



## Prise de position sur les pertes alimentaires

- La fial et les entreprises membres de ses associations sectorielles soutiennent l'objectif de réduction des pertes alimentaires de la Confédération conformément à l'objectif de développement durable (ODD) 12.3.
- La fial et ses membres s'engagent déjà aujourd'hui pour éviter autant que possible les pertes alimentaires. Ces efforts seront poursuivis et intensifiés à l'avenir.
- Selon la définition internationale, près d'un tiers des pertes alimentaires en Suisse sont engendrées dans la transformation des aliments. On parle donc de pertes alimentaires contrairement au gaspillage alimentaire qui concerne les aliments prêts à consommer. Après la déduction des « pertes inévitables » de composants non comestibles et des près de 75% de pertes qui sont utilisés pour l'affouragement des animaux de rente, seule une petite part de composants effectivement consommables ne reste pas dans le circuit de l'alimentation humaine.

### Contexte

Selon les estimations de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), près d'un tiers des aliments produits est perdu dans le monde entier. On estime que cette part est similaire en Suisse. Cela équivaut à 330 kg par personne et par année avec la répartition suivante des pertes : 20% dans la production agricole, 35% dans la transformation, 10% dans le commerce et 35% chez les ménages privés et les gros consommateurs<sup>1</sup>.

Ces chiffres interpellent. Le gaspillage alimentaire ne provoque pas seulement des dégâts économiques, mais constitue aussi une perte de ressources naturelles, provoque des émissions évitables de gaz nocifs pour le climat et suscite des questions éthiques concernant l'alimentation de la population mondiale croissante.

La Suisse a adopté l'Agenda 2030 du développement durable de l'ONU avec plus de 190 autres États en 2015. Elle s'est ainsi engagée à diviser par deux les pertes alimentaires au niveau du commerce de détail et des consommateurs d'ici 2030 et à réduire les pertes le long des filières de production et de livraison<sup>2</sup>. La FAO différencie entre les pertes alimentaires dans la production agricole et la transformation et le gaspillage alimentaire dans le commerce de détail et chez les consommatrices et consommateurs. L'impact environnemental de la perte d'un aliment prêt à consommer, voire déjà emballé, dans le commerce de détail ou chez le consommateur (gaspillage alimentaire) est en effet plus grand que celui des pertes à l'échelon de la production ou de la transformation (pertes alimentaires).

Le secteur alimentaire suisse s'efforce depuis des années de minimiser le gaspillage alimentaire, et ce tant pour des raisons écologiques, éthiques et morales qu'économiques. La fial

<sup>1</sup> WWF-Schweiz ; Food\_Waste\_Reduktion Schweiz (2021); déchets alimentaires, Office fédéral de l'environnement

<sup>2</sup> Sustainable Development Goal (SDG) 12.3.

soutient l'objectif 12.3 de l'Agenda de développement durable de l'ONU et ses membres s'engagent à leur échelon de la filière à réduire le gaspillage alimentaire de 50% jusqu'en 2030. Notons que les nombreuses mesures prises à tous les échelons, du champ à l'assiette, pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires sont poursuivies et développées et restent de la responsabilité commune des filières et des consommatrices et consommateurs. La fial estime que les efforts facultatifs accrus en lien avec les initiatives des acteurs multilatéraux et de judicieux systèmes incitatifs et neutres en termes de concurrence constituent la bonne voie pour atteindre l'objectif.

### **Situation spécifique de l'industrie alimentaire suisse**

L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a recensé les pertes alimentaires dans l'industrie en 2016. Pour un volume total de production de 2,3 millions de tonnes de denrées alimentaires (matière sèche) par année, il a ainsi recensé 500 000 tonnes de « pertes organiques » à l'échelon de la transformation. Ce chiffre est relativisé à juste titre par l'OFEV, car 125 000 tonnes, soit près d'un quart, sont des composants non comestibles des produits. Les 375 000 tonnes restantes de pertes de composants « comestibles en principe » sont engendrées en partie par les préférences actuelles et le mode d'alimentation. Seule par exemple une petite part du petit-lait issu de la fabrication de fromage ou du babeurre peut être vendue pour l'alimentation humaine. En outre, la farine blanche, lors de la fabrication de laquelle l'enveloppe des grains est éliminée et est utilisée pour l'alimentation animale contrairement à la farine complète, reste la farine la plus appréciée en Suisse.

75% au total des pertes engendrées dans la transformation des aliments sont néanmoins utilisés dans l'alimentation des animaux. Ces pertes sont également considérées comme pertes alimentaires selon la définition internationale. Elles restent néanmoins dans la production alimentaire au sens de l'économie circulaire et sont utilisées pour fabriquer des produits pour les animaux. C'est la manière la plus judicieuse d'utiliser les sous-produits, car ils devraient sinon être remplacés par d'autres aliments fourragers (utilisation dite en cascade : assiette, mangeoire, citerne ou alimentation humaine, aliment fourrager, utilisation énergétique). Au bout du compte, il reste 86 000 tonnes de pertes alimentaires effectivement évitables qui ne restent pas dans le circuit de l'alimentation humaine. Elles sont presque entièrement utilisées énergétiquement (biogaz, engrais).

### **Position de la fial et de ses membres**

Chaque entreprise s'efforce d'éviter autant que possible les pertes alimentaires, et ce tant pour des raisons écologiques, éthiques et morales que par souci d'efficacité économique.

La fial, en tant qu'organisation faîtière, et les entreprises membres de ses associations sectorielles soutiennent l'objectif de réduction défini par la Confédération. Un nombre croissant d'entreprises a formulé des objectifs de réduction concrets sur cette base et informe de manière transparente dans quelle mesure ils ont été atteints.

