

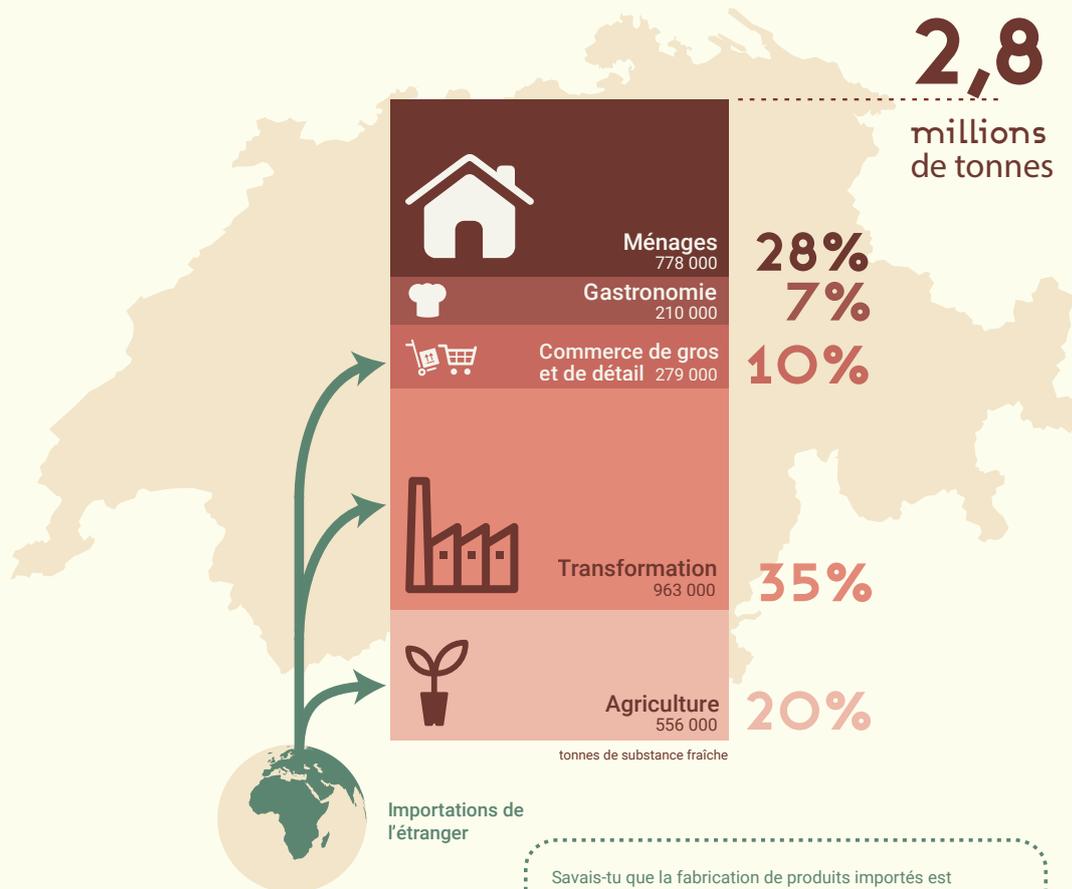
Travail de groupe: réduction du gaspillage alimentaire



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

à tous les niveaux de la chaîne alimentaire suisse

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire produisent ensemble 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires.



Savais-tu que la fabrication de produits importés est associée à des pertes alimentaires à l'étranger ? Ces pertes sont attribuées à la consommation suisse – parce qu'elles sont dues en partie à nos exigences esthétiques élevées (par exemple, mandarines trop petites).

Sources : Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial (seulement en allemand) OFEV, 2019. Graphique : R. Ryser.

Travail individuel:

Examine l'illustration de la première page. Choisis l'un des rôles présentés dans les prochaines pages. Lis la description qui accompagne le rôle que tu as retenu. Mets-toi dans la peau du personnage et note au moins trois idées pour éviter le gaspillage alimentaire. Utilise pour ce faire la fiche de travail.

Travail de groupe:

Formez des groupes de 5 personnes. Veillez à représenter tous les rôles au sein d'un même groupe. Échangez vos idées en incarnant vos personnages.

