

Moins de gaspillage alimentaire, moins d'impact environnemental



La production de denrées alimentaires pèse lourdement sur l'environnement en raison des longs trajets de transport, des serres chauffées ou de la transformation des aliments, gourmande en énergie. Éviter le gaspillage alimentaire et traiter les aliments avec précaution contribue donc durablement à la protection de l'environnement et du climat. Nous pouvons tous contribuer à éviter le gaspillage de nourriture.



La sensibilisation à l'alimentation commence avec les plus jeunes : jardinière de l'OGG Berne pour les écoles bernoises
(© OGG Berne)

En Suisse, environ un tiers de tous les aliments destinés à la consommation humaine sont perdus entre le champ et l'assiette. Il s'agit notamment de fruits et légumes qui ne répondent pas aux normes imposées, de pertes dues à une surproduction, de restes de plats cuisinés dans les restaurants ou les ménages privés et d'aliments qui se gâtent parce qu'ils ne sont pas entreposés correctement ou sont oubliés. On pourrait par exemple former un convoi de camions depuis Zurich jusqu'à Lisbonne avec les déchets alimentaires engendrés durant une année. Les effets du gaspillage alimentaire sont considérables sur l'environnement et le climat ; l'alimentation contribue de manière significative à la charge écologique totale de la Suisse. À titre de comparaison, la production d'aliments perdus ou jetés entraîne autant d'émissions de CO₂ que 36% des voitures en Suisse. Quand des aliments sont jetés, cela entraîne une pollution inutile et un gaspillage de ressources limitées comme l'eau, le sol ou les combustibles fossiles, ainsi qu'une perte importante de biodiversité. De plus, le gaspillage alimentaire a aussi des conséquences économiques. Par exemple, les aliments mis au rebut tout au long de la chaîne de production génèrent des coûts qui se reflètent dans le prix final des produits. En outre, une personne peut économiser

environ CHF 500.- par an si elle évite le gaspillage alimentaire à la maison.

Le gaspillage alimentaire nous concerne tous !

Le gaspillage alimentaire se produit à toutes les étapes de la production alimentaire. Par conséquent, tous les acteurs impliqués dans la production de denrées alimentaires peuvent et doivent éviter autant que possible les pertes. Cependant, les ménages privés jouent un rôle central dans la réduction du gaspillage alimentaire. En effet, les déchets alimentaires produits par les ménages sont responsables d'une grande partie de l'impact environnemental. Heureusement, les ménages privés peuvent agir de deux manières. D'une part, les consommateurs ont une influence significative sur le système de production par leur comportement et leurs décisions d'achat. D'autre part, nous contribuons tous de manière agréable à la protection du climat en prenant soin de nos aliments et en réduisant nos déchets. Mais comment gérer un ménage sans gaspiller de nourriture ?

Recommandations pour les ménages privés

L'association foodwaste.ch propose sur son site Internet des trucs et astuces pour éviter le gaspillage alimentaire à la maison en cinq étapes simples.

Éviter le gaspillage alimentaire commence déjà lors de l'achat. Ceux qui font les courses avec l'estomac vide courrent un grand risque d'être guidés par leur appétit et d'acheter de trop grandes quantités. Il est conseillé de planifier les besoins hebdomadaires et de faire une liste de commissions. Une attention particulière doit également être portée aux grands emballages et aux promotions, qui ne peuvent souvent pas être consommés dans les délais.

Une fois que la nourriture est à la maison, sa durée de conservation peut être considérablement prolongée en la stockant correctement. La façon dont les différents aliments sont idéalement conservés peut être consultée dans la section « Trucs et astuces » à l'adresse www.foodwaste.ch.

Lors de la préparation des repas, les déchets alimentaires peuvent être évités en ajustant la taille des portions. Il est judicieux de cuisiner des portions un peu plus petites pour qu'il n'y ait pas de restes et ainsi pas de gaspillage alimentaire.

S'il y a des restes, ils peuvent être transformés en repas créatifs. Il existe de nombreux livres de cuisine qui proposent plein d'idées de recettes savoureuses pour l'utilisation des restes de pain, de pommes de terre, de pâtes, de riz, de légumes et de fruits, et d'autres aliments. On peut par exemple, concocter une savoureuse lasagne au pain à partir d'un vieux pain en un rien de temps.

Cependant, la chose la plus importante pour éviter le gaspillage de nourriture est d'aimer manger et de considérer la nourriture avec respect. Parce que celui qui sait d'où vient la nourriture et le chemin qu'elle a parcouru en prend soin.

En tant que dernier acteur de la chaîne de production alimentaire, le consommateur dispose de nombreuses possibilités pour éviter la production de déchets alimentaires. Cependant, le premier acteur de la production alimentaire, l'agriculture, a également un rôle important à jouer.

Quelle est la contribution de l'agriculture ?

Dans l'agriculture, les déchets alimentaires sont principalement le résultat des normes exigées par les acteurs en aval. L'imprévisibilité des conditions météorologiques et les fluctuations des récoltes qui en découlent contribuent également au gaspillage alimentaire. Les exploitations agricoles se voient donc souvent coincées entre assurer leur propre existence, répondre aux exigences du commerce de détail et éviter le gaspillage alimentaire. Avec le projet « Erntennetzwerk » (Réseau récoltes), l'OGG Berne propose une solution pour les récoltes de la région bernoise dont le rendement dépasse les attentes : des bénévoles récoltent le surplus laissé dans les champs. La récolte est donnée à un organisme à but non lucratif comme « Table couvre-toi ». Ou bien les produits récoltés sont mis en conserve, par différents procédés tels que le séchage ou la fermentation, et mis en vente comme « Produit Food Waste » à un prix équitable. Ainsi, les aliments conservés ne concurrencent pas le marché des fruits et légumes frais.

Miriam Siegenthaler, OGG Berne



Depuis 1759, l'OGG Berne (Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern) développe des solutions socialement pertinentes pour un système alimentaire durable. Elle joue le rôle de passerelle entre la ville et la campagne. Avec son association partenaire foodwaste.ch, elle se concentre sur la réduction des déchets alimentaires, le jardinage urbain, le sol comme ressource et les services sociaux (www.ogg.ch).

L'association foodwaste.ch s'engage depuis 2012 à éviter le gaspillage alimentaire par amour pour la nourriture. Elle promeut avant tout la sensibilisation des consommateurs et attire leur attention sur le sujet, par exemple avec la série de manifestations « Votre ville met la table » et l'exposition interactive sur le thème du gaspillage alimentaire. Par ses activités, l'association touche un large public et cherche aussi à dialoguer avec les écoles. (www.foodwaste.ch)

Le Réseau récoltes de l'OGG Berne en action sur le terrain pour éviter le gaspillage alimentaire (© OGG Berne)

Regio Challenge : Contribution alimentation durable – Gaspillage alimentaire

Un projet de l'Association des petits paysans avec la participation de l'OGG Berne (www.ogg.ch).

www.petitspaysans.ch/regiochallenge



ASSOCIATION DES
PETITS PAYSANS