

# Le gaspillage alimentaire : un problème majeur pour notre planète

*Dans cet article, nous partirons à la découverte d'une problématique mondiale : le gaspillage alimentaire chez les consommateurs.*

*Au moyen de recherches, sondage et interviews, nous développerons ce sujet qui n'est pas nouveau. Nous proposerons des solutions pour éviter le gaspillage, afin de sauver notre terre, car il y a urgence !*

## **Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?**

En Suisse, actuellement, les ménages sont responsables de plus d'un tiers du gaspillage alimentaire. Chaque consommateur en jette environ 90kg, ce qui fait près de 2.8 millions de tonnes de denrées alimentaires comestibles pour la Suisse. Cela correspond à 900 plaques de chocolat jetées à la poubelle. Au niveau financier, nous sommes à plus de 600 CHF de nourriture gaspillée inutilement par personne chaque année.

La quantité de CO<sub>2</sub> nécessaire à leur production et à leur transport équivaut à environ 100 millions de trajets effectués par le « *TITLIS Rotair* », le téléphérique à cabine tournant. Cela remet en cause notre mode de pensée et nous impose une réflexion intense.

## **Quelques statistiques pour la Suisse :**

Selon le WWF, 40% du gaspillage alimentaire a lieu chez les consommateurs suisses en raison d'achats trop volumineux, d'une mauvaise compréhension des dates de péremption, d'aliments mal conservés ou de quantités cuisinées trop conséquentes. Ensuite le conditionnement est responsable de 35% des pertes, s'en suit la restauration avec 12%, l'agriculture avec 11% et pour finir le commerce de gros et de détail avec 7%.

Grâce à notre sondage réalisé sur les réseaux sociaux, nous avons pu voir quels

étaient les aliments que nos sondés gaspillent le plus. Il s'agit le plus souvent des légumes et des produits laitiers. Selon une étude de la RTS, le pain fait aussi partie des aliments les plus gaspillés.

## **Pourquoi gaspillons-nous dans nos ménages ?**

Nous faisons généralement une distinction entre les pertes évitables et inévitables. Les *pertes évitables* concernent toutes les denrées mangeables qui n'atterrissent pas dans nos assiettes, parce qu'elles ont pourri ou parce que leur qualité (trop gros, petit, tordu) est insuffisante. Les *pertes inévitables* regroupent les épluchures, les os ou les aliments contaminés par des agents pathogènes malgré de bonnes conditions de stockage.

Mais qu'est-ce qui pousse les consommateurs à jeter de la nourriture encore comestible ? Aujourd'hui, nous gaspillons pour plusieurs raisons. Lorsqu'une personne va faire des courses avant d'avoir son frigo vide, elle ne prend pas le temps d'y jeter un œil et achète plus que nécessaire, de même que lorsque nous effectuons nos courses le ventre vide.

Nous nous référons plus souvent aux dates de péremption qu'à nos sens (goût, vue, odorat) notamment pour les produits laitiers. Nous jetons donc des aliments encore consommables plusieurs jours voire plusieurs mois après la date inscrite.

## Les conséquences du gaspillage alimentaire ?

Sur le plan écologique, nous remarquons que nous nous dirigeons vers une perte de la biodiversité car nous utilisons pour la production agricole plus de terre que nécessaire et ces dernières ne peuvent donc plus servir d'habitat pour la faune et la flore. Nous provoquons également une grande perte d'eau, puisque le nettoyage ainsi que la préparation des denrées en nécessitent une très grande quantité.

Sur le plan éthique, le gaspillage en Suisse a des répercussions mondiales. Alors qu'un tiers des denrées alimentaires est gaspillé en Suisse et dans le monde, cela va augmenter la demande en nourriture. A cause de la rareté des sols, les prix sur le marché sont en hausse. Les personnes ayant peu voire pas d'argent ne peuvent donc plus s'alimenter et cela aggrave la pauvreté et provoque des pénuries alimentaires.

Alors pourquoi gaspiller et gâcher des vies humaines et animales?

## Des solutions durables pour le futur :

Nous nous posons alors la question : mais que pouvons-nous faire pour limiter le gaspillage et éviter une dégradation de la santé de notre planète ? Nous parlerons ici de solutions accessibles à tous.