Ménages

Rôle: consommateur·trice

Nom: Daniel Favre

Âge: 42 ans

Profession: homme au foyer et enseignant

«J'enseigne à 60 % et j'assume une grande partie des tâches ménagères familiales. Mon épouse et moi avons trois enfants de 3, 5 et 8 ans. On n'a jamais le temps de s'ennuyer. Le dimanche soir, nous prévoyons dans les grandes lignes le menu de la semaine à venir. Le lundi et le mercredi, je fais les courses principales chez un grand distributeur et je passe à la boulangerie. Le vendredi, mon épouse se rend au marché du village pour acheter des fruits et légumes frais produits par des agriculteurs de la région. Pour nous, il est important de choisir des aliments régionaux et de saison. Hors de question de manger des fraises en hiver. Nous les apprécions d'autant plus en été: nous nous rendons deux ou trois fois dans une ferme qui permet de cueillir soi-même des fraises. Mon épouse en transforme une partie en confiture. Pour moi, il n'y a rien de mieux qu'une tartine de confiture maison pour le déjeuner! Dans un petit coin de terre et un potager surélevé, nous cultivons des tomates, des concombres et des herbes aromatiques. Nous donnons une partie des épluchures à nos cochons d'Inde et le reste finit au compost que nous partageons avec nos voisins. Malgré une bonne planification, nous avons parfois des restes. Mais je suis plutôt doué pour les transformer en bons petits plats.»

Grande distribution et commerce de détail

Rôle: gérant·e d'un magasin d'alimentation

Nom: Laura Rossi

Âge: 25 ans

Profession: gérante d'une filiale de grande distribution

«Je dirige une petite filiale d'une enseigne de grande distribution dans le secteur alimentaire. Je suis responsable du développement économique du magasin, de l'assortiment et de cinq collaborateurs. Au quotidien, l'équipe et moi devons surtout gérer l'inventaire, remplir les rayons au fur et à mesure, veiller à la qualité des produits ainsi que conseiller et servir notre clientèle. Le matin, nous remplissons les étalages de fruits et légumes fraîchement livrés depuis l'arrière et vérifions leur qualité. Nous

éliminons la marchandise très endommagée ou pourrie. À midi, nous réceptionnons les produits laitiers. Nous plaçons toujours les derniers articles livrés à l'arrière de l'armoire frigorifique et vérifions la date limite de vente de ceux situés à l'avant. Nous collons une étiquette de 25 % de rabais sur tous ceux qu'il faut vendre le jour même. À la fermeture du magasin, nous plaçons toutes les denrées et tous les produits de boulangerie dont la date limite de vente est dépassée, mais qui peuvent encore être consommés, dans des caisses. Aux alentours de 20 heures, un chauffeur vient les chercher pour l'organisation Table couvre-toi, qui distribue gratuitement ces aliments à des personnes dans le besoin.»

Transformation

Rôle: responsable de production

Nom: Lukas Steiner

Âge: 35 ans

Profession: responsable de production chez un fabricant suisse de produits à base de pommes de terre

«Mon entreprise est spécialisée dans les produits à base de pommes de terre et autres aliments surgelés. Selon la saison, la transformation emploie 150 à 180 collaborateurs. En tant que responsable de production, j'accorde beaucoup d'importance à la qualité de nos denrées. Pour nos frites, nous nous approvisionnons chez des agriculteurs suisses de la région. Ainsi, les distances de transport sont courtes et les pommes de terre, fraîches. Après la récolte, nous transformons la pomme de terre en entier lorsque c'est possible, parfois même avec la peau. Le processus de transformation commence par un nettoyage. Ensuite, une machine de coupe hydraulique taille les tubercules en frites. Les frites doivent atteindre une longueur minimale. Mais nous ne jetons pas les morceaux trop petits. Nous les transformons plutôt en autres produits, par exemple en croquettes. Puis, nous blanchissons les frites jusqu'à ce que leur cœur soit tendre. Nous les passons alors à la friteuse avant de les surgeler et de les emballer par portions. Des machines accomplissent tout ce processus. Par ailleurs, nous transformons en biogaz les parties inutilisables, notamment la peau. Notre entreprise est membre du réseau United Against Waste et s'engage activement pour la réduction des déchets alimentaires. Chaque année, nous donnons presque une tonne de marchandise invendue à l'organisation Table Suisse, qui distribue ces aliments à des personnes dans le besoin.»

