

Aliments d'aujourd'hui, **POLLUTION** de demain

▷ En Suisse, les consommateurs achètent en moyenne 1,5 kg d'aliments par jour et en jettent un cinquième qui n'a pas été mangé. Cela équivaut à un repas complet. A l'échelle mondiale, 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont ainsi gaspillées qui représentent de la nourriture pour 3,5 milliards d'êtres humains. Ce gaspillage d'énergie constitue une très lourde charge pour l'environnement. Les consommateurs considèrent généralement les producteurs et les grossistes comme les principaux responsables de cette situation. En fait, la moitié des pertes sont dues aux ménages.

Le gaspillage alimentaire pose un problème moral par rapport aux êtres humains qui souffrent de la faim, mais l'environnement subit lui aussi, bien inutilement, un tort considérable du fait de la surexploitation des ressources naturelles. En effet, l'alimentation est à l'origine de près d'un tiers des pollutions en Suisse, occupant ainsi la tête du classement. Notre consommation alimentaire excessive occasionne davantage d'atteintes à l'environnement que notre consommation d'énergie ou que notre mobilité privée (voiture, avion). Le gaspillage alimentaire n'est donc pas seulement un problème moral mais également écologique. Certaines atteintes environnementales, comme l'érosion et le tassement des sols ou l'excès d'engrais sont liés à la production et d'autres, comme l'appauvrissement de la diversité des espèces sont la conséquence de la destruction d'espaces vitaux. En outre, une production excessive de denrées alimentaires favorise l'émission dans l'atmosphère de gaz à effet de serre tels que le méthane ou le protoxyde d'azote et de polluants de l'air issus des machines agricoles et des véhicules de transport. Mais l'élimination des surplus entraîne, elle aussi, une lourde surcharge environnementale. Utiliser ces surplus pour le fourrage animal permettrait de limiter grandement les pertes énergétiques, mais cette méthode est généralement interdite. Reste donc, comme procédé d'élimination visant à réduire les émissions de CO₂, la fermentation anaérobie dans des installations de production de

biogaz. Toute autre méthode d'élimination occasionne des pollutions supplémentaires. Le compostage à l'air libre, par exemple, provoque des émissions de méthane et de précieux nutriments sont perdus, lessivés par la pluie. La combustion des déchets dans des installations modernes permet certes de récupérer une partie de l'énergie sous forme de chaleur, mais la charge environnementale reste importante.

Pollution environnementale due à l'alimentation

On produit dans le monde une quantité de nourriture excédentaire qui dépasse de 50 % nos besoins. L'écart entre les quantités disponibles et celles que nous consommons effectivement est effrayant. Il se répartit entre les pertes d'aliments (food losses) et le gaspillage alimentaire (food waste). Les pertes interviennent à la production et concernent donc des aliments qui ne parviennent jamais aux consommateurs. Mais les déchets de préparation des fruits et légumes des ménages ou les attaques de moisissures ou de mites pendant le stockage en font également partie. Ces pertes surviennent essentiellement dans les pays en développement où, faute de moyens de transport suffisants, en raison de conditions climatiques défavorables ou par manque d'informations, les aliments se gâtent immédiatement après la récolte. Une grande partie des pertes après récolte que l'on observe dans les pays industrialisés pourraient être évitées dans la mesure où elles sont dues pour la plupart à des critères de qualité établis: une pomme de terre, par exemple, sera trop grosse, trop petite ou n'aura pas la forme désirée; non conformes aux normes, près de 20% des légumes d'une récolte sont abandonnés sur place. Si certaines pertes sont évitables, d'autres en revanche ne le sont pas. En effet, il y aura toujours des événements malheureux tels qu'intempéries, invasions de sauterelles ou autres vermines pour modifier de façon imprévisible le volume des

récoltes. Selon certaines études scientifiques, il faudrait produire environ 130% des quantités nécessaires pour éviter que les pertes sur récolte n'entraînent des pénuries. Il n'en reste pas moins que nous gaspillons toujours 520 millions de tonnes d'aliments de trop, et ce du producteur au consommateur en passant par le distributeur.

