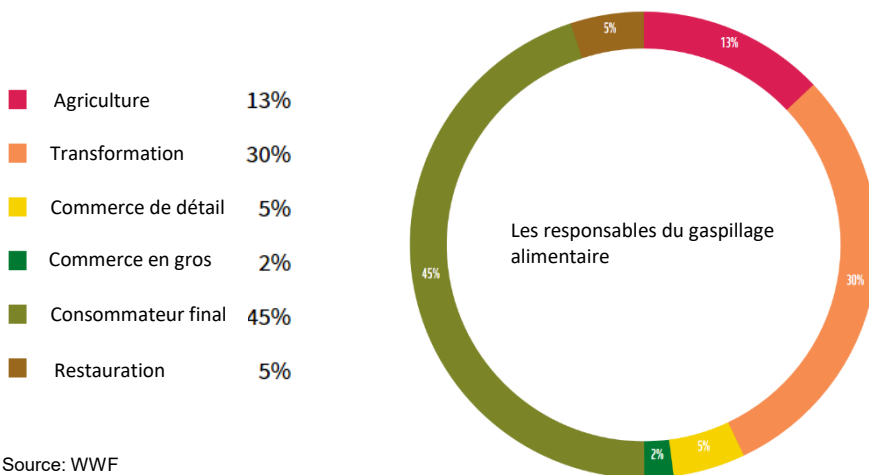


Factsheet

Gaspillage alimentaire

Situation actuelle

Le gaspillage alimentaire – dont la traduction anglaise est «food waste» – désigne le fait de jeter des denrées alimentaires. Le gaspillage alimentaire existe à toutes les étapes de la chaîne de production et de consommation: dans l'agriculture (fruits et légumes difformes ou déclassés), lors de la transformation (surproduction), dans le commerce de gros (pertes dues au transport), dans la restauration (portions trop grandes, matières premières périmées), dans le commerce de détail (produits périmés) ou dans les ménages (restes d'assiettes ou de repas jetés).¹



Source: WWF

C'est le consommateur final qui représente la plus grande part du gaspillage. 320 grammes de nourriture sont jetés en moyenne par jour et par personne en Suisse.² En moyenne, un ménage suisse jette chaque année 500 à 1000 francs de nourriture.³ Le phénomène entraîne également le gaspillage de ressources importantes telles que les terres cultivées, l'eau et l'énergie. En effet, les ressources suivantes sont par exemple nécessaires à la fabrication d'un kilo de pain:

- 1600 litres d'eau
- 174 heures de lumière
- 1 mètre carré de terres cultivables
- 600 grammes de CO₂

¹ panissimo | 11 janvier 2019 | N° 1

² panissimo | 11 janvier 2019 | N° 1

³ WWF, <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire>

Dans notre pays, le pain est un aliment de base précieux très prisé de la population – tout comme les fruits et légumes. En Suisse, la consommation moyenne de pain et de produits de boulangerie s'élève en moyenne à quelque 51,5 kilos par habitant et par année.⁴ Cela correspond à une consommation totale de l'ordre de 422,3 millions de kilos par année.

Il est frappant de constater que 26 % de tous les produits de boulangerie ne sont pas mangés par les consommatrices et consommateurs – un pain sur quatre finissant donc à la poubelle. Chaque année, quelque 100 millions de kilos de pains et de produits de boulangerie sont jetés en Suisse. Près de 40 % de la quantité consommée provient d'entreprises de boulangerie et de pâtisserie industrielles.

De quoi résultent les excédents dans les entreprises?

Des relevés effectués dans des entreprises pilotes en 2014 ont montré que les retours de marchandises non vendues représentent 8 à 15 % des déchets de toute la valeur ajoutée, la production et le stockage induisant 2 à 5 %.⁵ En pourcentage, l'ensemble des retours sont constitués à hauteur de 71 % de produits invendus (37 % de pains et petits pains, 19 % d'articles à l'emporter, 15 % d'articles de pâtisserie), de 23 % de déchets de production, et de 6 % de déchets de stockage (produits périmés).

