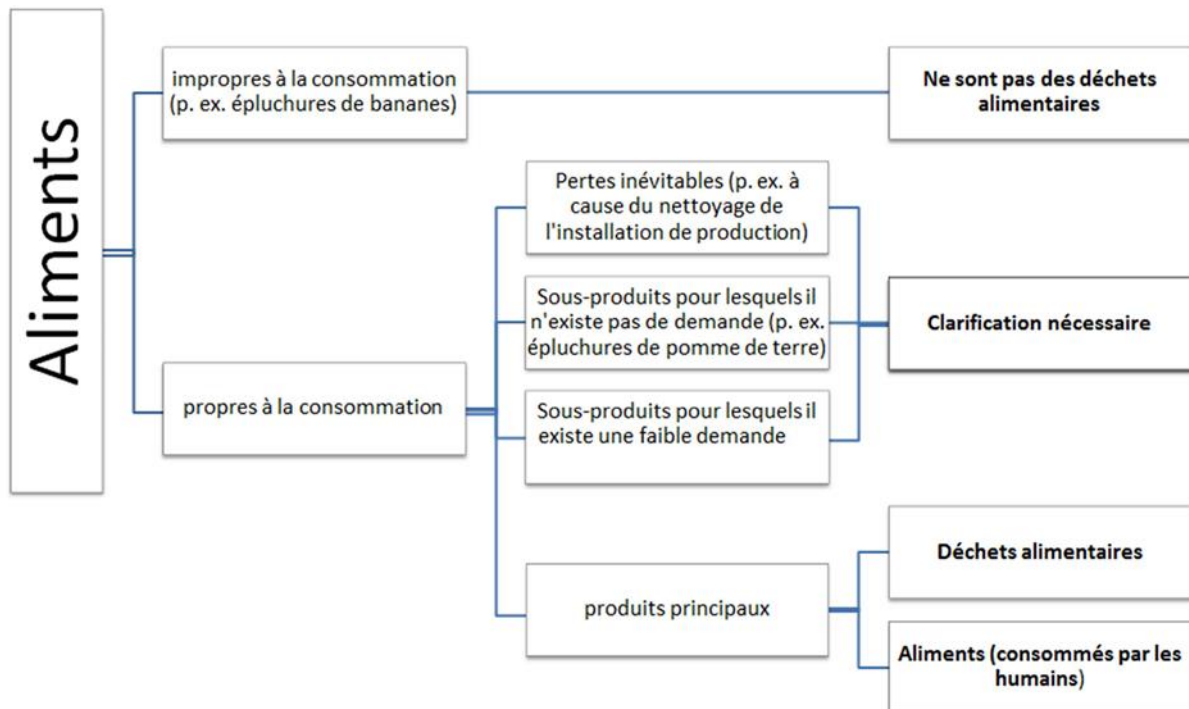
Par gaspillage de nourriture on entend tant les pertes de denrées alimentaires à l'échelon de la production, du stockage, de la transformation et du commerce que le gaspillage et les pertes à celui de la restauration et des consommateurs.

En Suisse, près de la moitié des pertes de denrées alimentaires interviennent au bout de la chaîne de valeur. Ces pertes sont en premier lieu dues à une utilisation incorrecte des denrées alimentaires (altération) ainsi qu'au fait que des quantités trop grandes sont achetées ou que les rations servies sont trop grosses.

Le gaspillage de nourriture concerne surtout les pays industrialisés. Les dépenses pour les denrées alimentaires s'élèvent à moins de 10 % du budget des ménages en Suisse. On ne dépense presque nulle part ailleurs aussi peu pour la nourriture, ce qui influe fortement sur la valeur accordée aux denrées alimentaires.

Les détaillants et le commerce axent leur offre sur la demande du marché, mais aussi sur les produits à disposition. Rappelons que la production agricole peut être confrontée à des pertes dues aux conditions météorologiques. Les maladies végétales et une mauvaise planification de la culture jouent aussi un rôle. Aux échelons en aval, des pertes peuvent intervenir pendant le stockage, par altération, par une planification imprécise des achats ou en raison de fluctuations imprévues de la demande sur le marché.