Comment diminuer le gaspillage?

En Suisse, 45 % des pertes sont à mettre sur le compte de la production, de la transformation, du transport et de la distribution. Celles qui surviennent à la production et lors de la transformation sont dues essentiellement aux critères de qualité. Malgré des conteneurs à déchets parfois pleins à ras bord, le commerce de détail n'est responsable que de 5 % du gaspillage alimentaire total en Suisse. C'est le consommateur final qui détient le plus grand potentiel d'économies; il a par ailleurs la possibilité d'influencer la distribution. En effet, c'est à lui que sont imputables 45 % des pertes alimentaires totales enregistrées en Suisse, lesquelles résultent généralement d'un gaspillage. Les aliments gaspillés sont ceux que nous n'avons pas utilisés parce que nous les avons achetés en trop grande quantité, parce que la portion sur l'assiette était trop grande et parce que nous n'avions tout simplement pas envie de réutiliser des restes. Le gaspillage est surtout un problème des pays industrialisés, car les populations des pays en développement sont extrêmement respectueuses et économes de la nourriture dont elles disposent. Les ménages suisses jettent entre 90 et 117 kg d'aliments par tête et par année contre 11 kg en Inde, par exemple.

En 1913, un ménage suisse devait consacrer près de 50% de ses revenus à son alimentation. Il était donc capital, à cette époque, de traiter la nourriture avec parcimonie et d'utiliser à bon escient le moindre reste. Chaque maîtresse de maison savait parfaitement comment intégrer du vieux pain dans un repas. «Le pain sec, c'est dur! Mais pas de pain du tout, c'est encore plus dur!» comme l'affirme le dicton bien connu. En 2013, les dépenses consacrées à l'alimentation ne représentent plus que 8% du revenu des ménages. Manger est devenu bon marché ce qui abaisse notre seuil d'inhibition à l'égard du gaspillage. Bien souvent, nous n'apprécions pas notre nourriture à sa juste valeur. Aujourd'hui, nous aurions plutôt tendance

à dire: «Le pain dur, à la poubelle!» ou au mieux aux chevaux et aux canards.

En 2002, l'OFEN (aujourd'hui OFEV) avait commandé une étude sur la composition des déchets ménagers. Les auteurs, qui se sont intéressés à la part des déchets organiques (propres au compostage ou à la fermentation) dans les détritiques, sont parvenus à la conclusion que celle-ci s'élevait à 29 % du total, ce qui représente approximativement 435 000 tonnes ou 60 kg par habitant et par année. D'autres denrées alimentaires finissent sur le compost ou dans les canalisations, mais celles-ci ne sont pas recensées. En 2012, l'OFEV a renouvelé cette étude dont les résultats sont attendus pour 2014. Michael Hügi, chargé à l'OFEV des statistiques sur les déchets, nous explique: «Les chiffres exacts doivent encore être soumis à des vérifications statistiques. Mais la tendance qui se dessine semble indiquer qu'un tiers, voire la moitié des déchets biodégradables mis aux ordures par les particuliers pourraient encore être consommés.»

Les milieux politiques prennent conscience de la nécessité d'agir ...

Il existe désormais une volonté politique de mettre un frein au gaspillage alimentaire par des mesures à grande échelle, de modifier certaines lois et d'emprunter de nouvelles voies. En 2012 et 2013, plusieurs interventions parlementaires ont été déposées à ce sujet. Depuis le début de 2012, quatre offices fédéraux – agriculture, environnement, santé publique et vétérinaire ainsi que la Direction du développement et de la coopération

«Une part considérable des déchets biodégradables jetés par les particuliers sont des ALIMENTS CONSOMMABLES.»



