

15.10.2014 – 08:30 Uhr

Gaspillage alimentaire: 66% des pommes de terre partent à la poubelle

Zurich (ots) -

Le WWF a analysé les pertes relatives à la production de divers aliments. Les deux tiers des pommes de terre cultivées ne sont jamais consommées, tout comme un cinquième de la viande produite. La Suisse peut plaider coupable: contrairement à d'autres pays, elle n'a fixé aucun objectif de réduction du gaspillage alimentaire. A l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, qui aura lieu demain, le WWF lance une pétition pour réduire ce gaspillage de moitié d'ici 2025.

Demain se déroule la Journée mondiale de l'alimentation alors que plus de 800 millions de personnes ne mangent toujours pas à leur faim. De nouvelles études démontrent qu'en Suisse, deux pommes de terre sur trois ne finissent pas dans nos assiettes, mais se perdent quelque part dans la chaîne de création de valeur ajoutée. Cela correspond à environ 303 000 tonnes de pommes de terre ou encore à 1,2 milliard d'assiettes de rôtis par an. Pour les autres denrées alimentaires, le bilan est tout aussi alarmant, avec une part de pertes évitables de 40% pour les légumes de garde, de 34% pour les légumes frais, de 43% pour le pain (blé) et de 19% pour la viande.

Ces chiffres ont été établis par le cabinet spécialisé Foodways Consulting GmbH sur mandat du WWF. Ils se basent en grande partie sur des études britanniques, peu de données étant disponibles en Suisse. La situation de ces pays est cependant comparable puisqu'ils gaspillent tous deux près d'un tiers de l'ensemble des denrées alimentaires. Jennifer Zimmermann, responsable Consommation au WWF Suisse, ajoute en outre: «Il serait essentiel de recenser de telles données pour la Suisse. Car nous ne pouvons lutter contre les pertes que si nous savons à quel stade elles ont lieu.»

Si l'on considère uniquement les chaînes de création de valeur ajoutée en faisant abstraction du consommateur final, on constate que les pertes sont générées en différents points. En ce qui concerne la viande, c'est au moment de l'abattage et de la transformation que le gaspillage est le plus important (9%). Pour le pain, les pertes ont surtout lieu dans les meuneries (13%). Enfin, pour les légumes, le plus grand potentiel d'économies réside dans la production, les pertes pouvant osciller entre 8% (pour la salade) et 32% (pour les pommes de terre)! En la matière, c'est surtout l'élimination de spécimens parfaitement comestibles mais esthétiquement imparfaits qui pose problème.

Il est donc d'autant plus déterminant que non seulement les consommateurs jettent moins de denrées alimentaires, mais aussi que l'ensemble de l'industrie agro-alimentaire, des agriculteurs aux vendeurs, prenne ses responsabilités. Cependant, pour définir des mesures durables en commun avec tous les acteurs concernés, une base juridique fait défaut. Car contrairement à des pays comme l'Allemagne, la France ou l'Autriche, la Suisse n'a encore établi aucun objectif pour enrayer le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi le WWF exhorte la classe politique à imposer une réduction, au moins de moitié, des pertes relatives aux denrées alimentaires d'ici 2025, via une pétition sur <http://www.wwf.ch/gaspillage>. Enfin, Jennifer Zimmermann le souligne: «Le problème ne pourra être résolu que si les industries de production, de transformation et de vente au détail se sentent obligées d'atteindre un but commun.»

Lien vers la pétition: <http://www.wwf.ch/gaspillage>

Informations:

L'étude du WWF relative au gaspillage alimentaire le long de la chaîne de création de valeur ajoutée (pain et céréales, légumes et viande) de Foodways Consulting se trouve ici:

http://assets.wwf.ch/downloads/2014_wwf_bericht_lebensmittelverluste_bei_fleisch__gemuse_und_brot_final.pdf

Un résumé en français se trouve ici:

http://assets.wwf.ch/downloads/2014_zusammenfassung_studie_lebensmittelverluste_bei_fleisch__gemuse_und_brot_f.pdf

Vidéo: https://www.youtube.com/watch?v=Wo7i-cV5QEg&list=UUv_TVt0bw_b7LnMKGaD1Ceg Images d'une installation en plein champ: www.wwf.ch/fotos Légende: un tiers des aliments produits pour la consommation suisse se perd le long de la chaîne des denrées alimentaires.

Contact:

Patricia Letemplé, Chef de projet Campagnes, WWF Suisse,
patricia.letemple@wwf.ch, 078 808 91 28

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100017820/100762927> abgerufen werden.