Datum: 02.11.2025

Journal de Morges

Online-Ausgabe

journaldemorges.ch
1110 Morges
021 801 21 38
https://journaldemorges.ch/

Medienart: Online
Medientyp:
Tages- und Wochenmedien

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
808e02c8-14cd-4f75-a240-a4af8bdaa57c
Ausschnitt Seite: 1/4

# Il y a encore du travail face au gaspillage

02.11.2025 Lucas Philippoz

**La quantité de nourriture jetée en Suisse a diminué de 5 % entre 2017 et 2024. C'est bien en dessous des objectifs fixés par la Confédération, à savoir une diminution de moitié d'ici à 2030.**

Le 14 octobre, le conseiller fédéral Albert Rösti a participé à une «rencontre informelle» à Berne avec des représentants du secteur alimentaire. À l'ordre du jour: un bilan intermédiaire du plan d'action national contre le gaspillage alimentaire, lancé en 2022. L'objectif est de réduire de moitié, d'ici 2030 et comparé à l'année de référence 2017, les pertes tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

La Confédération avait donc conclu un accord intersectoriel avec une trentaine d'entreprises et organisations actives dans l'alimentaire. Au cours des trois dernières années, ces acteurs ont développé des méthodes de collecte de données, rédigé des guides pratiques et mis en œuvre des mesures concrètes de réduction du gaspillage, résume un communiqué de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV).

Dans le commerce de détail par exemple, certains produits carnés sont congelés avant leur date de péremption afin d'être réutilisés ou donnés. Dans l'industrie de transformation, des ajustements techniques ont permis des économies notables, toujours selon le communiqué. «Les progrès réalisés montrent que les mesures en valent la peine», s'est réjoui Albert Rösti.

## Un «net» retard

Selon le bilan intermédiaire réalisé par la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) pour le compte de l'OFEV, le gaspillage n'a toutefois diminué que de 5 % environ par rapport à 2017. Et ce alors que l'objectif intermédiaire qui avait été établi pour 2025 était de -25 %. L'estimation actualisée pour 2024 est de 310 kg de pertes alimentaires par personne et par an, contre 330 en 2017. «La Suisse est nettement en retard par rapport à l'objectif», résume le rapport de la ZHAW.

Directrice de l'association ZeroWaste Switzerland, qui coordonne ses actions sur le plan national depuis Morges, Valérie de Roguin n'est pas surprise par ce bilan intermédiaire qu'elle qualifie de «faible». «Mais il faut souligner qu'il y a tout de même une évolution. On sait que le changement prend beaucoup de temps, sur le plan individuel et a fortiori à grande échelle. Il y a des résistances, des enjeux économiques, mais aussi un contexte qui prône une abondance constante et pousse à la consommation… Tous ces facteurs expliquent pas mal de choses.»

## Deuxième phase

La rencontre du 14 octobre à Berne devait lancer officiellement une deuxième phase d'action. Le Conseil fédéral devrait décider en 2026 de nouvelles mesures. «Il s'agira notamment d'accroître la portée des mesures, d'améliorer les bases de données et de renforcer la sensibilisation des ménages.»

Ces derniers ont un rôle crucial à jouer, confirme le rapport de la ZHAW: «Les ménages sont l'étape de la chaîne de valeur ajoutée présentant le plus grand potentiel de réduction de l'impact environnemental.» Dans un communiqué, la faîtière Swiss Retail Federation – qui réunit 1900 entreprises – estime que «le commerce de détail montre l'exemple» puisqu'il a réussi à réduire son gaspillage de 20 %.

Pour Valérie de Roguin, ne pas culpabiliser les consommateurs reste un enjeu central de la sensibilisation et du passage à l'action. «L'un des intérêts des défis familles et ateliers que nous organisons, par exemple, est de développer de nouvelles habitudes en se lançant un challenge positif. Et en travaillant sur des groupes, on permet aux gens de se sentir moins seuls, de ne pas être une goutte d'eau dans cette problématique globale.» À noter que ZeroWaste Switzerland œuvre au

niveau des individus, mais aussi pour changer les conditions-cadres.

## À Reverolle, le frigo partagé installé il y a trois ans pour lutter contre le gaspillage pourrait être déplacé à Lausanne, faute de bénévoles pour s'occuper de sa surveillance.