(DDC) plangent ensemble sur cette question dans le cadre d'un groupe de projet. Le 8 mars 2013, le Conseil fédéral a décidé, en adoptant le plan d'action Economie verte, de diminuer le volume des pertes alimentaires enregistrées entre le producteur et le consommateur. Le dialogue ouvert sous l'égide de la Confédération entre les différents groupes d'intérêts concernés – représentants des milieux agricoles, du commerce de gros et de détail, de la restauration, des organisations de consommateurs et de protection de l'environnement ainsi que d'associations caritatives – constitue un premier volet important de cette mesure.

La Commission européenne a défini un objectif concret visant à réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici à 2020. En Suisse, les directives en cette matière manquent encore. Un rapport sur les objectifs et les mesures envisagées devrait être déposé d'ici la fin de 2015. La Grande-Bretagne a réalisé dans le cadre du «Waste & Resources Action Programme» (WRAP) une campagne baptisée «Love Food, Hate Waste» (traduit librement: «Celui qui aime manger déteste le gaspillage») et qui a permis en l'espace de trois ans (2007–2010) de diminuer le gaspillage de 13%. Le WRAP a constaté que les personnes qui établissaient des plans de gestion ménagère, dressaient des listes de commissions et surveillaient leurs réserves de denrées alimentaires gaspillaient moins de nourriture que les acheteurs au comportement plus spontané. A l'aide d'expositions, de cours, de documents et d'applications Smartphone intelligentes, l'organisation a pu inciter les citoyens à mieux utiliser les restes, à intégrer dans de nouvelles recettes les aliments dont la date de péremption approche et réaliser ainsi des économies.

...mais il reste beaucoup à faire

Le programme lancé en Angleterre montre bien comment une campagne d'information s'adressant aux ménages peut contribuer à réduire le gaspillage alimentaire. En Suisse, les consommateurs sont directement interpellés depuis 2012 par l'exposition itinérante «Jeter des aliments, c'est stupide», par la création de la plate-forme d'information et de dialogue foodwaste.ch et par d'autres actions. Mais c'est surtout sur la sensibilisation des jeunes en milieu scolaire et dans les cours de cuisine qu'il faut compter pour juguler durablement le gaspillage alimentaire.

En Suisse, la branche de la restauration génère annuellement quelque 300'000 tonnes de restes. Cela représente une saucisse d'un mètre de diamètre qui irait de Genève à Saint Gall. Jusqu'en été 2011, ces déchets étaient pour la plupart recyclés en «soupe à cochons», et retournaient ainsi indirectement à l'alimentation de l'homme. Cette façon de faire permettait d'économiser 70'800 tonnes de CO₂ dans la mesure où la culture ou l'importation de fourrages était moindre. Malgré cela, depuis le 1er juillet 2011, il est interdit de nourrir le bétail avec des restes alimentaires. Ainsi, les «bidons aux cochons» d'autrefois sont désormais transportés vers une installation de fermentation ou directement vers un incinérateur. Ce faisant, la Suisse s'adapte à une directive européenne qui interdit depuis 2006 toute alimentation animale à partir de restes de nourriture afin de prévenir la propagation d'épizooties sévères, par exemple la fièvre aphteuse.

.....

En Suisse, les restes issus de la restauration représenteraient une saucisse d'un mètre de diamètre qui relierait Genève à Saint Gall.

.....



Le bien-fondé de cette interdiction devrait toutefois être remis en question car cette mesure entraîne la perte d'une grande quantité de précieuses protéines que l'on doit de toute façon importer de l'étranger sous forme de fourrage animal. Le recyclage dans les installations de fermentation permet certes d'économiser 43'000 tonnes de CO₂, mais de telles installations ne se trouvent pas partout en Suisse. Nourrir les animaux de rente avec nos déchets alimentaires est une idée écologiquement intéressante mais difficile à mettre en pratique, car actuellement, seuls des déchets