Restauration

Rôle: chef·fe de cuisine

Nom: Jose Gonzales

Âge: 47 ans

Profession: chef cuisinier dans un restaurant de spécialités suisses

«Dans notre restaurant et sur notre terrasse, nous régalaons jusqu'à cent convives simultanément avec des spécialités locales et de saison. Il y a toujours de l'animation. Une grande équipe travaille en cuisine et au service. Une bonne organisation, une

bonne coordination et une bonne formation sont nécessaires. Pour l'approvisionnement des matières premières, nous choisissons des aliments régionaux et de grande qualité. Cela limite les déchets. L'avantage de cuisiner local est que les produits sont fraîchement récoltés et les distances de transport restent courtes. Les aliments se conservent donc plus longtemps. Nous servons de petites portions et proposons gratuitement un deuxième service. Ainsi, les assiettes reviennent souvent vides et nous ne devons presque rien jeter. Et quand un client ou une cliente a les yeux plus gros que le ventre, nous lui proposons d'emporter les restes. J'ai écrit précisément les recettes de nos plats. De cette manière, nous commandons toujours la quantité adéquate de légumes, de viande et d'autres denrées sans faire de réserves inutiles. Mes nombreuses années d'expérience dans différents établissements me sont aussi utiles dans ce domaine. J'explique en détail à mes collaborateurs comment préparer les plats et que faire avec les déchets de préparation éventuels. Dans la mesure du possible, nous utilisons toutes les parties d'un aliment. En été, nous préparons par exemple les courgettes de trois façons: grillées, farcies au four et en sauce pour accompagner des pâtes. Nous proposons au moins un menu végétarien par jour.»

Agriculture

Rôle: agriculteur·trice

Nom: Lena Stoll

Âge : 50 ans

Profession: agricultrice à la tête d'une exploitation maraîchère

«Notre exploitation familiale cultive des légumes sur quelque 30 hectares, ce qui équivaut à la surface d'environ 42 terrains de football. Nous plantons, par exemple, de la roquette, de la laitue, du chou-rave, des épinards, de la doucette ou encore du chou blanc. Au plus fort de notre activité, nous embauchons environ 40 saisonniers pour faire face à la charge de travail. Nous livrons nos légumes à des entreprises de commerce, détaillants et vendeurs faisant les marchés. Les légumes destinés au commerce sont soumis à des normes strictes. Par exemple, un chou-rave doit mesurer entre huit et douze centimètres de diamètre. Nous vendons les légumes qui ne correspondent pas aux critères imposés dans notre magasin à la ferme. Des spécialités et produits d'autres agricultrices et agriculteurs de la région viennent compléter notre assortiment. La culture maraîchère exige une très bonne planification. Pour éviter la propagation de nuisibles et de maladies fongiques, nous ne plantons jamais la même variété deux fois de suite au même endroit. Cette manière de procéder s'appelle l'assolement. Cependant, ravageurs et mauvaises herbes font partie de notre quotidien. Nous utilisons des produits de protection des plantes pour protéger les cultures des pucerons ou des champignons. Pour lutter contre les mauvaises herbes, nous recourons moins aux substances chimiques et utilisons un robot: grâce à une technologie de pointe et à des caméras, celui-ci arrache les végétaux indésirables de manière autonome et précise.»

Rôle: _____

Idées contre le gaspillage alimentaire

1.

2.

3.

Solutions individuelles. Ci-après, quelques suggestions.

Ménages

Rôle: consommateur·trice

- Conserver les restes dans des récipients transparents. Les ranger bien en vue, pour ne pas les oublier et les consommer rapidement. Placer les produits les plus anciens devant et ceux que l'on vient d'acheter derrière.
- Prévoir les besoins pour la semaine et rédiger une liste de commissions en tenant compte des repas à l'extérieur (p. ex. cantine scolaire).
- Acheter régional et de saison.
- Ne pas uniquement suivre la date de durabilité minimale imprimée sur l'emballage, mais se fier aussi à ses sens – vue, odorat, goût – pour déterminer si un aliment peut encore être consommé.
- Fixer un jour par semaine pour réutiliser les restes, par exemple le lundi pour terminer les plats du week-end.
- Trop de nourriture dans la maison? En offrir à ses amis ou voisins ou déposer les aliments emballés dans un frigo communautaire.
- Parler du gaspillage alimentaire entre amis et échanger des idées pour y remédier.
- Prolonger la durée de conservation des aliments: préparer des confitures ou des sirops, sécher des fruits, congeler ou mettre en bocaux des légumes.

