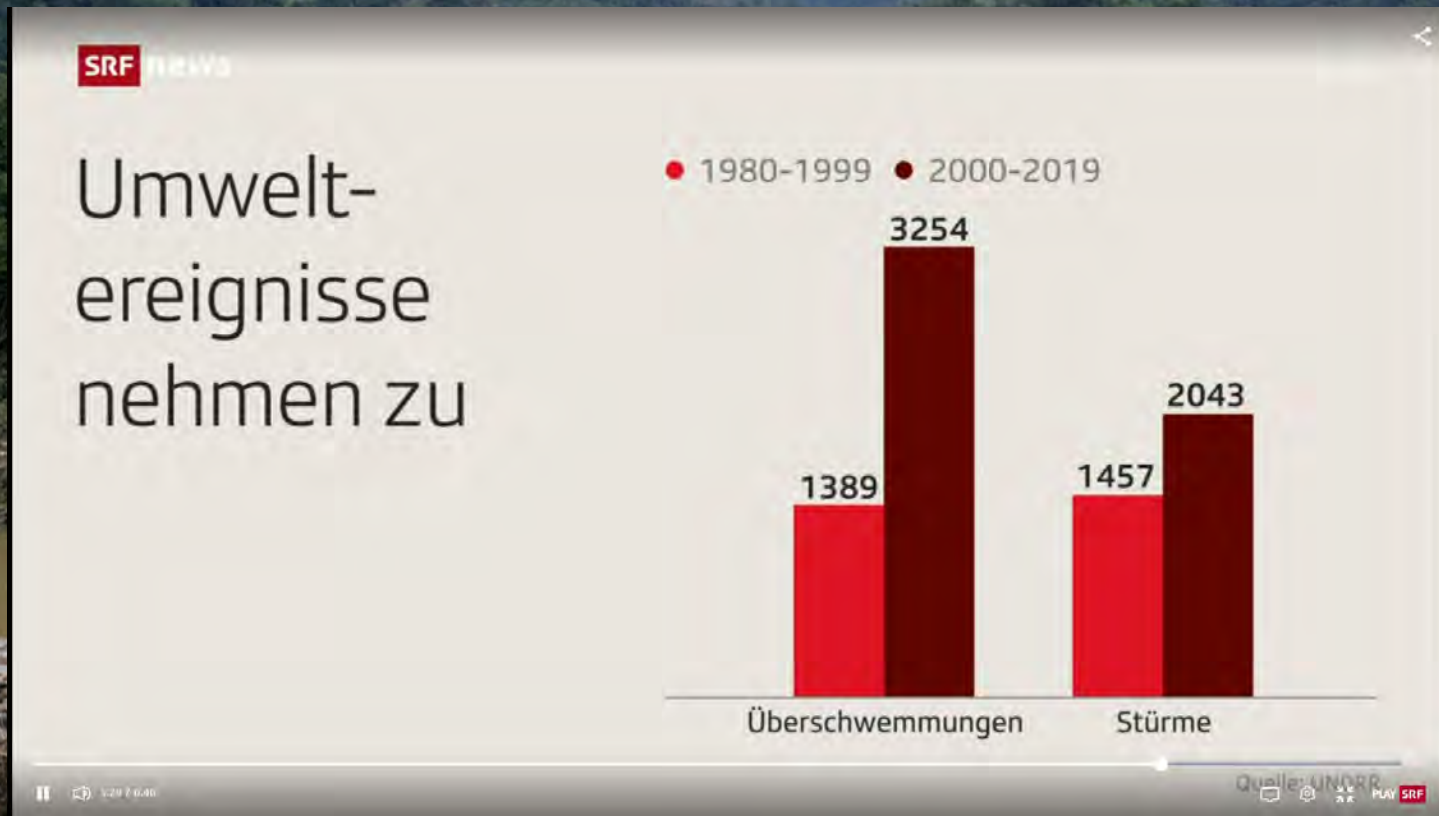


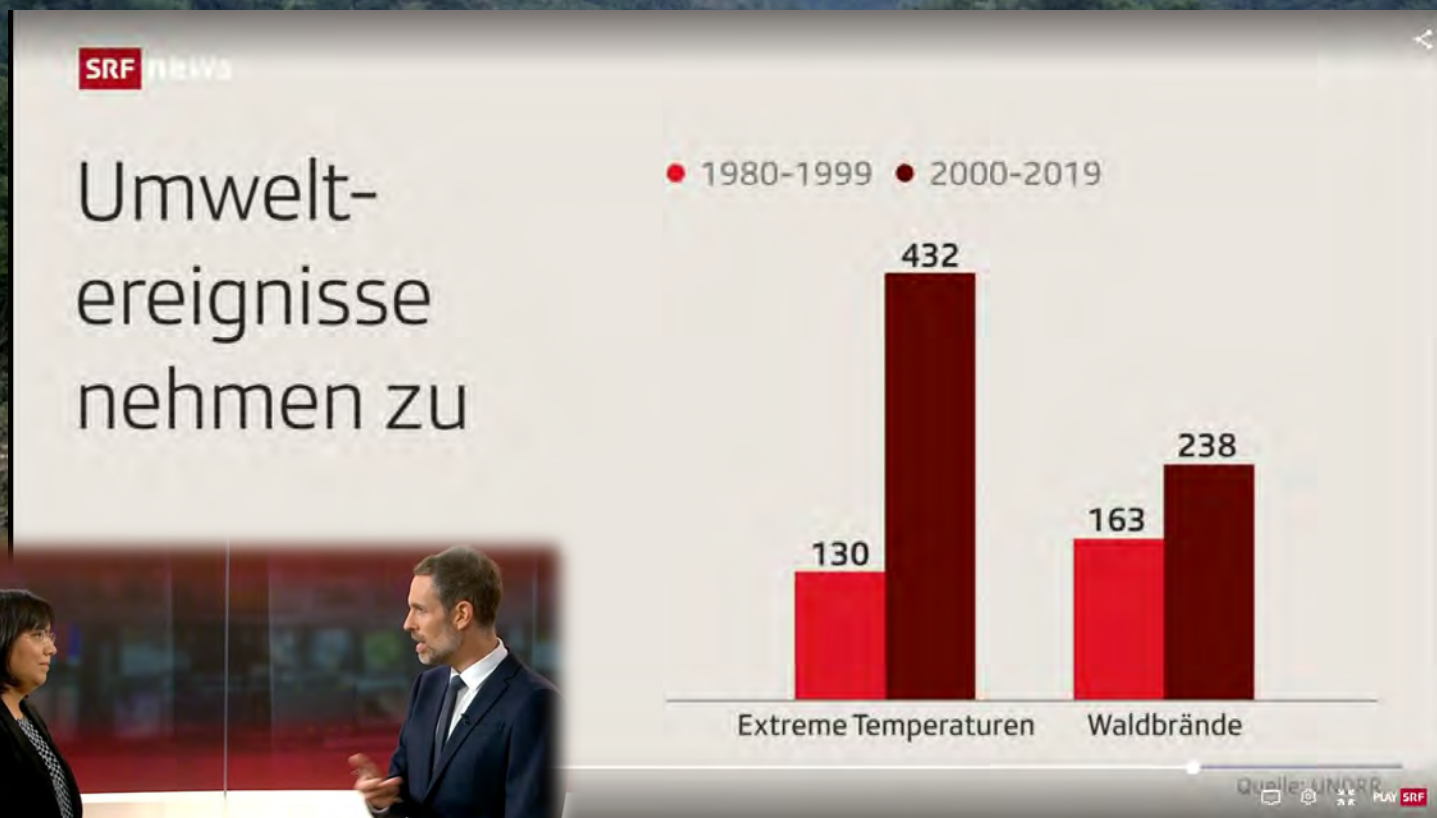
Enjeux du gaspillage alimentaire dans le monde et en Suisse



