

# **Gaspillage alimentaire : tous concerné(e)s pour le diminuer**

Nutridays 24 et 25 mars 2023

Cécile Bordier

Ingénieure en alimentation

DIU Nutrition et Diététique

Membre du Conseil d'administration de la SSHA-ISA

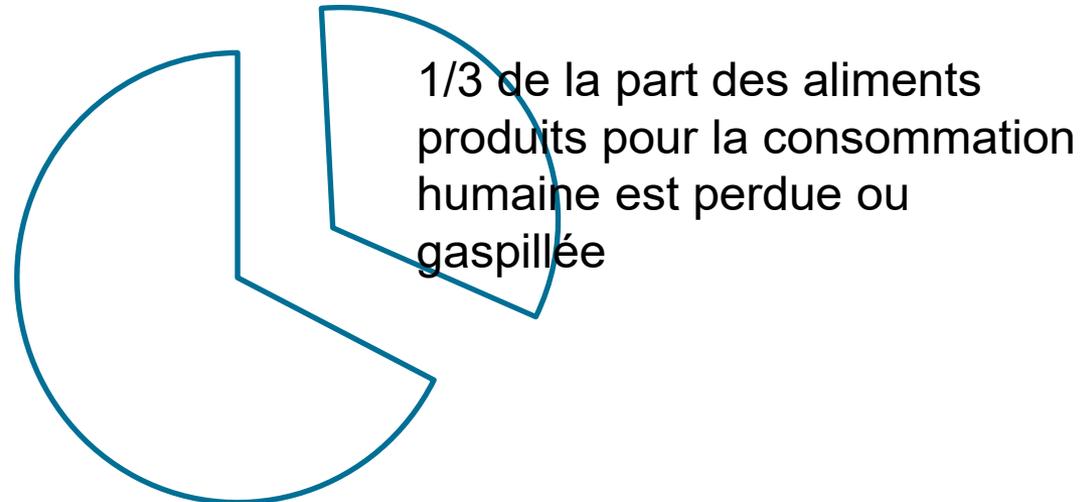
# Gaspillage alimentaire : une aberration !

Pause goûter ?



# Gaspillage alimentaire : Chiffres

**Dans le monde :**



**En Suisse:**

2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires par an

Soit 330kg de déchets alimentaires évitables par habitant par an

# Gaspillage alimentaire : définitions

Pour la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) :

**Pertes alimentaires** ou **Food loss** : diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de la production, post-récolte, transformation et distribution

**Gaspillages alimentaires** ou **food waste** : denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs

En Suisse:

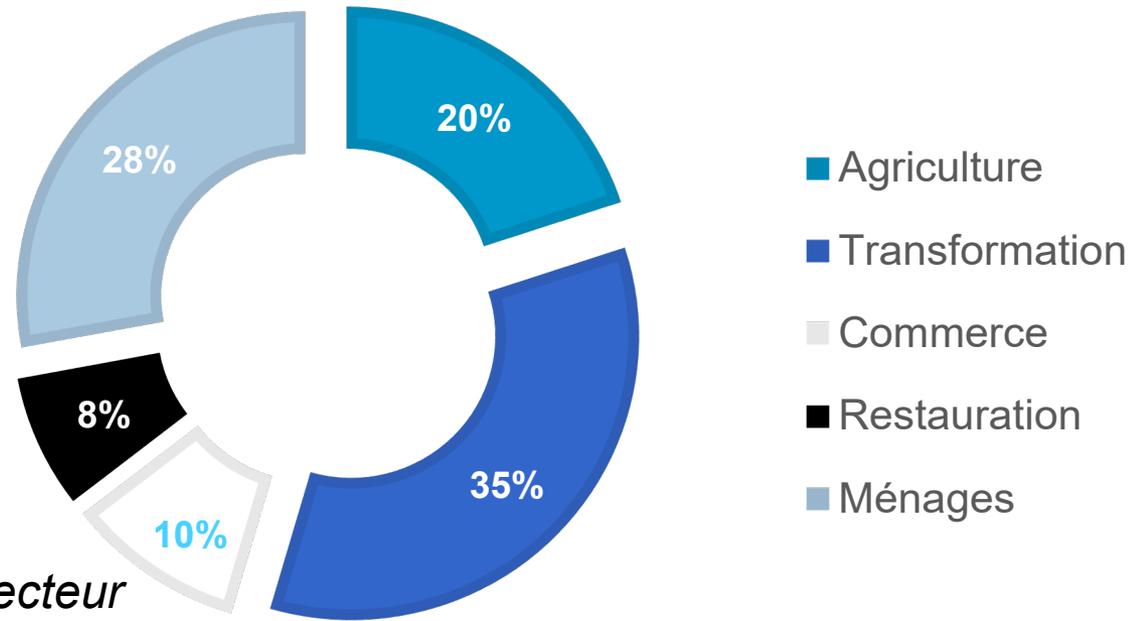
**Gaspillage alimentaire** ou **food waste**: pertes alimentaires évitables = part comestible des pertes alimentaires qui pourraient être évitées d'après l'état actuel de la technique