Une armoire contenant un frigo, une étagère et une boîte à pain: tel est le dispositif accessible gratuitement et 24h/24 installé à côté de la fontaine de Reverolle en octobre 2022. Objectif: que les habitants y déposent et prennent librement des aliments qui, sinon, auraient fini à poubelle – par exemple lorsqu'on s'apprête à partir quelques jours en vacances.

Trois ans plus tard, la responsable du frigo, Anne-Marie Parrat confirme que certaines nouvelles habitudes sont nées. Mais le frigo n'a jamais débordé de denrées. «J'aurais aimé travailler avec des épiceries pour qu'il soit plus rempli, mais j'ai découvert qu'elles prennent déjà des mesures contre le gaspillage, par exemple en faisant des paniers antigaspi sur l'application TooGoodToGo, ou en appliquant de grosses réductions sur les produits proches de la date. Ce qui, en soi, est plutôt une bonne chose.»

Même constat du côté des agriculteurs, qui «sont déjà habitués à ne pas gaspiller, par exemple en donnant des restes à leurs animaux».

### Grosse implication

Difficile de tirer un bilan précis de l'opération: «Il faudrait installer une caméra pour avoir des statistiques, sourit Anne-Marie Parrat. Mais on observe bel et bien que des aliments arrivent et repartent régulièrement.»

Car il faut passer «tous les deux-trois jours» pour donner un coup de chiffon d'une part, d'autre part s'assurer que l'appareil fonctionne sans accroc – «la prise est parfois débranchée» – et qu'il ne contient pas des produits interdits (ndlr: viande, poisson, alcool, produits cuisinés) ou de la nourriture périmée. Un engagement conséquent pour Anne-Marie Parrat, bien qu'elle soit aidée par une deuxième volontaire. «En plus, j'ai déménagé à Apples entre-temps, explique la responsable. J'ai essayé de trouver quelqu'un pour me remplacer, sans succès.»

Autre option: déplacer le frigo. «Mais ce n'est pas simple, car il faut un lieu avec du passage et une prise électrique.» L'association Madame Frigo, qui a fourni l'appareil et en compte plus de 150 en Suisse, envisage donc de déplacer celui de Reverolle dans un écoquartier lausannois. À moins qu'un volontaire ne se propose dans la région de Morges.

## Certaines habitudes peuvent avoir un impact conséquent sur le gaspillage alimentaire des ménages. Rapide rappel.

Valérie de Roguin livre plusieurs stratagèmes pour limiter le gaspillage dans son foyer. Tout commence par une liste de courses pour éviter les tentations du rayon actions – multipacks et dates de péremption imminentes – qui finissent oubliées au fond du frigo. Mieux vaut aussi faire de petites courses régulières que de remplir son frigo une fois par mois.

Côté achats, les produits non transformés se conservent mieux et permettent plus de créativité en cuisine. «C'est souvent au marché qu'on trouve les fruits et légumes les plus frais», estime la directrice de ZeroWaste Switzerland. Elle conseille aussi de consommer en premier les produits sensibles comme la viande et le poisson, ainsi que de réduire la quantité achetée. «C'est bon pour la planète, mais aussi pour votre porte-monnaie.» On peut aussi s'inspirer de nombreuses recettes antigaspi, disponibles sur Internet notamment.

Dernier conseil: faire confiance à son nez, ses papilles et «son bon sens» plutôt qu'aux dates sur les emballages. «Elles sont souvent très prudentes et il y a une vraie responsabilité légale, avec un cadre qui doit évoluer», note Valérie de Roguin. Certains produits comme les yoghourts, les œufs ou les épices restent souvent consommables plus longtemps.

Datum: 02.11.2025

Journal de Morges

Online-Ausgabe

journaldemorges.ch
1110 Morges
021 801 21 38
https://journaldemorges.ch/

Medienart: Online
Medientyp:
Tages- und Wochenmedien

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
808e02c8-14cd-4f75-a240-a4af8bdaa57c
Ausschnitt Seite: 3/4

Si la distribution a un rôle à jouer, la majeure partie du gaspillage alimentaire en Suisse serait en fait causée par les ménages. Photo: Mathys.

Anne-Marie Parrat devant le frigo partagé, en 2023. Schwarb

Les œufs survivent souvent à une date dépassée. Photo: Larson/Unsplash