

# Du gaspillage à revendre en Suisse

**ALIMENTATION** Chaque habitant de ce pays produit 60 kilogrammes de déchets alimentaires évitables par année.

PAR PHILIPPE CASTELLA

Le plus grand gaspilleur, c'est vous. Certes, on veut bien croire que vous faites mieux que votre voisin dans ce domaine. Mais, de manière globale, sur les 2,6 millions de tonnes de déchets alimentaires jetés, chaque année, en Suisse, ce sont les ménages qui sont les plus grands gaspilleurs (39% des déchets). Ils devancent de peu l'industrie agroalimentaire (37%). Suivent la restauration (11%), l'agriculture (9%) et le commerce de détail (4%). Si l'on se concentre sur les déchets évitables (1,7 million de tonnes), là c'est l'industrie agroalimentaire qui arrive en tête (43%), devant les ménages (28%).

# 60

**kilos de déchets par personne par an pourraient être évités, selon l'Office fédéral de l'environnement.**

Ces chiffres sont tirés de deux nouveaux rapports de l'Office fédéral de l'environnement (Ofev) consacrés aux déchets des consommateurs et à ceux de l'agriculture. Ils complètent de précédentes études sur les autres secteurs.

## La moitié aux ordures

Selon ce rapport, la moitié des déchets alimentaires des ménages, soit 500 000 tonnes, pourraient être évités. Cela représente 60 kilos par personne et par an! Autre souci: près de la moitié de ces déchets alimentaires (480 000 tonnes) sont jetés avec les ordures ménagères, et donc incinérés. Pour le reste, 17% d'entre eux sont valorisés sous forme d'engrais de recyclage ou de biogaz, et 35% sont compostés ou donnés à manger aux animaux.

Selon l'Ofev, la population n'a pas conscience de l'ampleur de



Au lieu de jeter la nourriture, il vaut toujours mieux la donner ou la recycler. ARCHIVES LUCAS VUITEL

ces déchets et la valeur attribuée à la nourriture est trop faible. L'étude montre qu'une bonne infrastructure de gestion des déchets verts dans les communes permet de diminuer le gaspillage. Cela évite qu'ils soient bêtement incinérés, et les ménages ont une meilleure perception de l'ampleur de leurs déchets grâce à la collecte séparée. Or il existe là de grandes disparités selon les communes.

## Vite, un plan d'actions!

La Suisse va devoir agir. Elle a approuvé, il y a quatre ans, l'agenda durable élaboré par l'ONU. Elle s'y engage à réduire de moitié le volume des déchets alimentaires par habitant d'ici à 2030. La solution passe par un plan d'actions. Le parlement a approuvé, en mars, un postulat en ce sens d'Isabelle Chevalley. «Avec ces deux nouveaux rapports, nous avons enfin un tableau complet de la situation», se réjouit la vert'libérale. Cela devrait permettre, selon elle, de voir où les mesures sont le plus nécessaires et où elles sont les plus efficaces. La Vaudoise a aussi une idée pour financer ce plan

d'actions: s'inspirer du point vert français ou allemand, un prélèvement d'un centime pour le recyclage des emballages, qui servirait en Suisse à la réduction des déchets alimentaires et à leur meilleure utilisation.

Autre idée puisée en France qu'Isabelle Chevalley trouve intéressante à reprendre: nos voisins obligent les commerces alimentaires de plus de 400 m<sup>2</sup> à signer une convention de dons avec une association caritative pour les invendus alimentaires. Du côté de la Fédération romande des consommateurs (FRC), on se réjouit aussi de la mise en place de ce plan d'actions. «On ne pourra bientôt plus se permettre d'avoir autant de gaspillage si on veut pouvoir nourrir tout le monde avec les ressources à disposition sur la planète», argue Barbara Pfenniger, responsable alimentation.

## Recettes pour les restes

Cela passe par une conscientisation des consommateurs. Barbara Pfenniger avance le témoignage d'une consommatrice qui a mangé un yaourt une année après la date limite de consom-

mation et l'a trouvé très bon: «Cela montre qu'il faut faire confiance à ses sens avant de jeter un produit périmé.» C'est l'un des conseils que l'on trouve dans les fiches que la FRC a élaborées pour lutter contre le gaspillage alimentaire et disponible sur leur site internet.

Pour ce qui est de l'agriculture, le rapport qui y est consacré montre que, sur les 225 000 tonnes de déchets alimentaires qu'elle produit, 90% pourraient être évités. En cause notamment les normes industrielles applicables. «Un exemple», cite Jacques Bourgeois, directeur de l'Union suisse des paysans, «les pommes de terre doivent avoir un calibre bien déterminé pour être transformées en frites». Résultat: des produits tout à fait consommables ne sont pas commercialisés. Ils finissent dans le meilleur des cas en fourrage pour le bétail, ou alors en biogaz voire en fumier. L'assouplissement des calibres réduirait ces pertes. Bonne nouvelle tout de même: seul un pour cent des déchets alimentaires de l'agriculture finissent incinérés (50% pour les ménages).