**Perte alimentaire inévitable** = part non comestible des aliments ou celle qu'une grande majorité de la population ne considère pas comme comestible dans notre culture (ex: os, peau de banane)

# 5 niveaux de la chaîne de création de valeur

- **Agriculture** : production agricole et pêche
- **Transformation** : industrie alimentaire, entreprises de transformation
- **Commerce** : commerce de gros, commerce de détail
- **Restauration** : restauration individuelle et collective, hôtellerie; restauration dans les établissements de soins
- **Ménages**

**En Suisse**



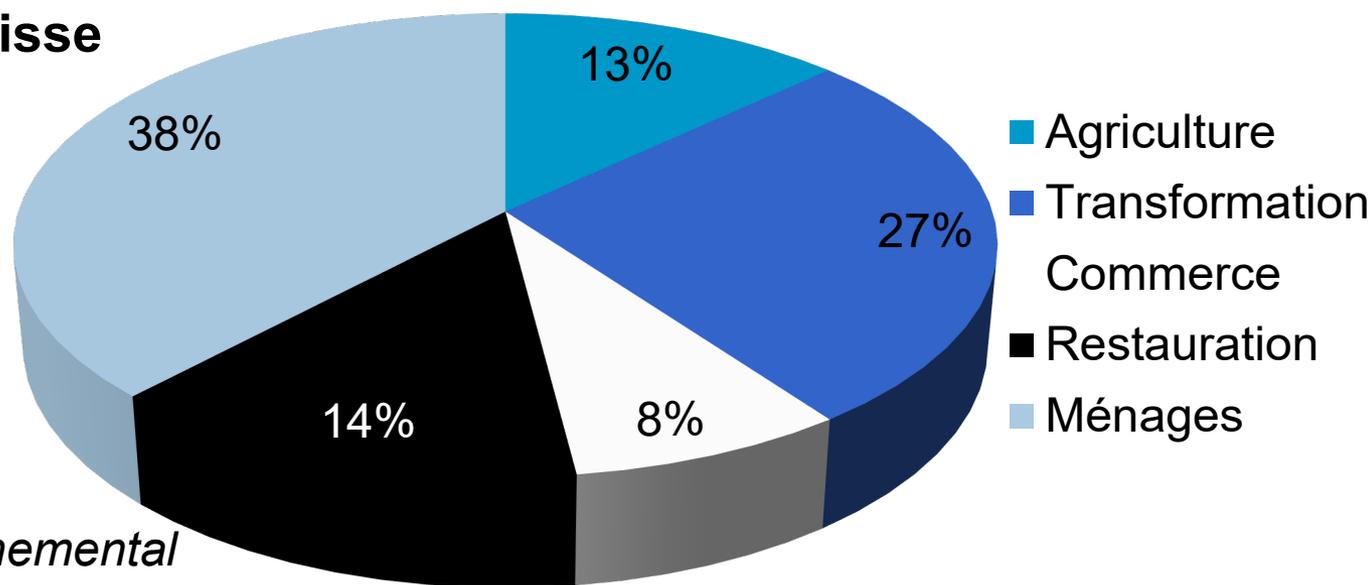
*Proportion du gaspillage alimentaire évitable par secteur*

Reproduction interdite

# Impact Environnemental du gaspillage alimentaire

- Gaspillage des ressources: sols, eaux, énergie
- Pollutions issues de la production
- Gestion des déchets (emballages...)

