

Communiqué de presse

Prolonger la durée de conservation pour réduire le gaspillage alimentaire

Berne, 24 novembre 2021. **De nombreuses denrées alimentaires emballées sont jetées, bien qu'elles soient encore irréprochables, sous le seul prétexte que la date imprimée sur les produits a expiré. Deux nouveaux guides, initiés par le groupe de travail « foodsave2025 », ont pour objectif d'éviter ce gaspillage à l'avenir et de sauver des milliers de tonnes de denrées alimentaires.**

En Suisse, environ 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires sont détruites chaque année. Cela tient en particulier au fait que la date limite imprimée sur certains produits est dépassée, alors qu'ils seraient encore comestibles. Le groupe de travail « foodsave2025 » composé de représentantes et représentants du monde scientifique, d'organisations de don et du secteur alimentaire, a élaboré des solutions pragmatiques à ces gaspillages alimentaires. Le projet d'introduire en Suisse un datage plus opportun et judicieux des denrées alimentaires en fait notamment partie.

Le noyau central du projet est la nouvelle date de durabilité minimale plus (DDM+). Celle-ci définit un cadre temporel dépassant la DDM « normale » (selon la catégorie, de 6 à 360 jours de plus), dans les limites duquel un produit stocké de manière appropriée est encore sûr et comestible. Une nouveauté est également prévue en ce qui concerne la date limite de consommation (DLC) : si des denrées alimentaires avec une DLC et adaptées à la congélation sont surgelées dans les règles avant l'expiration de cette date et réétiquetées, elles peuvent être données et utilisées comme produits surgelés pendant encore 90 jours.

Encore comestibles, mais jetés !

Deux dates renseignent sur la comestibilité des aliments : les denrées alimentaires portant une date limite de consommation (DLC) doivent, pour des raisons de santé, être consommées jusqu'à une certaine date. Les denrées alimentaires portant une date de durabilité minimale (DDM) garantissent par contre les caractéristiques de qualité et ne présentent aucun risque pour la santé. « L'expiration de ces dates ne signifie pas obligatoirement que ces denrées alimentaires ne sont plus consommables », comme l'explique Claudio Beretta, président de l'association foodwaste.ch et expert en matière de durabilité à la ZHAW : « Il est toutefois possible qu'ils ne soient plus tout à fait aussi colorés, aussi croquants ou aussi riches en saveur. » Judith Deflorin, responsable de la division Accès au marché à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), ajoute : « Nous sommes conscients que de nombreux aliments emballés sont gaspillés à cause de la date imprimée, alors qu'en fait ils ne sont pas avariés. »

Des guides pour clarifier la durée de conservation

C'est là que le groupe de travail entre en action avec son projet : sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), et sous l'égide de l'Université des sciences appliquées de Zurich (ZHAW), les deux guides ont été remaniés et adaptés à la branche. Le guide de datage s'adresse avant tout aux producteurs de denrées alimentaires. Corinne Gantenbein, microbiologiste dans le domaine alimentaire à l'ILGI, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, explique : « Le guide a pour objectif d'aider les producteurs à choisir le datage DDM approprié pour les différents produits. » C'est pourquoi le guide déplace désormais les produits sans risque pour la santé de la catégorie « à consommer avant » à la catégorie « à consommer de préférence avant ». Cela permet ainsi de sauver et de distribuer une plus grande quantité de denrées alimentaires. Dans le

commerce de détail, ces denrées alimentaires finissaient jusqu'à présent à la poubelle après expiration de la date limite de consommation.

L'OSAV a en outre élaboré la lettre d'information « *Don de denrées alimentaires après expiration de la date de durabilité minimale (MHD)* » afin d'expliquer ce que la marge d'interprétation des bases légales en vigueur permet en matière de don de denrées alimentaires périmées.

Distribuer plus de produits

Selon le groupe de travail « *foodsave2025* », les nouveaux guides offrent des avantages non seulement pour les aides alimentaires, mais aussi pour tout le secteur alimentaire. Car, avec les nouvelles options, les produits portant une date limite de consommation ne doivent plus être obligatoirement éliminés. Pour la clientèle des aides alimentaires, cela signifie qu'ils recevront plus de produits. Alex Stähli, directeur de *Table couvre-toi* et initiateur du groupe de travail « *foodsave2025* » se réjouit : « Pour les aides alimentaires telles que *Table couvre-toi*, la congélation de produits de qualité très consommateurs en ressources et portant une DDM, comme de la viande préemballée, ouvre un créneau qu'elles n'avaient pas jusqu'ici. »

Un potentiel de réduction du gaspillage alimentaire

Grâce à la DDM+, les entreprises de production, les détaillants ainsi que les consommatrices et consommateurs peuvent, eux aussi, apporter une contribution encore plus importante à la réduction du gaspillage alimentaire. Lorenz Hirt, directeur de la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fial) souligne qu'il est essentiel, que tous les acteurs luttent contre le gaspillage alimentaire dans le secteur alimentaire : « Nous devons tous unir nos efforts. C'est seulement ainsi que nous réussirons à faire bouger les choses et que nous apporterons une contribution à la réalisation des objectifs de durabilité de l'Agenda 2030, en réduisant de moitié le gaspillage alimentaire. » Les nouveaux guides recèlent donc un grand potentiel. Le commerce de détail produit aujourd'hui à lui seul plus de 100 000 tonnes de déchets alimentaires par an, dont une grande partie pourra à l'avenir éviter d'être détruites grâce aux nouvelles directives. Urs Vollmer, responsable durabilité et membre de la direction, le résume ainsi : « Ces nouvelles directives constituent une immense opportunité pour l'industrie, le commerce de détail, les consommatrices et consommateurs de repenser la gestion des aliments arrivant en fin de durée de conservation. Nous apportons ainsi une contribution essentielle contre le gâchis alimentaire. »

Pour de plus amples informations :

| |
|--|
| Contact médias fenaco : |
| Service médias fenaco société coopérative, media@fenaco.com, 058 434 00 35 |
| Contact médias fial : |
| Lorenz Hirt, lorenz.hirt@fial.ch, 031 356 21 21 |
| Contact médias foodwaste.ch et ZHAW : |
| Claudio Beretta, cb@foodwaste.ch, 079 837 25 75 |
| Contact médias <i>Table couvre-toi</i> : |
| Mina Dello Buono, mina.dellobuono@tischlein.ch, 052 224 44 96, |

Liens :

https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23508/3/2021_Spielmann-Prada-etal_BLV-Datierungsleitfaden.pdf

https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23509/3/2021_Beretta-etal_BLV-Spendenleitfaden.pdf

www.foodwaste.ch/haltbarkeit

www.tischlein.ch/conservation