Pourquoi ces excédents?

Les causes principales sont les suivantes:

- large assortiment jusqu'à la fermeture;
- attentes des clients et habitudes d'achats;
- baisse de l'estime des consommateurs pour la nourriture.⁶

L'ère de la vie professionnelle bien réglée est révolue, de nouvelles formes de travail naissent, l'emploi du temps devient plus flexible, et les habitudes alimentaires changent. Le comportement de la clientèle est donc de moins en moins prévisible. Dans le même temps, les clients s'attendent à trouver un large assortiment et des produits frais, en fin d'après-midi également. Et si ce n'est pas le cas, ils risquent d'aller chez la concurrence. Les exigences posées aux entreprises de boulangerie-confiserie sont donc très élevées, ces dernières devant faire preuve de beaucoup de flexibilité.⁷

Engagement au niveau de l'association

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et ses membres accordent une grande importance à la réduction des déchets alimentaires évitables. L'engagement contre le gaspillage alimentaire augmente l'efficacité et la rentabilité, tout en constituant une contribution écologique et sociale importante du secteur qui a un impact positif sur l'image des entreprises artisanales. La BCS s'engage donc pour éviter le gaspillage alimentaire et, via ses différents moyens de

⁴ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/>

⁵ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/>

⁶ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/>

⁷ panissimo | 11 janvier 2019 | N° 1

communication, informe régulièrement ses membres sur les mesures pouvant être prises à cet effet. Ces dernières doivent continuer à reposer sur une base volontaire, pour éviter que les entreprises ne se voient imposer des charges supplémentaires découlant d'une bureaucratie et d'une réglementation inutiles.

La BCS est membre de l'initiative «United Against Waste» (UAW).⁸ L'association UAW élabore avec ses membres des solutions pragmatiques contre le gaspillage alimentaire.

Mesures possibles au niveau des entreprises

Les mesures suivantes sont conseillées aux boulangeries-confiseries en matière de gaspillage alimentaire:

- formation et sensibilisation des collaborateurs en vente (cours thématiques annuels de Richemont p. ex.);
- information et sensibilisation des clients (flyers, sacs à pain, action contre le gaspillage alimentaire, livre de recettes sur l'utilisation de restes de pain de Richemont);
- définition d'un assortiment «de rigueur» jusqu'à la fermeture du magasin;
- diminution de l'assortiment en fonction des besoins de la clientèle établie et variantes dans l'assortiment (en complétant l'offre standard avec des produits variés);
- prise en compte d'organisations d'aide humanitaire;
- mesure du gaspillage alimentaire (un service gratuit de «United Against Waste»);
- développement de statistiques visant à améliorer la planification alimentaire.

Et s'il reste encore des aliments malgré tous les efforts, la BCS recommande les cinq possibilités de réutilisation suivantes:⁹

- **utilisation de vieux pain pour fabriquer des pâtes à pain:** le pain excédentaire peut être utilisé dans le cadre de recettes;
- **remise à des tiers:** la coopération avec des organisations à but non lucratif («Table couverture», Caritas p. ex.) ou par le biais de l'initiative «foodsharing» est une mesure sociale et efficace contre le gaspillage alimentaire; la collaboration avec des PME novatrices telles que «Äss-Bar», qui compte actuellement plus de 10 sites en Suisse, offre une autre alternative: des produits de boulangerie et des pâtisseries de la veille sont en effet vendus à prix réduit dans les points de vente, en collaboration avec différentes boulangeries-confiseries;
- **vente dans le propre magasin:** les deux entreprises familiales bernoises que sont Reinhard AG et Beck Glatz Confiseur AG vendent des produits de boulangerie de la veille, tout comme la boulangerie-pâtisserie lucernoise Merz AG; leurs projets respectifs s'intitulent «am 2. Tag, die 2. Chance für 2 Franken» («le 2^e jour, la 2^e chance pour 2 francs», et «Merz vom Vortag»);
- **alimentation animale:** outre la prévention et la transmission à des tiers, la transformation en alimentation animale constitue une valorisation très judicieuse sur le plan écologique;
- **réutilisation énergétique:** les boulangeries qui fabriquent des produits de boulangerie fine (tourtes, gâteaux p. ex.) et des snacks peuvent utiliser ces aliments pour produire du biogaz.