**En Suisse**



*Impact environnemental  
En unités de charge  
écologique UBP en %*

Reproduction interdite

# Impact Social et sociétal du gaspillage alimentaire

- Accès à l'alimentation suffisante pour tous
- Surconsommation

Selon le dernier rapport de la FAO sur L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde, le nombre de personnes touchées par la faim a augmenté pour atteindre jusqu'à **828 millions en 2021**, soit une hausse d'environ 46 millions par rapport à 2020 et de 150 millions par rapport à 2019. Au total, on estime que **3,1 milliards de personnes** dans le monde n'ont pas accès à une alimentation saine.

En 2019, **8,7%** de la population suisse était en situation de pauvreté (office fédéral de la statistique).

# Impact économique du gaspillage alimentaire

- Perte monétaire indirecte (coût de production...)
- Perte monétaire directe (coût pour les ménages)



foodwaste = money waste

<https://youtu.be/VGTPKKOVoz4>

# Répartition du gaspillage alimentaire en Suisse

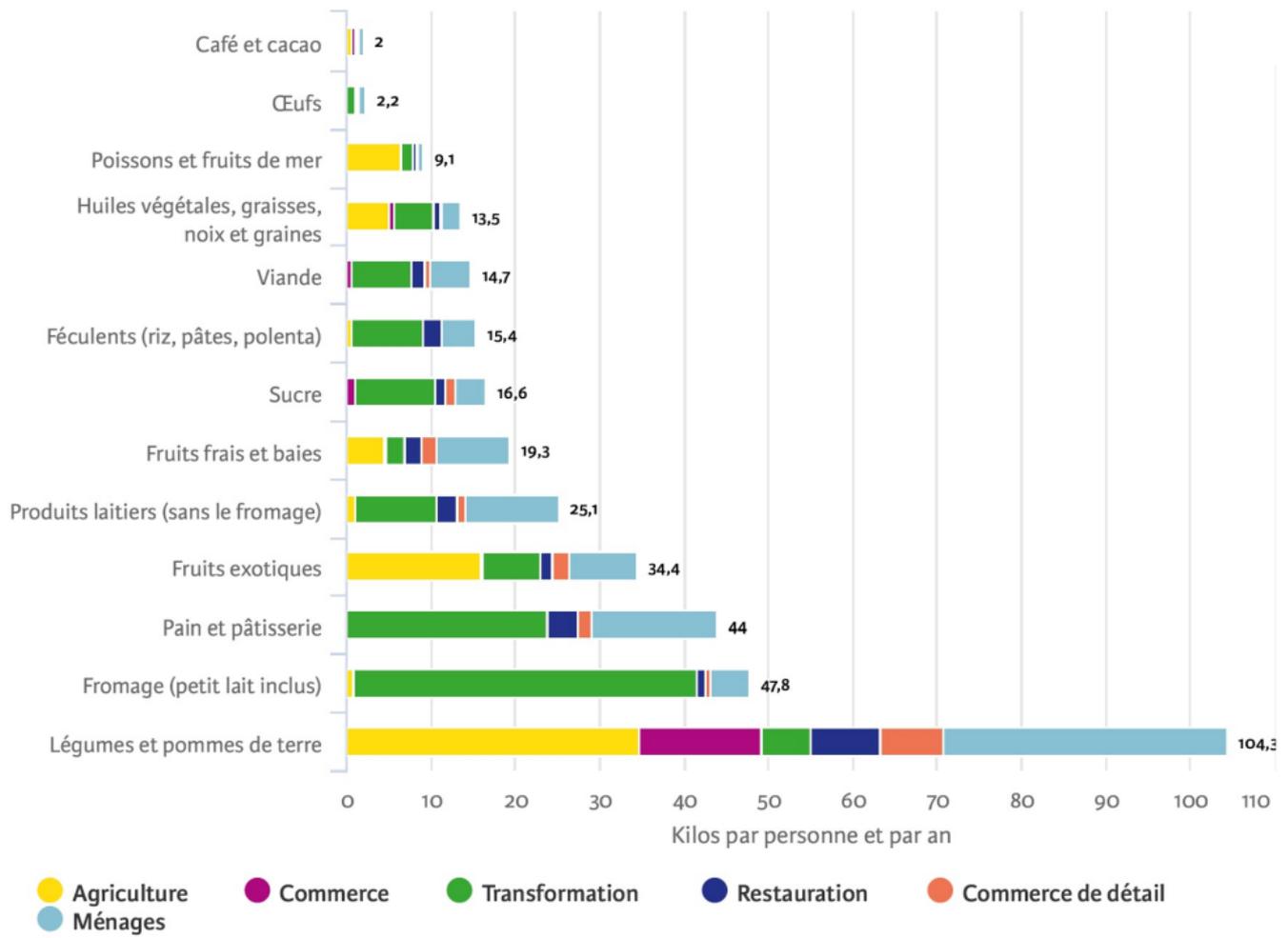


Figure 1 : Pertes alimentaires évitables en kg par habitant et par an qui sont dues à la consommation suisse et ont été occasionnées tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur, en Suisse et à l'étranger, en 2017 (données : Beretta et Hellweg, 2019 ; graphique : La Vie économique)