La crise climatique est aujourd'hui évidente chez nous

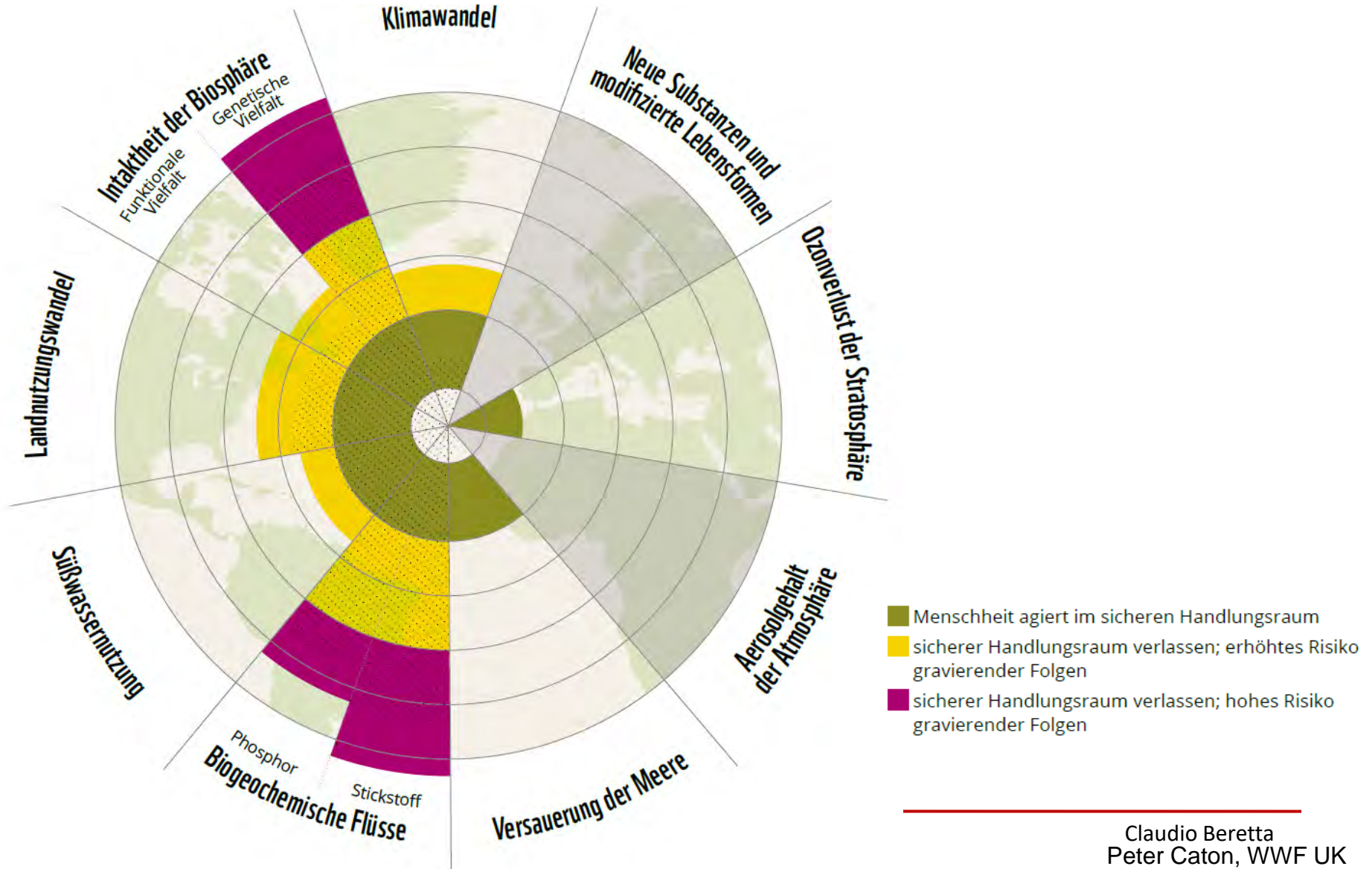


La crise climatique est aujourd'hui évidente chez nous



Entretien avec le professeur Sonia Seneviratne (EPF, Institut de l'atmosphère et du climat)