Berne, le 11 juin 2019 (version 1)

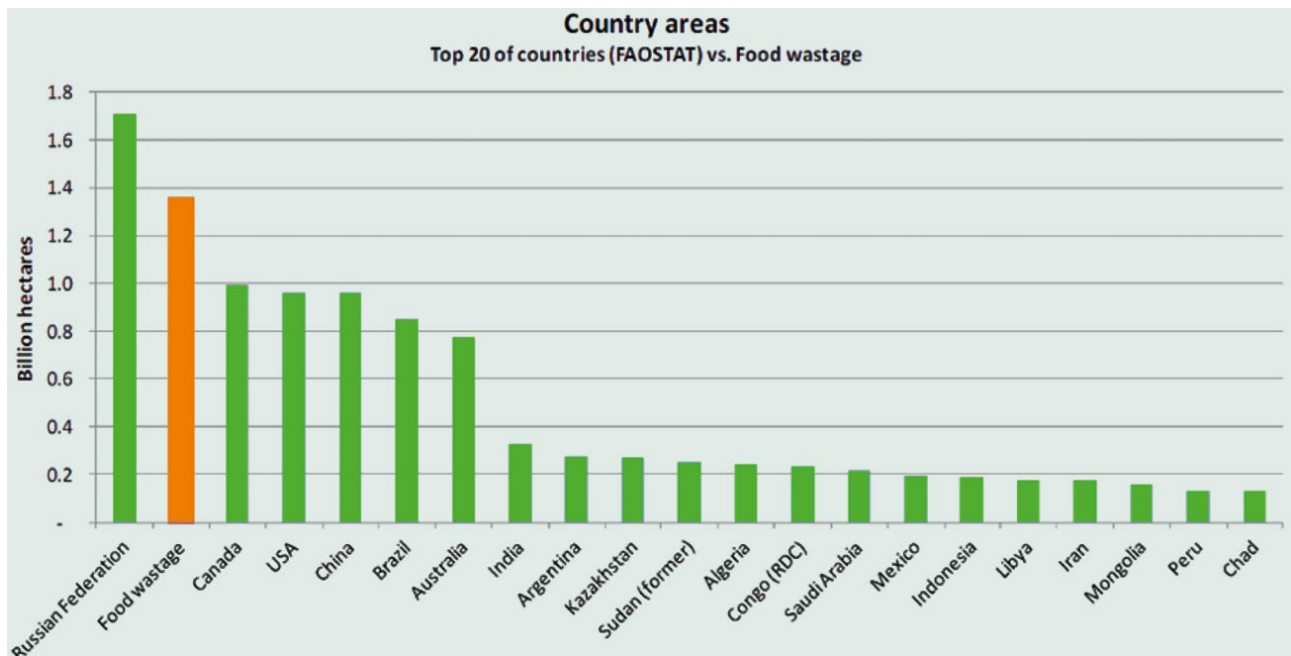
⁸ United against waste, <https://www.united-against-waste.de/index.php>

⁹ panissimo | 11 janvier 2019 | N° 1; base: WWF Deutschland, étude de septembre 2018

Annexe

Ampleur du gaspillage alimentaire en hectares et en comparaison avec les surfaces agricoles d'une sélection d'Etats (en milliards d'hectares)

Un tiers des aliments sont jetés à l'échelle mondiale. Cela correspond à près de 1,4 milliard de tonnes par année. Tout ces aliments devant être cultivés, récoltés, transportés, stockés et préparés, le gaspillage alimentaire implique une dilapidation de ressources naturelles. Le chiffre de 1,4 milliard de tonnes correspond de fait à 28 % de la surface agricole à disposition de la population mondiale.¹⁰



¹⁰ WWF Deutschland, <https://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Zugut-fuer-die-Tonne-Hintergrundpapier-20190319.pdf>