Reproduction interdite

# Impact environnemental des pertes alimentaires en Suisse

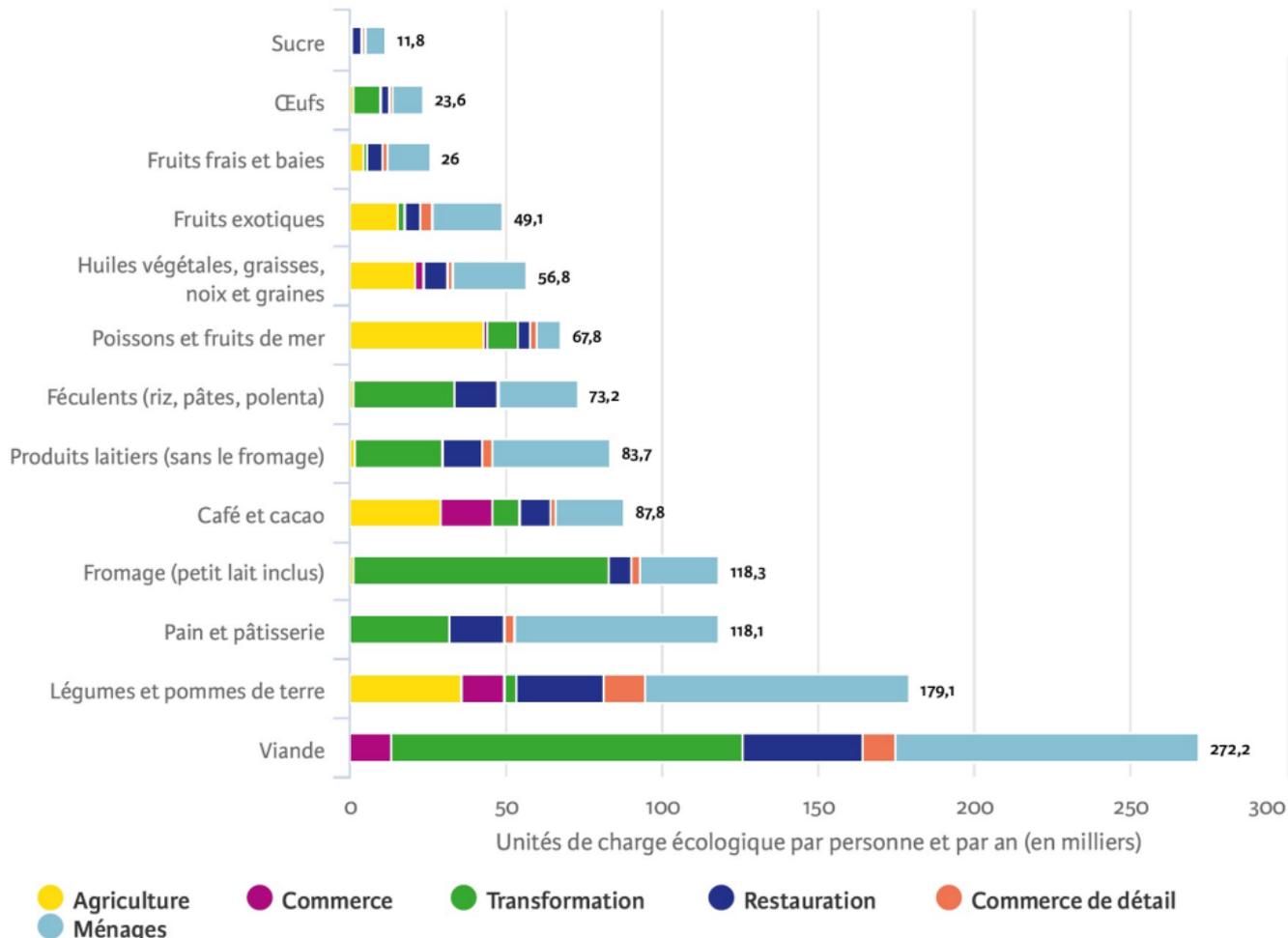


Figure 2 : Impact environnemental des pertes alimentaires évitables par habitant et par an, exprimées en unités de charge écologique, qui sont dues à la consommation suisse et ont été occasionnées tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur en Suisse et à l'étranger, en 2017 (données : Beretta et Hellweg, 2019 ; graphique : La Vie économique)

Reproduction interdite

# Les causes du gaspillage alimentaire en Suisse

Quelles sont **LES CAUSES** du gaspillage alimentaire?



durant la **PRODUCTION** et **COMMERCIALISATION**

aspect, normalisation et exigences de qualité

accidents, erreurs humaines ou de logistique

portions trop grandes dans la restauration

gaspillage des sous-produits comestibles

fluctuation des rendements des récoltes

à la **MAISON**

nous allons faire des courses avant que le réfrigérateur ne soit vide