GESTION CORRECTE DE DÉCHETS

Lorsqu'il s'agit de transformer un aliment non consommé, on a, là encore, besoin de connaissances et d'une volonté politique. En ce qui concerne le retraitement de déchets biodégradables, on a déjà fait beaucoup. Depuis le début de l'année, les habitants de la ville de Zurich, peuvent faire évacuer tous leurs déchets organiques avec les déchets végétaux. De nombreuses autres communes de Suisse offrent déjà la possibilité d'éliminer ces résidus dans des installations de fermentation. Berne également est active dans ce domaine. Walter Matter, responsable de l'élimination et du recyclage de la Ville de Berne, explique: «Nous avons reçu le mandat politique d'étendre d'ici au 1er janvier 2015 la collecte des déchets végétaux aux résidus culinaires et de les retraiter dans une installation de fermentation. La collecte sera hebdomadaire, car les déchets alimentaires ne peuvent être entreposés comme les déchets verts habituels en raison de leur odeur. Dès 2015, les Bernois pourront donc éliminer tous leurs déchets de cuisine et les restes d'aliments en les mettant dans la «poubelle verte». Une tonne de déchets organiques permet de produire 200 kilowatts de courant électrique par fermentation anaérobie avant que la masse ne soit transformée en compost et en engrais pour l'agriculture.

FOURRAGE
Affourager les animaux de rapport serait la solution la plus écologique pour recycler les déchets alimentaires. Cela est toutefois interdit depuis 2011 à la suite de graves épidémies animales.

PRODUCTION DE BIOGAZ
Depuis que les déchets alimentaires ne peuvent plus servir à l'affouragement, la seule variante de recyclage écologiquement viable est leur fermentation anaérobie dans une installation de production de biogaz. Quant à la production d'engrais et de compost, elle permet de boucler le cycle de vie des matières.

COMPOSTAGE
Le compostage produit des émissions de méthane; par ailleurs, les aliments cuits et les produits d'origine animale ne se prêtent généralement pas au compostage qui, de plus, dégage du CO₂.

Incinérateurs
L'incinération des déchets telle qu'elle est pratiquée dans les installations modernes permet de récupérer une partie de l'énergie pour la production de chaleur. Malgré cela, ce processus reste coûteux, ne permet pas un recyclage complet des matières et dégage du CO₂.

TOILETTES
Il ne faut jamais jeter des restes d'aliments dans les toilettes! D'abord parce que, ce faisant, on nourrit inutilement les populations de rats qui infestent les systèmes d'évacuation des eaux usées, ensuite parce que l'élimination des restes alimentaires dans les stations d'épuration requiert une grande quantité d'énergie, et enfin parce que les résidus de graisse endommagent les canalisations.

1 TONNE

★ -240 kg CO₂

★ -25 kg CO₂

+230 kg CO₂

+350 kg CO₂

> +350 kg CO₂

★ Un bilan CO₂ négatif est positif pour l'environnement. Il signifie que le processus de recyclage produit moins de CO₂ que ce qui est économisé en utilisant les déchets alimentaires comme source d'énergie ou comme affouragement par exemple. Mais limiter les déchets alimentaires reste bien préférable à n'importe quel processus de recyclage.

purement végétaux peuvent être donnés aux animaux. Ce mode de recyclage n'est donc presque plus praticable que par les agriculteurs qui disposent de déchets végétaux bruts et purs issus de leur production. Dans les ménages, on pourra tout au plus donner quelques menus restes au cochon d'Inde ou au chat.

La dernière nouvelle en provenance de Berne concernant le gibier accidenté nous laisse, elle aussi, très perplexes sous l'angle du gaspillage alimentaire. Parce que le canton de Berne doit faire des économies, l'Inspectorat de la chasse doit supprimer cinq postes de gardes-chasse et un poste administratif. Dès lors, il n'y a plus de place pour les quelque cinq mille heures supplémentaires qu'accomplissaient les gardes en services de nuit. Depuis le 1er juillet 2013, les animaux blessés par les voitures doivent être abattus par la police et amenés dans un centre d'incinération. Et pourtant, il s'agit là de viande comestible de bonne qualité – environ 1850 chevreaux par année – qui pouvait avant cela être vendue aux restaurateurs.