Les frontières planétaires

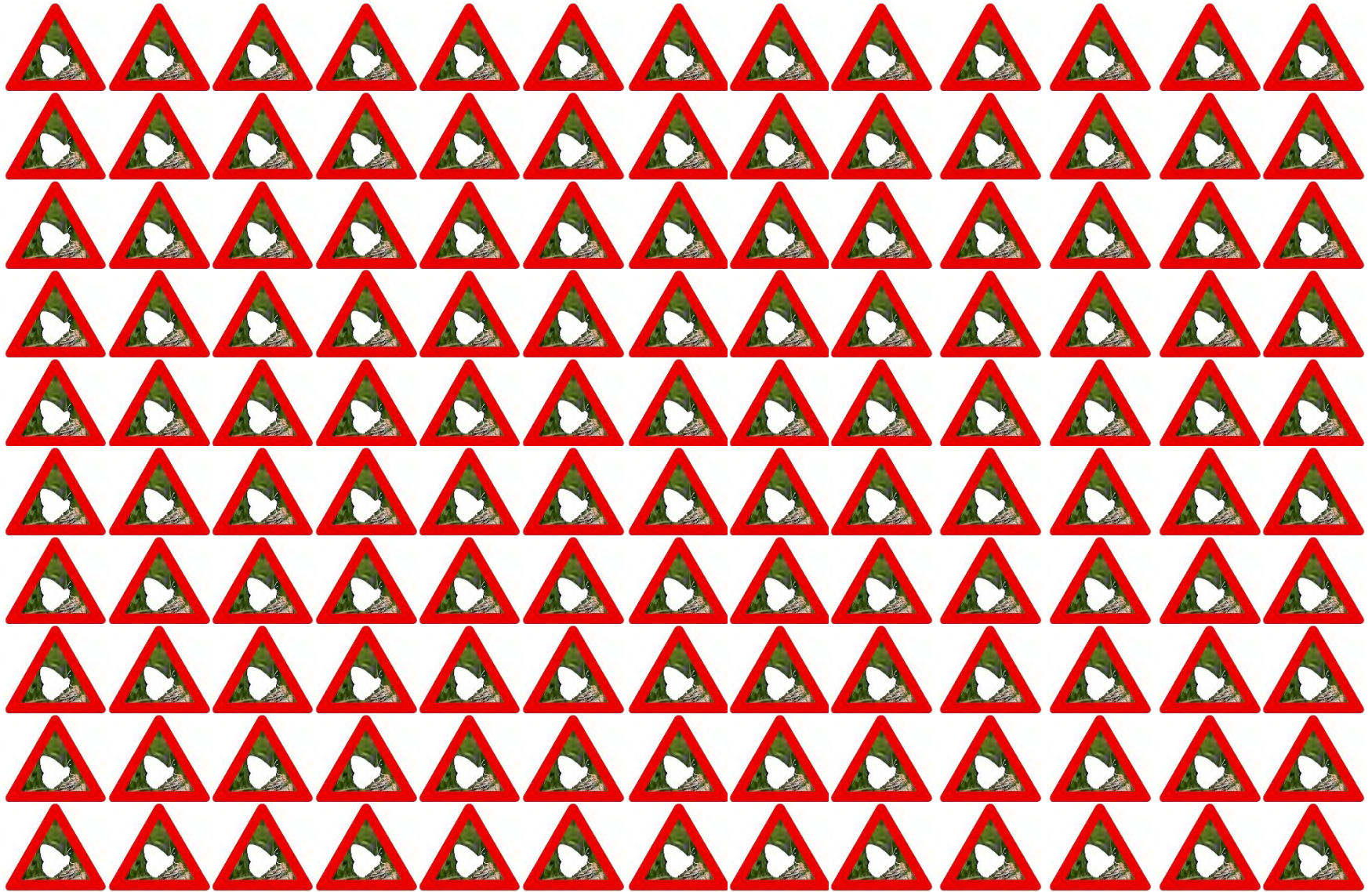


La crise de la biodiversité

**Combien d'espèces
disparaissent-elles
chaque année ?**



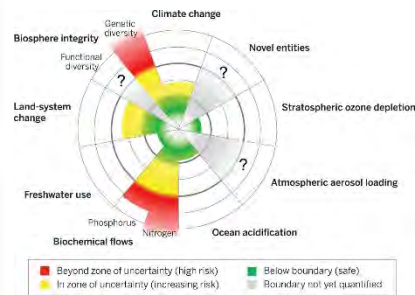
130 espèces animales et végétales disparaissent chaque jour **Tous les jours** = 5 Mio / 100a