nous ne nous tenons pas à une liste de commissions

lorsque nous faisons les courses en ayant faim, nous achetons souvent plus que ce dont nous avons besoin

nous ne nous tenons pas à une liste de commissions



nous ne nous fions pas à nos sens et tenons compte uniquement des durées de conservation minimum

SOURCES: Global Food Losses and Food Waste - extent causes and prevention, FAO, 2011  
 Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, foodwaste.ch, WWF Schweiz, 2012  
 COPYRIGHT: foodwaste.ch 2014 GRAFIK: brief.gf & R. Ryser

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE** dans le budget des ménages



Sources : Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial (seulement en allemand) OFEV, 2019. Graphique : R. Ryser.

Reproduction interdite

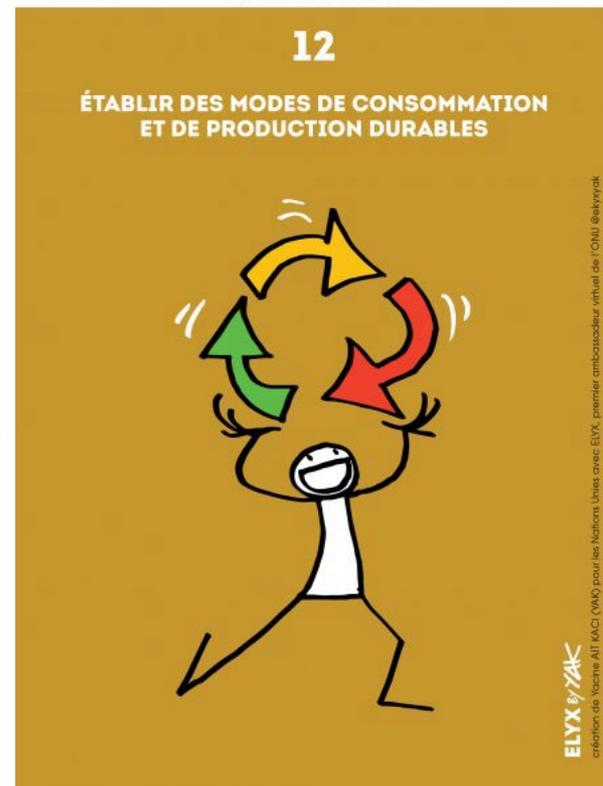
# Limiter le gaspillage alimentaire



## Contexte mondial:

Engagement de la Suisse à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030