Quantités consommées et durée de conservation

La méconnaissance sur les quantités consommées et sur la durée de consommation des aliments est très répandue de nos jours. Une planification appropriée permettrait d'éviter les restes. La différence entre la durée de conservation minimale («A consommer de préférence avant le») et la date limite de consommation («A consommer jusqu'au») n'est souvent pas connue. La durée de conservation minimale est un élément d'étiquetage obligatoire qui, en vertu du droit européen, doit figurer sur toutes les denrées alimentaires conditionnées. Cet élément indique la date jusqu'à laquelle un aliment conservé de façon adéquate peut être consommé sans perte sensible de qualité ni de goût. Comme il s'agit d'une date minimale de conservation, l'aliment en question peut encore être consommé des semaines, des mois, voire des années après la date mentionnée. La date limite de consommation, en revanche, est la date à partir de laquelle un aliment qui se gâte facilement du point de vue microbiologique ne doit plus être vendu. Cette mention doit s'accompagner de consignes de conservation. Après cette date, il est interdit de vendre ces produits, même à prix réduit, ou de les donner. Cela concerne particulièrement les

organisations caritatives distribuant des aides alimentaires. En raison des horaires d'ouverture des magasins toujours plus étendus, les bénévoles seraient contraints d'aller récupérer toujours plus tard les aliments à date limite de consommation et de les distribuer le jour même aux bénéficiaires, ce qui n'est pas possible du point de vue logistique. Là encore, seule la voie politique pourrait permettre de faire cesser le gaspillage.

Il faut dire que les yoghourts, par exemple, mais également d'autres produits frais affichent une date limite de consommation beaucoup trop courte. Un test réalisé par des organisations de protection des consommateurs a montré que 92% des produits laitiers et carnés ainsi que les desserts restaient parfaitement consommables deux semaines au-delà de la date limite de consommation. Cela requiert des compétences supplémentaires de la part du consommateur: il doit non seulement savoir faire la différence entre les deux déclarations de péremption mais également faire usage de bon sens et utiliser ses facultés sensorielles pour déterminer si un aliment «périmé» est encore consommable en évaluant son odeur, son goût et son aspect. Bien des consommateurs ne font plus confiance à de telles compétences, de peur de perturber leur estomac.

Texte
MONIKA MÜLLER
est journaliste et diététicienne diplômée HES
Illustrations
JÖRG KÜHNI, TRUG

LIENS SUR LE SUJET

WWF: Gaspillage alimentaire
www.wwf.ch/fr/savoir/consommation/manger_boire/gaspillage_alimentaire

Impact environnemental de la consommation et de la production suisses (Synthèse)
www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/01611/index.html?lang=fr

La page anti-gaspillage alimentaire du gouvernement français
alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne

Fédération Romande des Consommateurs FRC: Gaspillage alimentaire
www.frc.ch/dossiers/grand-concours-moins-jeter-cest-possible

Vous accédez directement à ces liens en cliquant sur les liens dans la version pdf de l'actuelle édition sous www.tabula.ch.

Que peut faire le consommateur?

