

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : UNE INITIATIVE LOCALE TRANSFORME LES INVENDUS EN AIDE CONCRETE

Le gaspillage alimentaire représente un enjeu majeur en Suisse, où plus de 300 kilos de nourriture par personne sont perdus chaque année. Face à ce constat, une initiative locale récupère les invendus des commerces pour les redistribuer à prix symbolique aux ménages précarisés. Grâce à un réseau de bénévoles et à un système d'abonnement accessible, cette solution réduit les déchets, soutient des familles et redonne de la valeur à des produits encore parfaitement consommables.



Image de la BNJ des produits invendus récupérés par Au P'tit Plus.

Un problème mondial

Nous le savons, le gaspillage alimentaire est devenu un problème majeur à l'échelle mondiale. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) c'est environ un tiers de la nourriture produite dans le monde qui est perdue ou jetée, soit 222 millions de tonnes. En Suisse, c'est environ 100 kg de nourriture qui sont jetés par an par la chaîne de production et on peut compter 100kg supplémentaire d'aliments parfois non déballés qui sont jetés par les ménages suisses. Cette perte représente non seulement un gâchis écologique, mais également un impact économique important.

En Suisse

La Suisse n'échappe pas à cette réalité. Tout au long de la chaîne de production – de l'agriculture au commerce de détail – environ 100 kg de nourriture par personne et par an sont perdus. À cela s'ajoutent 100 kg supplémentaires jetés par les ménages, parfois même sans avoir été déballés. Les raisons sont multiples : achats excessifs, portions trop grandes, mauvaise compréhension des dates de péremption ou difficulté à accommoder les restes. Le pain, les fruits et les légumes figurent parmi les produits les plus souvent jetés.

Ce gaspillage a également un coût économique important, un ménage de quatre personnes jette en moyenne 2 000 francs de denrées alimentaires par an. Sur le plan environnemental, l'impact est tout aussi préoccupant : la production alimentaire représente environ 30 % des impacts environnementaux liés à la consommation. À titre d'exemple, produire 500 grammes de pain équivaut à l'utilisation de cinq baignoires d'eau. Jeter de la nourriture revient donc à gaspiller des ressources précieuses.

Une initiative locale

Face à cette problématique, certaines initiatives locales se distinguent, comme « Au P'tit Plus », un projet né il y a dix ans dans les Franches-Montagnes. L'association récupère chaque soir les invendus encore consommables de magasins comme la Coop, la Migros ou des producteurs locaux. Tous ces produits sont ensuite triés et revendus à des prix plus bas pour des personnes disposant de ressources limitées. Selon son président et ancien maire de Saignelégier, « Cette association est une réponse à une thématique essentielle : aider les ménages en difficulté tout en évitant le gaspillage ».

L'accès au service est conditionné à un abonnement de cinq francs pour dix visites, réservé principalement aux personnes bénéficiant d'une réduction de prime d'assurance maladie ou en situation de précarité avérée.

Un fonctionnement équitable et efficace

Lors d'une soirée typique de distribution, les bénéficiaires se présentent avec leur abonnement qui sont tirés au sort pour garantir l'équité et pour éviter que certaines personnes soient toujours servies en premier. Six bénévoles trient les produits, vérifient leur qualité et mettent soigneusement en place les différents stands : fruits, légumes, pain, produits frais ou encore du terroir. En 2024, l'association a redistribué 1168 caisses de produits, provenant de 400 à 1000 caisses récupérées chaque mois. Elle compte 380 dossiers de clients actifs et environ 140 bénévoles, dont certains également bénéficiaires.

Un fort impact social et environnemental

Les bénéfices de cette solution sont multiples. L'association permet à des personnes en difficulté d'accéder à une alimentation variée et de qualité. Le président raconte notamment l'exemple d'une personne retraitée pour qui « Le P'tit Plus permet d'économiser 300 à 400 francs par mois, et qui lui a rendus possibles de petits plaisirs comme retourner chez le coiffeur ou

encore aller boire un café ».

Sur le plan écologique, l'impact est tout aussi significatif : chaque produit sauvé représente des ressources préservées et des déchets en moins. Enfin, l'association renforce la cohésion sociale : les soirées de distribution créent un espace d'échange et d'entraide, où chacun vient sans jugement et dans un cadre respectueux.

Les limites de la solution

Malgré ses résultats, l'association fait face à plusieurs obstacles. Le nombre de bénéficiaires est limité par la quantité d'inventus disponibles et par la capacité des locaux et elle est aussi fortement dépendante du bénévolat. De plus, en raison de la hausse des primes d'assurances maladie, Joël Vallat souligne également que « Le risque serait d'avoir trop de monde et pas assez de denrées à distribuer ». À cela s'ajoute des défis de logistique : respecter la chaîne du froid, recruter des conducteurs pour le bus ou encore gérer les denrées parfois très périssables.



Logo de l'association « Au P'tit Plus »

Une solution inspirante, mais difficile à reproduire partout

À la question de savoir si *Au P'tit Plus* pourrait être reproduit ailleurs en Suisse, le président répond clairement : « *Ce serait une bonne chose. Plusieurs projets ont voulu s'en inspirer, mais ils sont souvent découragés par la quantité de travail et le nombre de bénévoles nécessaires.* » En effet, cette solution dépend d'une forte implication humaine et d'un réseau solide de partenaires. Elle reste néanmoins une piste intéressante pour d'autres régions, combinant solidarité, écologie et économie circulaire. Sans oublier qu'elle défend une cause plus qu'essentiel.

Le gaspillage alimentaire est un enjeu global qui nécessite des solutions concrètes. *Au P'tit Plus* en offre une, à taille humaine, en alliant respect, dignité et soutien environnemental. Même si ses limites montrent que l'association ne peut pas résoudre à elle seule un problème mondial, son succès prouve qu'il est possible d'agir localement pour réduire le gaspillage et améliorer le quotidien des personnes en difficulté.

BIBLIOGRAPHIE

- **Interview** : Vallat Joël, président du comité de l'association "Au P'tit Plus". Tramelan, le 14 novembre 2025.
- **Article en ligne** : Fédération romande des consommateurs. « Les chiffres qui donnent la nausée ». Auteur inconnu, le 10 octobre 2013. <https://www.frc.ch/des-chiffres-qui-donnent-la-nausee> (31 octobre 2025).
- **Image** : RFJ. Au P'tit Plus partage solidarité et aliments invendus depuis une décennie (25.11.2025). <https://www.rfj.ch/rfj/Actualite/Region/20251125-Au-P-tit-Plus-partage-solidarite-et-aliments-invendus-depuis-une-decennie.html> (05 décembre 2025).
- **Image** : Au P'tit Plus. <https://auptitplus.ch> (21 novembre 2025)
- **Site Internet** : « Au P'tit Plus ». <https://auptitplus.ch> (24 octobre 2025).