12.3 : D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte



**En Suisse**, d'un point de vue environnemental, 2 priorités sont identifiées :

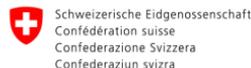
- Les pertes de produits carnés
- Les pertes en bout de chaînes d'approvisionnement et de création de valeur

# Des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Plan d'action contre le gaspillage alimentaire du Conseil fédéral:

2 phases :

- 2022 à 2025 : mesures volontaires autonomes des milieux économiques
- 2026 à 2030 : Conseil fédéral qui prendra si nécessaire des mesures plus étendues



Le Conseil fédéral

3 objectifs :

- D'ici à 2023, réduire de moitié les pertes alimentaires en Suisse par rapport au niveau de 2017
- Fixer des objectifs de réduction sectoriels avec les branches
- Diminuer autant que possible l'impact environnemental des pertes alimentaires évitables en structurant et en priorisant les mesures de manière correspondante

6 avril 2022

---

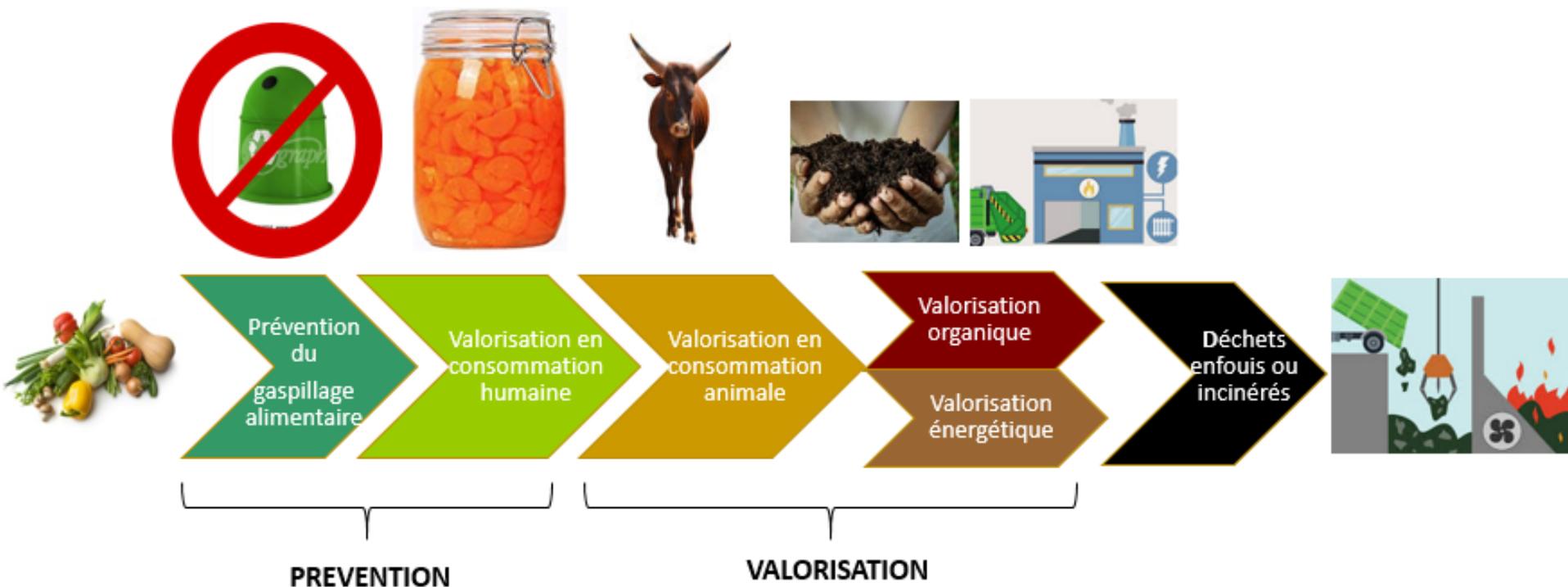
## Plan d'action contre le gaspillage alimentaire

Rapport du Conseil fédéral  
en réponse au postulat 18.3829 Chevalley du  
25 septembre 2018