### **Activités concrètes des membres de la fial**

#### **1. Optimisations le long de toute la filière :**

- *Optimisation des processus :*  
Les processus de la transformation sont optimisés en continu, p. ex. pour réduire les pertes d'entrée et de sortie lors du changement de produit sur les machines.
- *Optimisation du stockage :*  
Le stockage est optimisé en continu. Des contrôles préventifs de la date limite de consommation des stocks sont p. ex. aussi effectués aujourd'hui pour les produits de

longue conservation, afin de pouvoir définir à temps des actions adéquates en cas de stocks excédentaires.

- *Vente de produits présentant des défauts « optiques »* :  
Avec la sensibilisation accrue des consommatrices et consommateurs à ce sujet, des produits présentant des défauts optiques, tels des taches sombres, une consistance molle ou des déformations, peuvent rester de manière accrue dans le circuit alimentaire (vente à prix réduit, remise gratuite aux collaboratrices et collaborateurs, assortiments fabriqués délibérément avec des matières premières qui devraient être détruites sinon)

## 2. Nouveaux procédés et innovations pour valoriser les sous-produits :

- Les sous-produits de la fabrication de denrées alimentaires doivent rester dans le circuit alimentaire et être transformés. Pour ce faire, les entreprises investissent en continu dans de *nouveaux procédés et dans l'innovation*. Le secteur laitier suisse s'efforce p. ex. de transformer et de positionner les sous-produits comme le petit-lait et le babeurre de sorte à ce qu'ils restent dans le canal des denrées alimentaires et ne soient plus dirigés dans celui des aliments fourragers.

## 3. Soutien actif d'initiatives et de campagnes :

- La fial et la plupart des entreprises qui lui sont affiliées s'engagent activement et soutiennent de nombreuses initiatives sectorielles et campagnes de sensibilisation pour réduire le gaspillage alimentaire comme p. ex. Food Ninjas (dans le cadre de l'initiative « [Save Food, Fight Waste](#) »), [United against Waste](#), [To Good To Go](#), « Souvent bon après », Food Save 2025 ainsi que diverses plateformes de dons régionales et nationales, telles p. ex. « [Food Bridge](#) » de Table suisse ;
- La fial soutient des systèmes incitatifs politiques efficaces et modérés pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires comme p. ex. la motion Hegglin rejetée par le parlement : « [Réduire le gaspillage alimentaire par des incitations et non des prescriptions supplémentaires](#) ».

## 4. Dons :

- *Organisations donatrices* :  
Le don d'aliments s'est imposé aujourd'hui. Il existe de nombreuses organisations donatrices nationales et régionales auxquelles participent activement nos entreprises membres. Au niveau national, il s'agit notamment des deux organisations « [Table couvre toi](#) » et « [Table suisse](#) », lesquelles distribuent gratuitement des aliments. Notons qu'il s'agit de grandes quantités. Ensemble, « [Table couvre toi](#) » et « [Table suisse](#) » ont distribué environ 8000 tonnes de denrées alimentaires à des organisations caritatives ou de distribution de repas. Cela a permis de préparer plus de 18 millions de repas pour des personnes dans le besoin. Rien que chez « [Table couvre toi](#) », la quantité d'aliments distribués a été multipliée par plus de 200 entre 1999 (18t) et 2020 (3983t). De son côté, [Caritas SA](#) vend exclusivement des denrées alimentaires à des prix très bas aux personnes nécessiteuses dans ses propres magasins ;
- *Guides en matière de dons et de datage* :  
Afin de faciliter les dons de denrées alimentaires, la fial a participé activement à l'élaboration du « [Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie](#) » ainsi que du « [Guide de datage](#) » et a aussi soutenu le projet « [Food Bridge](#) ». Avec plus de 700 000 personnes (10% de la population !) touchées par la pauvreté en Suisse, ces actions gagnent en importance.

## 5. Sensibilisation :

- *Communication de la date limite de consommation (DLC) :*  
La forte amélioration de la conservation des denrées alimentaires contribue de manière décisive à la sécurité de l'approvisionnement. La communication de l'importance de la DLC a été renforcée depuis 2012. L'élément central est la sensibilisation au fait que certains aliments restent consommables sans problèmes après la DLC. De nombreuses initiatives privées soutiennent cet objectif (entre autres « Souvent bon après », Food Ninja).
- *Recettes pour une meilleure valorisation des restes de nourriture :*  
Diverses plateformes publient aujourd'hui des idées de recettes pour utiliser les restes de nourriture et pour réduire le gaspillage alimentaire par les consommatrices et consommateurs en montrant de nouveaux modèles de consommation.
- *Information des collaboratrices et collaborateurs :*  
Actions consacrées à ce sujet dans les entreprises (entre autres Journées du gaspillage alimentaire, autocollants pour les réfrigérateurs pour une conservation optimale, remise gratuite aux collaboratrices et collaborateurs).

La présente prise de position a été adoptée le 8 novembre 2021 par le comité de la fial.

**fial**

La Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fial) regroupe de manière représentative l'industrie suisse des denrées alimentaires sous forme d'association. Elle a pour but la défense des intérêts économiques et politiques communs des secteurs affiliés ainsi que de leurs entreprises. L'industrie alimentaire (sans production agricole et commerce de détail) emploie au total près de 97 000 personnes et génère un chiffre d'affaires de 31,5 milliards de francs, dont 3,7 milliards à l'étranger.