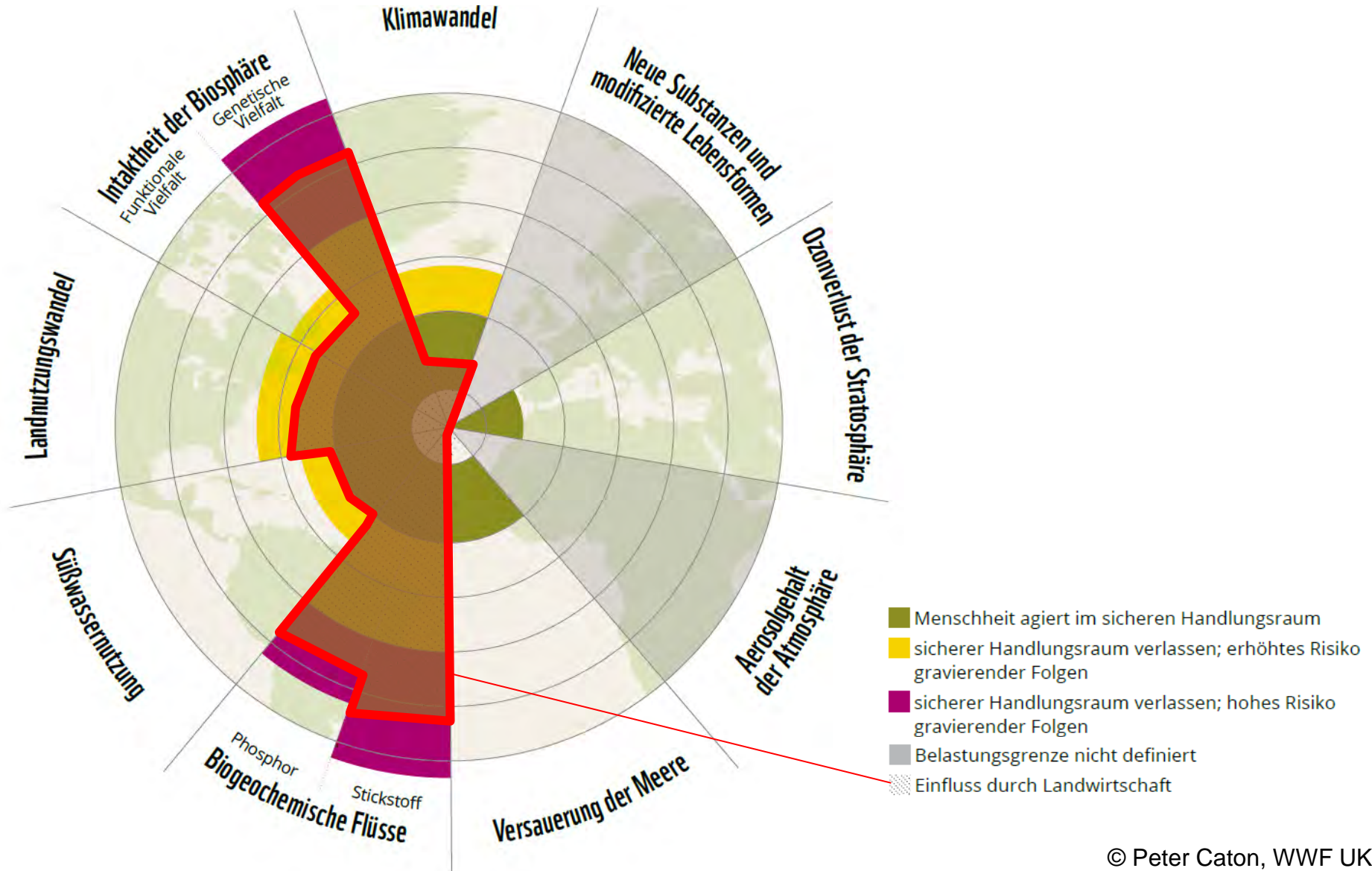
Nombre total d'espèces : 3-100 millions (<https://www.geo.de>)

(Biodiversity Report by the United Nations)

