

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire consiste à jeter des denrées alimentaires comestibles, sans qu'elles aient pu être consommées. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, environ un tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé ! Cela correspond à 1,3 milliards de tonnes de nourriture sur les quatre milliards d'aliments produits au niveau mondial. Si on pouvait sauver le quart de cette nourriture gaspillée, cela suffirait à nourrir 820 millions de personnes affamées.

En Suisse, le tiers des aliments produits est gaspillé. Cela correspond à presque trois millions de tonnes. Deux tiers de ce gaspillage serait évitable, c'est-à-dire que les aliments concernés auraient encore pu être consommés lorsqu'ils ont été jetés ou pas utilisés à temps. Ce gaspillage se retrouve tous les niveaux tout au long de la chaîne alimentaire. En effet, les ménages sont responsables de 28% du gaspillage, la restauration de 7%, le commerce de gros et de détail de 10%, la transformation de 35% et l'agriculture de 20%.

Le gaspillage alimentaire entraîne des conséquences néfastes sur le climat et l'environnement.

Il génère un gaspillage des terres pour la culture et cause une perte de la biodiversité, dans la mesure où celles-ci ne peuvent plus servir d'habitat naturel pour la faune et la flore. De l'eau est également inutilement gaspillée, mais également l'énergie nécessaire à la récolte, la préparation, le stockage et le transport. Enfin, relevons que les pesticides et engrais utilisés par l'agriculture polluent inutilement les sols. Si les aliments gaspillés étaient consommés, la production diminuerait. Il en serait donc de même pour l'impact environnemental causé par leur production. Il est à relever que l'impact environnemental causé par le gaspillage alimentaire correspond à la moitié de celui causé par le trafic individuel motorisé ! Ce sont les viandes, les grains de café, les fèves de cacao, le beurre, les œufs, les produits importés par avion qui ont le plus gros impact pour l'environnement.

Le gaspillage alimentaire est un cercle vicieux. En effet, le gaspillage d'un tiers des denrées alimentaires entraîne une augmentation de la demande en nourriture. La rareté des sols engendre une augmentation des prix sur le marché mondial, qui touche principalement les pays les plus pauvres. Les populations de ceux-ci sont alors touchées par une pénurie de nourriture et une aggravation de la pauvreté.

En plus d'être une catastrophe au niveau écologique, le gaspillage alimentaire pose également de nombreux problèmes éthiques. En effet, tandis que des humains souffrent de famine, nous jetons de nombreuses denrées alimentaires. Cette pratique est un scandale ! Il s'agit un acte grave de négligence et un signe d'opulence dans un pays où la nourriture ne coûte pas cher et qu'elle est disponible à souhait. On méprise aussi le travail des paysans qui travaillent pour produire ces aliments. Enfin, s'agissant du gaspillage de la viande et du poisson, des animaux ont inutilement perdu inutilement la vie.

Ce gaspillage n'est pas seulement une aberration éthique et écologique, mais aussi un non-sens économique. Du début à la fin des entreprises, autant les entreprises que les ménages perdent de l'argent. En moyenne, un ménage suisse consacre 7% de son revenu annuel à l'achat des aliments. Selon une enquête de l'OFS, cela représente environ 636 francs par mois. Nous jetons de plus en moyenne 620 francs par personne et par an en Suisse pour des aliments achetés, mais

finalement pas consommés. Cela représente un gaspillage moyen mensuel d'environ 50 francs par personne. Le fait que les ménages suisses consacrent ainsi qu'une petite partie de leur budget à l'alimentation, ils peuvent continuer de gaspiller, sans que cela ait un impact financier conséquent. Quant aux répercussions économiques, il est à relever que les aliments jetés engendrent des coûts tout au long de la chaîne de production. Cela se répercute sur les prix finaux, dont les consommateurs en sont les principales victimes. Si on considère que le coût des marchandises est de 6 francs 50, il en résulte que les grands distributeurs perdent plus d'un demi-milliard par année.