### III. 1: Classification des pertes de denrées alimentaires



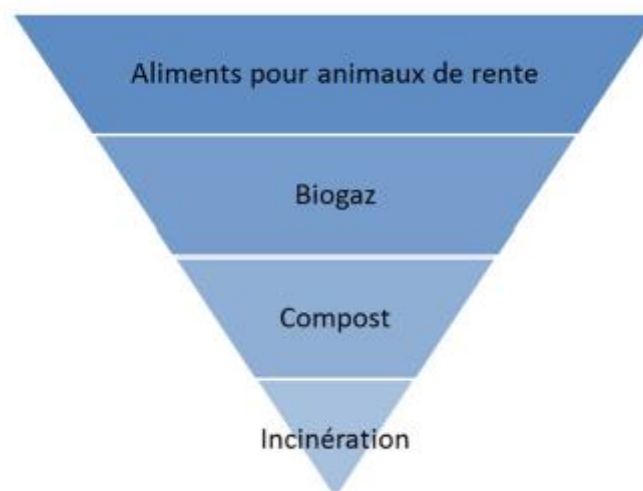
### Que se passe-t-il avec les aliments perdus?

Contrairement p. ex. aux céréales, la plupart des légumes sont des denrées périssables ne pouvant être stockées que pendant un laps de temps très limité. La fenêtre de commercialisation est par conséquent très courte.

Le mauvais temps, les maladies végétales et les ravageurs peuvent détruire des champs de légumes entiers. Dans de tels cas, les plantes sont incorporées au sol afin que les substances nutritives retournent dans la terre. De nombreux producteurs vendent, dans leur magasin à la ferme, des produits qui sont encore consommables, mais qui ne conviennent pas à la vente dans le commerce de détail.

Si cela n'est pas possible non plus, ces produits sont utilisés comme fourrage, dans les installations de biogaz ou sur le compost. Aucun produit n'est simplement « jeté ». La même chose vaut pour la transformation ainsi que pour le commerce de gros et de détail.

### III. 2: Tableau de valorisation



### Normes de qualité pour les légumes

Les normes de qualité sont élaborées en commun et soutenues par la toute la branche, à savoir par la production, le commerce de gros, la transformation et les détaillants. Il ne s'agit pas de dispositions légales, mais de directives pour la production simplifiant la culture, le stockage et le commerce. Des dérogations peuvent être convenues entre les partenaires. La majeure partie des légumes cultivés en Suisse répond aux normes de qualité. Les caractéristiques extérieures constituent souvent un indice de la qualité interne et du degré de maturité. Des dégâts dus à la grêle provoquent la pourriture des produits, alors que des produits trop mûrs se conservent moins longtemps.

Les normes de qualité fixées par la branche contribuent à l'excellente image dont bénéficient actuellement les légumes suisses. L'UMS et SWISSCOFEL estiment qu'un assouplissement général de ces normes risquerait de compromettre la bonne réputation des produits suisses. **La branche met néanmoins à profit la discussion en cours sur le gaspillage de nourriture pour revoir les normes de qualité en vigueur depuis 2003 et pour les adapter si nécessaire au 1<sup>er</sup> janvier 2015.**

### **Autres propositions pour réduire les pertes de denrées alimentaires**

Les normes de qualité ne constituent qu'un aspect de la discussion sur le gaspillage de nourriture. L'UMS et SWISSCOFEL recherchent des solutions durables répondant aux besoins de la branche. Nous proposons les mesures suivantes:

- Optimisation du partenariat et de l'échange d'informations entre la production, le commerce, les transformateurs et les détaillants pour la planification de la culture, la réalisation des actions et les normes de qualité ;
- Planification plus souple des actions dans le commerce de détail d'entente avec les fournisseurs, afin de pouvoir réagir aussi rapidement que possible à une production excédentaire ou à une altération de la qualité due aux conditions météorologiques ;
- Prix conformes au marché, tenant compte de la situation de l'offre et de la demande à court terme ;
- Bonne formation professionnelle et continue pour promouvoir la culture maraîchère professionnelle et le commerce ;
- Promotion de la recherche et de la vulgarisation pour améliorer les stratégies culturelles en vue de minimiser les pertes, du champ jusqu'au commerce de détail.

### **Nous estimons, de plus, qu'il faut agir aux échelons suivants:**

- Renforcer la valeur accordée aux denrées alimentaires et la communiquer ;
- Sensibiliser et former les consommateurs à une consommation responsable ;
- Informer dans les écoles sur l'utilisation des denrées alimentaires et sur la valorisation des restes ;
- Promouvoir et soutenir une valorisation éthiquement acceptable et judicieuse des restes alimentaires.