

Le gaspillage alimentaire, on en fait notre affaire!

Le gaspillage alimentaire dans les commerces de détail représente un défi majeur pour notre société. Chaque année, des tonnes de produits comestibles finissent à la poubelle, alors que des millions de personnes souffrent de la faim. Ce gaspillage a des conséquences économiques, sociales et environnementales désastreuses. Il est urgent d'agir pour réduire ce fléau et promouvoir une consommation plus responsable. Plusieurs initiatives sont lancées pour diminuer ce gaspillage alimentaire et donner à certains produits une seconde vie.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN PROBLÈME D'UNE CERTAINE AMPLÉUR

Le gaspillage alimentaire est une réelle problématique pour la Suisse. Environ un tiers des denrées alimentaires produites sont gaspillées. Soit 300 000 tonnes par an. Cela représente une quantité exorbitante d'aliments jetés. La date de péremption très courte et la surcommande sont les principales causes de ce gaspillage. De plus, la pauvreté ne cesse d'augmenter, environ sept cent trente-trois millions de personnes souffrent de la faim sur la planète en 2023. Il est nécessaire d'agir et de mieux répartir cette nourriture gaspillée. Pour réduire les déchets alimentaires en Suisse, le Conseil fédéral a mis en place en 2022 un plan d'action pour diminuer les pertes alimentaires de moitié jusqu'à 2030. C'est un objectif ambitieux qui demande une organisation rigoureuse et une volonté de la part des établissements de vente orientés vers le commerce de détail. Cependant, en mettant en place quelques initiatives et en prenant en compte plusieurs points, cet objectif est largement réalisable.



TRAVAILLER AVEC LES FERMES DE PROXIMITÉ

Réaliser un partenariat avec une ferme de la région ou une société d'ornithologie est une solution pour réduire les déchets des fruits et légumes vendus dans ces grandes enseignes. Si le partenariat est réalisé avec une ferme, celle-ci pourrait en échange fournir une partie de ses produits. "Notre magasin a un partenariat avec une ferme de la région, la ferme du Beurnez", affirme monsieur Soares, gestionnaire de commerce chez Landi Pontenet (BE). Le magasin donne les fruits et légumes invendus à la ferme qui les utilise pour nourrir ses animaux, principalement des cochons et des poules. En contrepartie, le magasin lui donne la possibilité de vendre ses produits dans leurs rayons. Cette solution n'est peut-être pas applicable pour tous les établissements de vente orientés vers le commerce de détail, mais elle constitue tout de même une initiative qui peut être mise en place pour certains d'entre eux.

ÉTALAGE DES PRODUITS LAITIERS DE LA RÉGION CHEZ LANDI PONTENET. 18.01.2025 ©AMÉLIE

ÉCONOMISER TOUT EN DONNANT UNE DEUXIÈME VIE

La mise en place de rabais sur les produits alimentaires proches de la date de péremption dans les établissements de vente orientés vers le commerce de détail est une solution à la problématique du gaspillage alimentaire. Les produits peuvent être vendus avec un rabais quelques jours avant la date de péremption. Cela permet de diminuer la production de déchets alimentaires tout en donnant à ces articles des prix plus attractifs. Par exemple, la Landi de Pontenet (BE) a décidé de vendre ses produits à cinquante pour cent du prix original deux jours avant la date de péremption. Cela permet au magasin de vendre avec plus de facilité les produits avant qu'ils atteignent la péremption. C'est une initiative pertinente qui peut s'appliquer pour beaucoup de magasins.



ÉTALAGE DE FRUITS ET LÉGUMES CHEZ LANDI PONTENET. 18.01.2025 ©AMÉLIE



POULE MANGEANT LES FRUITS ET LÉGUMES INVENDUS DE LA LANDI PONTENET. 04.03.2025 ©CLÉO

DES ASSOCIATIONS AU CŒUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Donner les produits invendus à une association peut se révéler être une solution à notre problématique. Faire don des produits invendus ou proches de la péremption est bénéfique pour les deux partis. D'un côté, le magasin se débarrasse des produits restants et les met à contribution pour une bonne cause. Et de l'autre, les associations bénéficient d'une aide précieuse. Par exemple, l'association "Table couvre-toi" sauve les denrées alimentaires de la destruction et les distribue à des personnes dans le besoin. La Migros et la Coop ont un partenariat avec elle. Cette solution est durable et profitable aux plus modestes, mais cela peut engendrer des coûts supplémentaires pour le magasin, notamment en termes de personnel et de transport.

LES SACS ANTI-GASPILLAGE, UNE SOLUTION À LONG TERME

La création de sacs anti-gaspillage est une autre solution à notre problématique. Elle consiste à faire des sacs qui contiennent toutes sortes de produits alimentaires proches ou à la date de péremption. Cela permet de diminuer les déchets alimentaires et de mettre en valeur des produits qui pourraient être dévalorisés. Le fait que le sac soit abordable permet à toute la clientèle de s'en procurer. Lidl Suisse a instauré les sacs anti-gaspillage, "sauve-moi", dans tous ses magasins depuis décembre 2022. Lidl n'est pas la seule enseigne à avoir instauré les sacs anti-gaspillage en Suisse. Par exemple, Manor Food et Denner ont un partenariat avec Too Good To Go, une entreprise à impact social certifiée B Corp qui lutte contre le gaspillage alimentaire. L'instauration de sacs anti-gaspillage requiert une organisation complexe, mais est une façon attractive de vendre les aliments proches de la date de péremption.

CONTRE LE GASPILLAGE, DES SOLUTIONS POUR TOUS

Toutes les solutions qui sont proposées dans cet article sont idéales pour réduire les déchets alimentaires de manière à donner une seconde vie aux produits proches de la date de péremption. Ces alternatives vont dans le sens du respect de l'environnement. Cependant, ces solutions ne sont pas toutes applicables pour tous les établissements orientés vers le commerce de détail. La sélection des solutions les plus appropriées pour chaque contexte est essentielle pour une participation efficace à la réduction du gaspillage alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

SITE INTERNET

toogoodtogo.com
lidl.ch
admin.ch
unicef.ch
foodwaste.ch

PHOTOS

Amélie
Cléo

INTERVIEW

Le 28 janvier 2025: Sérgio Soares
(gestionnaire de commerce chez Landi Pontenet)