



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de l'environnement OFEV

Nouvelles études de l'OFEV sur les déchets alimentaires dans l'agriculture et les ménages

Berne, 29.04.2019 - Produire de la nourriture qui n'est au final pas consommée met sous pression les sols, les eaux et le climat. L'Office fédéral de l'environnement OFEV a donc collecté, dans le cadre de deux études, les quantités de nourriture perdue dans le secteur agricole et au sein des ménages suisses. L'agriculture génère chaque année quelque 225 000 tonnes de déchets alimentaires, dont environ 90 % pourraient être évités. Du côté des ménages, les déchets alimentaires s'élèvent à 1 million de tonnes environ, dont la moitié serait évitable. La restauration, le commerce de détail et l'industrie agroalimentaire ont déjà fait l'objet d'études. Ces analyses forment une base solide pour la formulation d'objectifs de réduction en matière de gaspillage alimentaire.

Si des aliments ne sont pas consommés, leur production aura généré pour rien des émissions de CO₂ et une utilisation des sols et des eaux, ce qui influe négativement sur le climat et la biodiversité. Par conséquent, l'OFEV collecte depuis 2013 des données sur les déchets alimentaires en collaboration avec les branches et les associations concernées. Sur la base de diverses études, il a établi les quantités de denrées alimentaires qui sont perdues ou jetées tout au long de la chaîne de production et de commercialisation, c'est-à-dire du champ à l'assiette. Il entend ainsi chiffrer les pertes pour chacun des secteurs de production et connaître la part des déchets évitables.

Pertes dans l'agriculture

L'agriculture produit chaque année environ 225 000 tonnes de déchets alimentaires sous forme de résidus ou de rebuts de récolte. Des mesures techniques ou organisationnelles permettraient cependant d'éviter près de 90 % de ces déchets alimentaires, ce qui équivaut à quelque 200 000 tonnes. Ces déchets sont principalement dus aux normes industrielles

applicables, aux branches en aval, aux conditions techniques et au stockage inapproprié. Seules 2000 tonnes (soit 1 % des pertes) sont valorisées thermiquement pour produire de l'électricité et de la chaleur. Le reste est épandu sur les champs comme engrais ou amendements du sol (173 000 tonnes) ou donné aux animaux (49 500 tonnes).

Près de la moitié des déchets alimentaires des ménages finissent à la poubelle

En Suisse, les ménages produisent chaque année environ 1 million de tonnes de déchets alimentaires, dont près de 480 000 tonnes, soit presque la moitié, sont jetées avec les ordures ménagères et donc incinérées. Quelque 170 000 tonnes de déchets alimentaires sont collectées et valorisées sous forme d'engrais de recyclage ou de biogaz. Les 350 000 tonnes restantes sont soit compostées soit données aux animaux. Près de la moitié de ces déchets, c'est-à-dire l'équivalent de 60 kg par personne et par an, pourraient être évités.

Ces grandes quantités de déchets s'expliquent avant tout par deux raisons : la population n'a pas conscience de ces déchets et la valeur attribuée à la nourriture est faible. Par ailleurs, les connaissances sur la manière de conserver et de stocker les aliments manquent comme les idées pour utiliser les restes. L'étude de l'OFEV montre qu'une bonne infrastructure de gestion des déchets verts dans les communes permet de diminuer considérablement le gaspillage alimentaire. Grâce à la collecte séparée, les ménages ont une meilleure perception de leurs déchets alimentaires.

Un plan d'action contre le gaspillage alimentaire

En 2015, la Suisse, à l'instar de plus de 190 États, a approuvé l'Agenda 2030 de développement durable, élaboré par l'Organisation des Nations Unies. Elle s'est ainsi engagée à réduire de moitié, d'ici à 2030, le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et de réduire les pertes de denrées alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. En mars 2019, le Conseil fédéral s'est vu chargé par le Parlement d'élaborer un plan d'action contre le gaspillage alimentaire. Les études de l'OFEV au sujet des déchets alimentaires et le dialogue avec les branches et les associations concernées servent de base à l'élaboration de solutions visant à réduire le gaspillage alimentaire. L'impact environnemental d'une tonne de déchets alimentaires varie beaucoup en fonction des produits qui sont jetés et du moment où le gaspillage survient dans la chaîne de production et de commercialisation. L'impact est particulièrement élevé par ex. pour les déchets de produits carnés et des aliments fortement transformés.

Adresse pour l'envoi de questions

Section Médias OFEV

Téléphone: +41 58 462 90 00

Courriel: mediendienst@bafu.admin.ch

Documents

 [Lebensmittelabfälle in Schweizer Grüngut](#) (PDF, 5 MB)

 [Biomassennutzung in der Schweizer Landwirtschaft](#) (PDF, 8 MB)

Liens

[OFEV: Gaspillage alimentaire](#)

Auteur

Office fédéral de l'environnement OFEV

<http://www.bafu.admin.ch/fr>

✉ [Contact](#)

<https://www.bafu.admin.ch/content/bafu/fr/home/documentation/communique/anzeige-nsb-unter-medienmitteilungen.msg-id-74812.html>