



11.10.2012 – 08:30 Uhr

Deux millions de tonnes de nourriture à la poubelle

Zurich (ots) -

Lausanne, le 11.10.2012

Les Suisses jettent chaque année aux ordures deux millions de tonnes de denrées alimentaires en parfait état, dont près de la moitié au sein des foyers. Cela représente quasiment un repas complet par personne et par jour.

Le 16 octobre a lieu la Journée mondiale de l'alimentation: une bonne raison pour le WWF de passer au crible les déchets alimentaires des Suisses. Résultat: nous jetons chaque année aux ordures deux millions de tonnes de nourriture propre à la consommation. Ce sont donc 320 grammes d'aliments ou près d'un repas entier par personne et par jour qui finissent dans nos poubelles.

Pour la première fois, une étude EPF a présenté des résultats détaillés sur la composition du gaspillage alimentaire. Estimés à 13% au moins, les déchets dans le domaine agricole sont principalement constitués de fruits et légumes non récoltés en raison de leur taille ou de leur forme inadéquates. Le taux de gaspillage s'élève à 30% au sein de l'industrie de transformation; il est essentiellement imputable au tri visant à éliminer les marchandises de «moindre valeur». Contre toute attente, ce ne sont ni le commerce de détail ni le commerce de gros qui génèrent le plus de déchets (5% et 2% respectivement), mais les consommateurs finaux: les particuliers en sont responsables à hauteur de 45% et la restauration de 5%. Le WWF a en outre représenté dans un graphique interactif le volume des déchets des ménages et ses conséquences.

Il y a déchets et déchets

Tous les déchets alimentaires n'ont pas le même impact sur l'environnement. La spécialiste du WWF, Jennifer Zimmermann, explique: «Jeter une salade du jardin ou des haricots du Kenya transportés par avion à grand renfort d'énergie sont deux choses différentes.» Mais c'est le gâchis de viande qui nuit le plus à l'environnement étant donné que sa production nécessite de nombreuses ressources: il faut 7 à 15 kilos de fourrage pour produire un kilo de viande. Si tous les niveaux de production de la chaîne alimentaire s'impliquaient, un tiers des déchets alimentaires actuels pourrait être évité, ce qui permettrait d'économiser chaque année autant de CO₂ qu'en émettent 500 000 automobiles.

Conseils aux consommateurs: - Vérifier le contenu de son réfrigérateur avant de faire ses courses - Planifier ses menus et établir une liste de courses - Se servir des restes pour préparer un repas - Placer les aliments dans des récipients hermétiques ou au réfrigérateur afin d'accroître leur durée de conservation - Acheter des produits frais plus souvent, de façon plus ciblée, au lieu de faire des provisions hebdomadaires qui seront gaspillées ensuite - Goûter les produits périmés pour vérifier qu'ils ne sont réellement plus propres à la consommation - Rapporter les déchets verts dans des unités de production de biogaz ou au compost de la commune - Jeter les déchets alimentaires dans des sacs et non avec les eaux usées, le tri à la station d'épuration nécessitant un surcroît d'énergie

Informations complémentaires: Rapport «Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen» (Déchets alimentaires en Suisse - ampleur et mesures potentielles), rédigé par le WWF en collaboration avec foodwaste.ch: http://assets.wwf.ch/downloads/12_10_04_wwf_foodwaste_ch_final.pdf

Graphique Répartition des pertes en fonction du secteur:
http://assets.wwf.ch/downloads/kuchengrafik_food_waste_f.pdf

Graphique interactif sur le gâchis de nourriture en Suisse: <http://www.wwf.ch/foodwaste>

Contact:

Pierrette Rey, porte-parole, WWF Suisse, 021 966 73 75; 079 662 47 45; pierrette.rey@wwf.ch

Claudio Beretta, assistant économique à l'ETH Zurich et président de

l'association foodwaste.ch, 079 837 25 75 ou 061 853 03 13,
cb@foodwaste.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100017820/100726349> abgerufen werden.