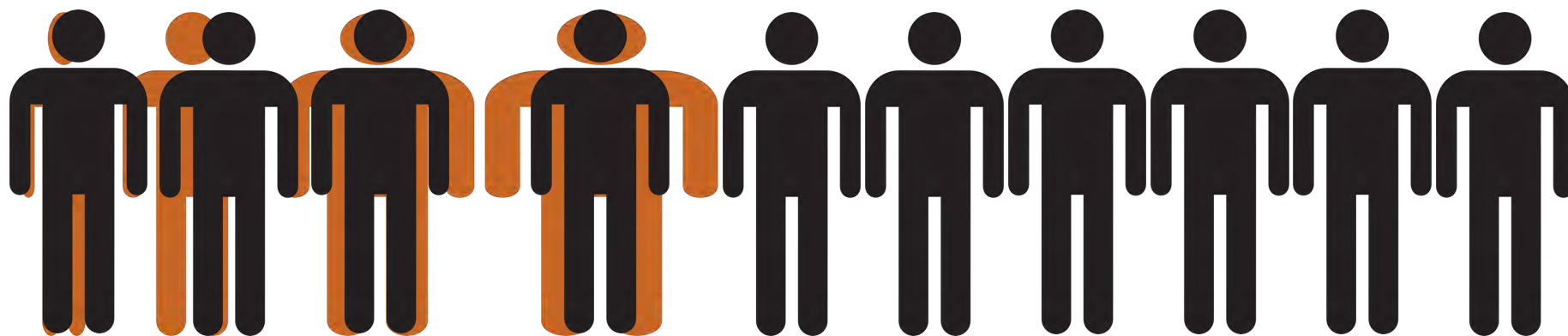
Nous franchissons les frontières planétaires par...



Les limites planétaires : Influence de l'agriculture



La faim à l'échelle mondiale



Famine
0.69 billion
10%

Obésité et surpoids
1.9 billion
26%

Malnutrition
>3 billion
>40%

(ne peuvent pas se permettre une alimentation saine)

Famine

(Sous-alimentation) est définie par <1'800kcal/jour

Malnutrition

comprend la faim, les carences en micronutriments et la surcharge pondérale.

Source: FAO, CSIS (2020) and <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition> (Data for 2014)

Conclusion

OUI:

Nous sommes bel et bien dans une

crise alimentaire mondiale.