Vous pouvez commencer par écrire une liste avant de faire les courses et vous y tenir. Cela évite de faire des achats « inutiles » et en quantité démesurée. Si vous achetez des produits laitiers, il n'est pas nécessaire de vous en tenir aux dates de péremption ! Certains produits tiennent plusieurs semaines après celles-ci et sont toujours consommables.

Il vous reste des denrées comestibles ? Il existe des livres de recettes dédiés à l'anti-gaspillage qui vous permettent donc de

moins jeter et d'utiliser vos restes efficacement.

Vous pouvez même installer des applications sur vos smartphones (ex. Frigo Magic – *vous insérez les aliments qui vous restent dans le frigo et l'application vous trouve une idée de recette parfaite à réaliser*).

Concernant les aliments les plus gaspillés nous pouvons faire des choses simples par exemple avec les fruits et les légumes, lorsqu'ils ont une partie moisie ou ne présentent pas un bel aspect, il suffit d'enlever la partie abîmée et de faire par exemple des soupes, des smoothies, confitures.

Lorsqu'il vous reste du pain dur, vous pouvez en faire du pain grillé, de la chapelure ou découper des morceaux et le donner à des animaux.

Pour cet article, nous sommes parties à la rencontre de Free Go et Robin Food. Ils ont opté pour la solution des frigos ouverts à tous.

Marilyn Béguin nous a expliqué le mode de fonctionnement de son association, située dans le canton de Neuchâtel : *« ce sont des bénévoles qui vont chercher la marchandise dans les boulangeries, chez un consommateur qui aurait trop de légumes dans son potager. Ils mettent ses denrées dans les frigos pour que les gens dans le besoin puissent venir se servir.*

*Une personne qui a effectué des courses en trop grandes quantités a aussi la possibilité de contacter l'association Free Go pour donner les denrées en trop »*



Frigo de Free Go bien rempli.

En conclusion, quel est l'avenir de notre planète ?

Seules vos actions, petites mais efficaces, nous en diront plus, alors mettez-vous à l'ouvrage, réduisez le gaspillage et sauvez notre terre. Elle est notre héritage.

## Sources :

### Image :

- "Frigo avec des aliments invendus"

<https://www.association-freego.ch/fonctionnement>

### Sites :

- Terzago, Arianna : "Le gaspillage alimentaire : la plus grande montagne de Suisse." Too good to go 2021, <https://toogoodtogo.ch/fr-ch/blog/food-waste-chiffres>
- "Gaspillage alimentaire WWF Suisse", <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire>
- Dufour, Nicolas : "La lutte contre le gaspillage en trois questions." *Le temps*, 2019, [https://www.letemps.ch/societe/lutte-contre-gaspillage-alimentaire-trois-questions?qclid=Cj0KCQiA2ZCOBhDiARIsAMRfv9I6UnrSqWQlul1bunrEQhUR6A4v3tTFiNKqf8GOh\\_sqp\\_p06MKhDYaAqGvEALw\\_wcB](https://www.letemps.ch/societe/lutte-contre-gaspillage-alimentaire-trois-questions?qclid=Cj0KCQiA2ZCOBhDiARIsAMRfv9I6UnrSqWQlul1bunrEQhUR6A4v3tTFiNKqf8GOh_sqp_p06MKhDYaAqGvEALw_wcB)
- Nestlé : " Le gaspillage alimentaire : faits et chiffres", <https://www.nestle.ch/fr/engagement/nosengagementspourlasuisse/reduiregaspillagealimentaire/legaspillagealimentairefaitsetchiffres>
- Save Food : "Le gaspillage alimentaire nous concerne tous !" <https://savefood.ch/fr/gaspillage-alimentaire.html>
- Foodwast.ch : "Waste Food en Suisse", <https://foodwaste.ch/que-signifie-le-food-waste/?lang=fr>
- Ma RTS : " gaspillage alimentaire : les chiffres en Suisse " <https://www.rts.ch/audio-podcast/2021/audio/gaspillage-alimentaire-les-chiffres-en-suisse-25785372.html>

### Interviews :

- Marilyn Béguin, présidente et co-fondatrice de l'association Free Go
- Un membre de l'association Robin Food