Restauration

Rôle: chef·fe de cuisine

- Impliquer la brigade de cuisine: discuter du gaspillage alimentaire et des moyens d'y remédier efficacement.
- Changer la routine de planification: viser une quantité raisonnable au lieu du maximum. «Il y en a tant qu'il y en a» est un principe tout à fait normal pour de nombreux restaurants et la plupart des clientes et clients l'acceptent.
- Servir des portions plus petites: repenser la taille des portions. Réduire la quantité de nourriture dans l'assiette et proposer plutôt un deuxième service.
- Utiliser des assiettes plus petites: on sait que les personnes se laissent facilement tromper par le rapport de taille entre les portions et l'assiette. Des assiettes plus petites renforcent l'impression que la quantité de nourriture est suffisante.
- Proposer moins de plats: devant un choix trop grand, beaucoup de clients se sentent dépassés. Réduire le nombre de plats simplifie le choix, les processus et la gestion des stocks.
- Impliquer les clients: faire du gaspillage alimentaire un thème de discussion et informer des mesures adoptées. De nombreuses clientes et nombreux clients apprécieront, car le développement durable est une cause importante pour beaucoup d'entre eux.
- Proposer aux clientes et clients d'emporter leurs restes.
- Proposer un menu «anti-gaspi» qui incorpore des restes.

Grande distribution et commerce de détail

Rôle: gérant·e d'un magasin d'alimentation

- Implémenter un système pour contrôler l'état des stocks afin de disposer d'assez de temps pour réagir.
- Effectuer des planifications hebdomadaires, mensuelles et annuelles pour divers aliments.
- Proposer à prix réduit les articles dont la date limite de vente est proche.
- Donner les surplus d'aliments à des personnes dans le besoin ou à des organisations d'entraide.
- Oser laisser des étalages vides et ne pas remplir les rayons de produits frais (p. ex. pain) jusqu'à la fermeture du magasin, quand tout ne se vendra pas.
- Donner les aliments qui ne sont pas valorisables autrement à des exploitations agricoles.
- Composter et/ou fermenter les surplus alimentaires pour produire de l'énergie.
- Accepter des fruits et légumes non calibrés (les «moches»), leur dédier une marque et adapter leur prix.

Transformation

Rôle: responsable de production

- Destiner la nourriture qu'on ne peut valoriser autrement à l'alimentation des animaux de rente.
- Composter et/ou fermenter les surplus alimentaires et déchets pour produire de l'énergie.
- Développer de nouvelles méthodes et techniques de transformation qui produisent moins de déchets.
- Développer de nouveaux marchés pour les sous-produits (p. ex. le son, le petit-lait).
- Donner les surplus d'aliments produits à des personnes dans le besoin ou à des organisations d'entraide.
- Tenir un magasin d'usine qui vend des produits qui ne peuvent pas être écoulés dans le circuit habituel, p. ex. des biscuits cassés.

Agriculture

Rôle: agriculteur·trice

- Bien planifier le semis et la plantation (échelonnement) en anticipant les besoins au moment de la vente.
- Organiser l'assolement pour réduire les dommages liés aux nuisibles et aux maladies fongiques.
- Protéger les plantations contre les intempéries (p. ex. grêle ou pluie), les ravageurs et les maladies.
- Utiliser, au bon moment, des méthodes de récolte qui ménagent les produits. Dans la mesure du possible, aucun produit ne doit rester sur le terrain.

- Vendre directement les produits non calibrés (p. ex. légumes «moches») dans un magasin à la ferme ou au marché hebdomadaire.
- Transformer les fruits et légumes invendables ou invendus, mais comestibles, en confitures, sirops, chutneys, assortiments séchés, sauces, soupes, etc.
- Destiner les produits non transformés (invendus et sans autre valorisation possible) à l'alimentation animale.
- Composter et/ou fermenter les surplus alimentaires et déchets pour produire de l'énergie.
- Discuter avec les commerçants et usines de transformation pour qu'ils acceptent un éventail plus large de marchandise (p. ex. légumes «moches»).
- Sensibiliser la population pour qu'elle valorise mieux les aliments en général.
- Chercher des canaux de distribution supplémentaires lors de récoltes abondantes, par exemple installer un stand de libre-service, inviter les consommatrices et consommateurs à venir cueillir ou récolter eux-mêmes leurs produits, démarcher des restaurants et magasins de la commune.
- En cas de récoltes abondantes, faire de la publicité sur les réseaux sociaux ou placarder des affiches dans la commune.
- Organiser des événements pour transformer les fruits et légumes non calibrés, par exemple fabriquer du bouillon de légumes.
- Commercialiser les sous-produits (p. ex. poules à bouillir).
- Proposer des abonnements de légumes, fruits, œufs, viande ou farine afin de mieux anticiper.