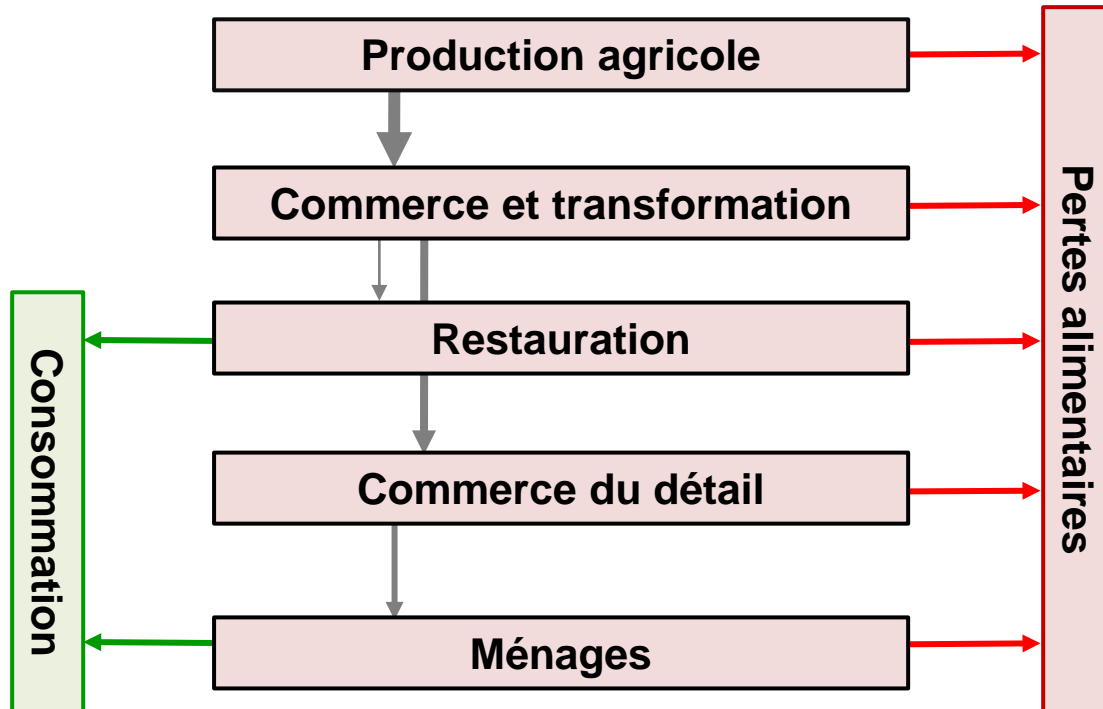
Chaque aliment est précieux



PLAN

- 1. *Gaspillage alimentaire en Suisse et au monde***
 - *Méthodologie et définition*
 - *Quantité et conséquences*
- 2. *Raisons du gaspillage***
- 3. *Prévention: approches pour les communes***
- 4. *Conclusion***

Modélisation de la filière alimentaire

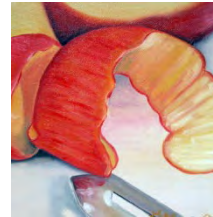


Classification: perte évitable?

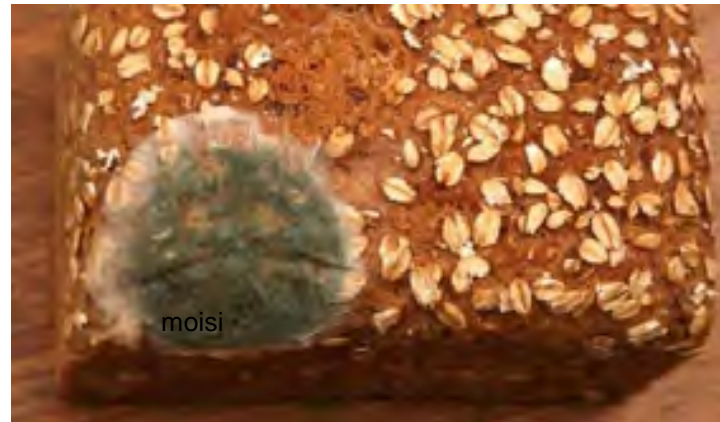
inévitabile



évitable (préférence)

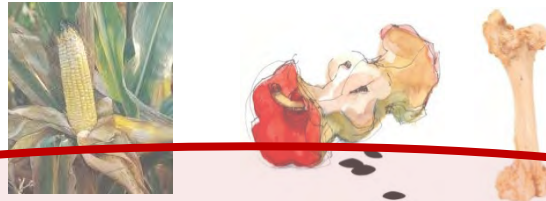


évitable (distribution)

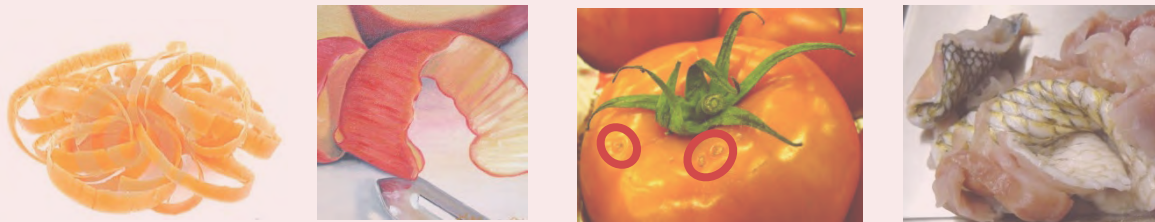


Classification: perte évitable?

