



Communiqué de presse de l'Union suisse des paysans du 28 novembre 2019

L'agriculture part en croisade contre le gaspillage alimentaire

« Save Food. Fight Waste » : ainsi s'intitule l'initiative nationale lancée en ce jour et réunissant plus de 69 entreprises, organisations, villes et communes. Le secteur agricole est aussi de la partie. L'Union suisse des paysans désire mettre en place des mesures pour effectuer un travail d'information, vérifier les normes commerciales, et promouvoir l'écoulement des marchandises de deuxième et de troisième qualités au moyen de la vente directe.

En ce jour, la Fondation Pusch a donné le coup d'envoi de la campagne nationale « Save Food. Fight Waste », à laquelle participe aussi le secteur agricole (plus d'informations sur www.savefood.ch/medias). L'objectif est de sensibiliser la population au gaspillage alimentaire et de réduire la quantité trop importante d'aliments qui ne finit pas dans notre assiette. Une alliance composée de nombreuses entreprises, organisations et institutions publiques, parmi lesquelles figurent aussi le secteur agricole et l'Union suisse des paysans (USP), soutient cette initiative. En Suisse, les familles paysannes produisent des aliments pour la population avec ardeur : elles labourent les sols et aménagent des cultures, dont elles prennent soin du semis à la récolte, et s'occupent sept jours sur sept de leurs animaux de rente. Ce faisant, elles s'efforcent de limiter les pertes du mieux qu'elles peuvent. En effet, toute marchandise invendable ou invendue est synonyme de revenus moindres. Il n'empêche que la production d'aliments nécessite en soi de nombreuses ressources. De cette production, un tiers finit à la poubelle ou dans une installation de biogaz : une charge dont l'environnement et le climat se passeraient bien.

Un engagement supplémentaire pour l'USP

L'USP voit dans les critères de qualité très stricts que posent les commerçants et les transformateurs l'une des causes principales du gaspillage alimentaire. Ces critères donnent sans cesse lieu à des discussions. Difficile cependant de les modifier si les acheteurs et les consommateurs ne veulent pas acheter des produits naturels hors calibre et présentant quelques imperfections. C'est pourquoi, dans le cadre de la campagne « Save Food. Fight Waste », l'USP axera ses activités sur la transmission de connaissances et la sensibilisation. La population doit d'une part réapprendre à accorder aux aliments leur juste valeur, laquelle est élevée, et d'autre part accepter que l'apparence des produits de la nature est sujette à des variations. Dans cette optique, l'USP mettra un accent particulier sur la vente directe. Début 2020, elle enverra un bulletin à toutes les exploitations qui, à sa connaissance, pratiquent ce genre de vente pour commander du matériel gratuit, comme des autocollants « Save Food. Fight Waste » ou des imprimés informatifs. Les agriculteurs pourront alors estampiller la marchandise de deuxième et de troisième qualités, et expliquer à leurs clients que, en achetant ces produits, ils participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Sur le site de l'USP, dans le dossier « Gaspillage alimentaire », les agriculteurs trouveront une liste d'acheteurs qui pourraient être intéressés à reprendre une partie des quantités relativement importantes de marchandise que les partenaires commerciaux ne prennent pas en charge pour des raisons de qualité.

L'USP espère que la campagne « Save Food. Fight Waste » donnera lieu à l'émergence d'un mouvement de lutteurs anti-gaspi de grande ampleur, un regain d'appréciation pour les aliments et une diminution notoire du gaspillage alimentaire.

Gaspillage alimentaire : l'agriculture est responsable à 9 %

Près du tiers de tous les aliments produits en Suisse est perdu ou gaspillé entre le champ et l'assiette. Par année, cette quantité équivaut à 2,6 millions de tonnes environ. Les ménages et la restauration produisent presque la moitié de ces déchets. L'agriculture, pour sa part, n'est responsable que de 9 % de l'ensemble du gaspillage

Page 2|2

alimentaire, et ce pour les deux raisons principales suivantes : 1) marchandise invendue en raison de différences plus ou moins importantes par rapport aux normes (strictes !) du commerce, p. ex. carotte présentant une courbure trop marquée, concombre trop long, pomme tachetée ou pomme de terre galeuse ; 2) offre trop importante pour la demande actuelle. Cette seconde raison concerne surtout les aliments frais et rapidement périssables, comme la salade, dont la croissance et la consommation dépendent en plus beaucoup de la météo. Un cinquième des aliments invendus finissent dans la mangeoire des animaux et, partant, redeviennent des aliments de manière détournée. Le reste sert à produire de l'électricité et de la chaleur dans les installations de biogaz, et les excédents de compost se retrouvent sur les champs sous forme d'engrais. Les agriculteurs peuvent aussi enfouir les autres résidus de récolte, ceux-ci participant à la production d'humus et favorisant la fertilité des sols.

Renseignements :

Jacques Bourgeois, directeur de l'USP, tél. 079 219 32 33

Fabienne Thomas, responsable de la division Énergie et environnement de l'USP, tél. 079 919 11 82

Sandra Helfenstein, porte-parole et cheffe du projet de l'USP, tél. 079 826 89 75

www.sbv-usp.ch