Toutes ces grandes quantités de déchets découlent d'une absence de prise de conscience des particuliers. Ils n'ont pas conscience de la valeur des aliments et leurs connaissances sur la conservation et le stockage des aliments sont lacunaires. En effet, il existe deux types de dates limites de consommation : la date limite de consommation et la date limite d'utilisation optimale. Si la première peut entraîner des conséquences sur la santé en cas de non-respect, la deuxième n'est rien d'autre qu'une promesse de qualité du fabricant. Après expiration de celle-ci, la plupart des denrées alimentaires sont encore comestibles pendant longtemps. Cette dernière est indiquée par la formule « A consommer de préférence avant le... ». Ainsi un paquet de pâtes est, par exemple, encore consommable des années après expiration de sa date limite d'utilisation optimale !

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la France a décidé que tout invendu dans les magasins devra être recyclé ou donné. Par ailleurs, il existe une loi empêchant les grandes surfaces de jeter et de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables. Les distributeurs ne respectant pas cette loi s'exposent à des sanctions. Malheureusement, la Suisse n'interdit pas aux entreprises de jeter les invendus, comme le fait la France. Aucune législation n'est en place. Dans le cadre du Programme 2030, les états membres de l'ONU ont défini l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. La Suisse a ratifié ce programme. En vertu de cet engagement, la Confédération a donc une responsabilité et devra s'engager concrètement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Actuellement, de nombreuses actions privées se mettent progressivement en place, mais sans coordination. Pour atteindre l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire, l'appui des entreprises privées et des collectivités publiques sera nécessaire. Parmi les actions privées mises en place, citons par exemple le lancement d'une banque de données en ligne pour favoriser le don d'aliments excédentaires issus de l'industrie agro-alimentaire. Ces projets sont insuffisants. Mais nous les consommateurs, nous pouvons faire une différence si nous achetons des aliments régionaux et de saison, si nous donnons une chance aux fruits et légumes, dont le calibre ne correspond pas aux critères esthétiques standards, mais dont le goût est tout aussi bon. Nous pouvons aussi acheter du pain et des pâtisseries de la veille ou également acheter des morceaux de viande moins nobles. Enfin, lorsque nous allons au restaurant, nous pouvons veiller à commander des plus petites portions et à avoir de réflexe de demander d'emporter nos restes.

Une mesure possible pour réduire le gaspillage alimentaire serait de mettre un place un programme de prévention à l'école obligatoire. Plus la population est sensibilisée jeune, plus l'effet sera positif. Il existe déjà en Suisse divers matériaux pédagogiques concernant le gaspillage alimentaire, mais leur utilisation se fait indépendamment et dépend de la volonté de l'enseignant. Il convient de s'inspirer de la Belgique où cette cause est abordée par plusieurs canaux de

communication et de sensibilisation, ainsi que d'animations mises à la disposition des enseignants par les communes ou régions.

Une autre mesure possible consisterait à soumettre un programme visant à obliger tout commerce d'alimentation à mettre à disposition, par exemple des associations à vocation sociale, tous les produits qui ne sont plus vendables, mais propres à la consommation. En France et en Belgique, il existe des législations empêchant les commerces de jeter leurs invendus alimentaires ou les obligeant à proposer ceux-ci à d'autres organismes. Par exemple, la Belgique a mis en place un réseau de partenaires permettant aux nécessiteux d'avoir accès à des repas subventionnés. D'autres systèmes, tels que des cantines locales en Roumanie, viennent en aide à la population dans le besoin.

Comme indiqué plus haut, il convient que nous consommateurs soyons plus méticuleux sur la quantité des portions que l'on commande et que l'on adopte le réflexe de demander d'emporter les restes le cas échéant. Ainsi, il serait pertinent de développer un programme de soutien et de promotion de l'usage de sacs spéciaux visant à encourager les clients des restaurants à emporter leurs restes.

Il convient enfin de mettre en place un soutien au développement des plateformes électroniques de dons alimentaires, qui permettent la mise en contact des donateurs et des receveurs des invendus alimentaires.

Cependant, quelles que soient les mesures prises au niveau institutionnel, c'est surtout à nous citoyens de changer de mentalité pour venir à bout de ce scandale éthique, écologique et financier qu'est le gaspillage alimentaire !