En Suisse, les consommateurs sont responsables de 45% des pertes alimentaires. En d'autres termes, c'est chez chacun d'entre nous que le potentiel d'économies est le plus élevé. En 2012 Claudio Beretta, de l'Institut d'ingénierie environnementale de l'EPF de Zurich, a consacré à cette question un travail de maîtrise très remarqué. L'actuel président de l'association foodwaste.ch nous dit: «Les ménages jettent un volume presque aussi important que celui des pertes enregistrées sur le chemin entre le producteur et les rayons des magasins. L'industrie alimentaire fait d'énormes efforts pour diminuer les pertes en améliorant les techniques, la logistique et l'hygiène.» Il faut ajouter à cela que la plupart des pertes constatées dans l'industrie agro-alimentaire résultent des exigences très élevées des consommateurs en matière de disponibilité, de diversité et de fraîcheur des produits et non pas d'une mauvaise planification. Il en va autrement chez les consommateurs: «Si beaucoup de ménages planifient tellement mal et sont si peu soigneux, c'est parce qu'ils peuvent se le permettre ou parce qu'ils ne remarquent pas combien d'argent ils gaspillent par leur comportement. C'est très dommage.» Heureusement, il existe des mesures simples pour réduire le gaspillage domestique, à commencer par apprécier les aliments à leur juste valeur et les mettre en œuvre avec délicatesse.

A long terme, l'offre est toujours déterminée par la demande. En tant que consommateurs, nous disposons donc d'un énorme potentiel d'incitation. Si nous comptons, même en fin de journée, trouver un assortiment complet



de légumes bien frais à l'aspect irréprochable et des pains dorés et croustillants, nous favorisons grandement le gaspillage alimentaire. Mais les exigences des consommateurs portent davantage encore sur la qualité des viandes. Ils boudent de plus en plus les abats, le bouilli issu d'animaux âgés et les morceaux tels que les jarrets; dans le meilleur des cas, ces produits sont transformés en charcuterie ou en nourriture pour animaux domestiques; parfois même, on les retrouve dans des installations de production de biogaz. Christoph Meili, expert en bilan écologique auprès du WWF Suisse calcule: «Détruire 100 g de viande (poids à l'abattage) équivaut sous l'angle du bilan écologique à un kilo de légumes au moins. Les consommateurs devraient donc réapprendre à utiliser tous les morceaux d'un animal, y compris les abats.» Le bilan écologique des morceaux de viande se reflète dans leur prix: plus un morceau est cher, plus sa charge écologique à la production est importante. Selon ce mode de calcul, 100 g de filet de bœuf correspondent environ à 15 kg de légumes.

LES PRINCIPALES MESURES POUR EVITER LE GASPILLAGE MENAGER

- Meilleure planification des quantités: planification hebdomadaire des menus, listes d'achats, planification des quantités à cuisiner.
- Utilisation ultérieure des excédents de cuisine et des restes de produits en faisant appel à l'inventivité (recettes originales).
- Optimisation du stockage afin de prolonger la durée de vie des produits. Les aliments conservés sous vide ou au frais se gardent plus longtemps.
- Acheter les produits frais à intervalles plus courts en les choisissant mieux au lieu de les stocker pour toute une semaine au risque de ne plus pouvoir les utiliser.
- En présence d'un aliment dont la date de péremption est dépassée, commencer par le sentir et le goûter avant de le jeter. De nombreux produits comme le riz, les biscuits, les yoghourts et le fromage peuvent être consommés longtemps après la date limite. En revanche, la prudence est de mise en ce qui concerne la viande et le poisson!

Les principales mesures à prendre par les consommateurs pour éviter les pertes en amont (au niveau de la chaîne de production):

- Acheter des fruits et légumes même plus gros, plus petits ou moins bien formés que la «norme».
- Acheter les produits de saison.
- Manger moins de viande et davantage de produits végétaux. Utiliser également des morceaux de viande moins recherchés (p.ex. poule, abats).
- Préférer les produits frais aux mets «prêts à manger» dont la fabrication génère des pertes et des déchets relativement importants.

Les principales mesures lorsqu'on mange au restaurant:

- Une pratique très répandue aux Etats-Unis, encore mal vue en Europe: emporter les restes de son repas («doggy bags») en quittant le restaurant. Ces restes doivent être réfrigérés dans les deux heures et consommés dans un délai de 24 heures.

Sources: Beretta et al. (2011): «Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz: Ausmass und Handlungsoptionen» / wwf.ch/foodwaste