---

# Des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- Hiérarchisation des solutions :



# Prévention du gaspillage alimentaire

*« Le meilleur gaspillage alimentaire est celui qui n'est pas produit »*

Exemples de solutions pour prévenir le gaspillage alimentaire :

- Diminuer la taille des portions
- Utiliser toutes les parties d'un ingrédient
- Réutiliser les surplus alimentaires
- Dons aux associations caritatives

# Gestion du gaspillage alimentaire

*« Une fois toutes les solutions de consommations humaines épuisées, valorisation en consommation animale, puis retour à la terre »*

Exemples de solutions pour gérer le gaspillage alimentaire :

- Distribution aux élevages (porcs, poules...)
- Compost
- Biodéchets : méthanisation

# Pistes d'action pour réduire le gaspillage alimentaire

A personnaliser selon votre structure et vos interlocuteurs:

- Restauration collective
- Restauration scolaire
- Cabinet libéral

A définir dans le temps selon vos contraintes / besoins

- Actions court-terme
- Actions moyen-terme
- Actions long-terme



# Pistes d'action pour réduire le gaspillage alimentaire

Quelques idées issues du plan d'action du Conseil fédéral :

- Accroître les dons aux organisations caritatives de denrées alimentaires ne pouvant plus être vendues
- Mieux indiquer la durée de conservation sur les produits finis
- Intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics
  - Standards de qualité suisses intégrant davantage la durabilité et la prévention des pertes alimentaires en vue d'une restauration collective promouvant la santé
  - Diffusion de recommandations pour des marchés publics durables en matière d'alimentation
- Renforcer les compétences relatives à la prévention des déchets alimentaires dans :
  - La formation professionnelle et continue
  - La scolarité obligatoire et les écoles secondaires supérieures de formation générale
  - Les hautes écoles
- Informer et faire connaître les initiatives efficaces visant à réduire les pertes alimentaires

# Pistes d'action pour prévenir le gaspillage alimentaire

Quelques idées issues de l'initiative « Save food – fight waste »

- Planifier ses achats

Coup d'œil dans le réfrigérateur

Plan de menus

Liste de courses

Portionner

Acheter malin

Originaux

Achète aujourd'hui des produits d'hier

Régional et de saison

Calendrier des saisons

Produits de gaspillage alimentaire

Réfrigérateurs communautaires

- Stocker de manière appropriée
- Connaitre les dates de conservation

Date limite de consommation

Date de durée de conservation minimale

A vendre jusqu'au

Augmenter la durée de conservation

- Utiliser intégralement les denrées alimentaires
- Connaitre les denrées alimentaires

# Pistes d'action pour sensibiliser au gaspillage alimentaire

Quelques idées issues de l'ADEME (France):

- Gâchimètre de pain

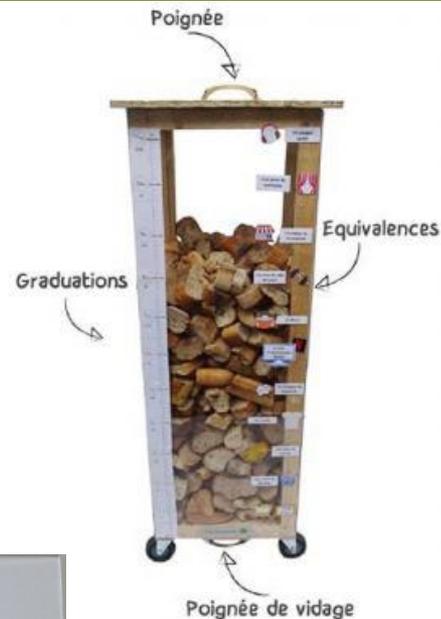
<https://www.youtube.com/watch?v=tulr46M1ne0>

- Vidéos de sensibilisation :

La famille Trailleugaine : [Help your Self](#)

- Affichages au self :

Mise en place d'un salad'bar



ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

# Bibliographie

- Plan d'action contre le gaspillage alimentaire – Rapport du Conseil fédéral en réponse au postulat 18.3829 Chevalley du 25 septembre 2018
- <https://www.fao.org/>
- <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/fr>
- <https://www.savefood.ch/>
- <https://foodwaste.ch/>
- [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)