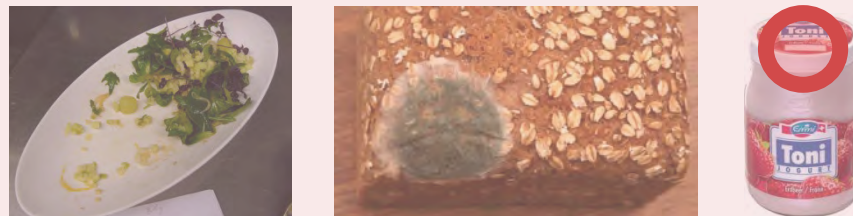
inévitable



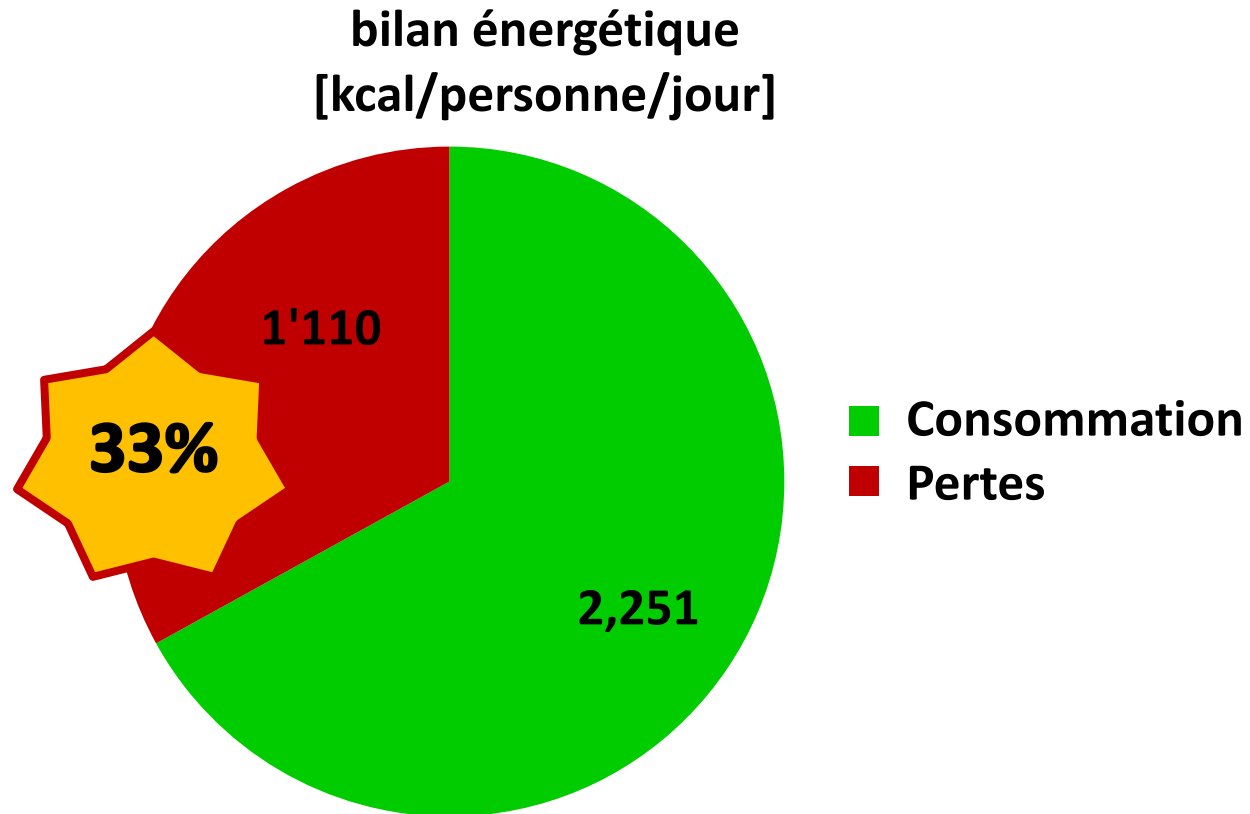
évitable (préférence)



évitable (distribution)

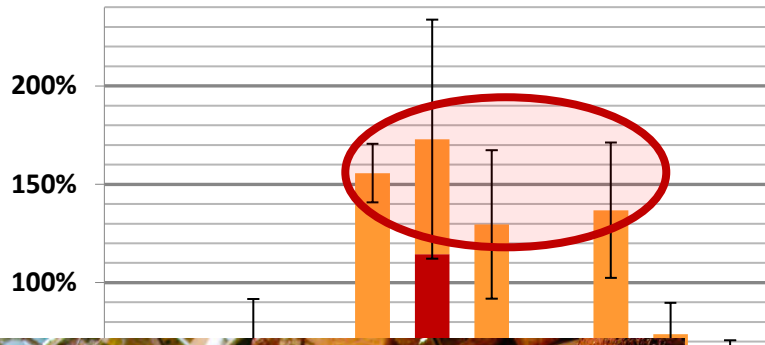


≈ 1/3 des aliments est perdu ...



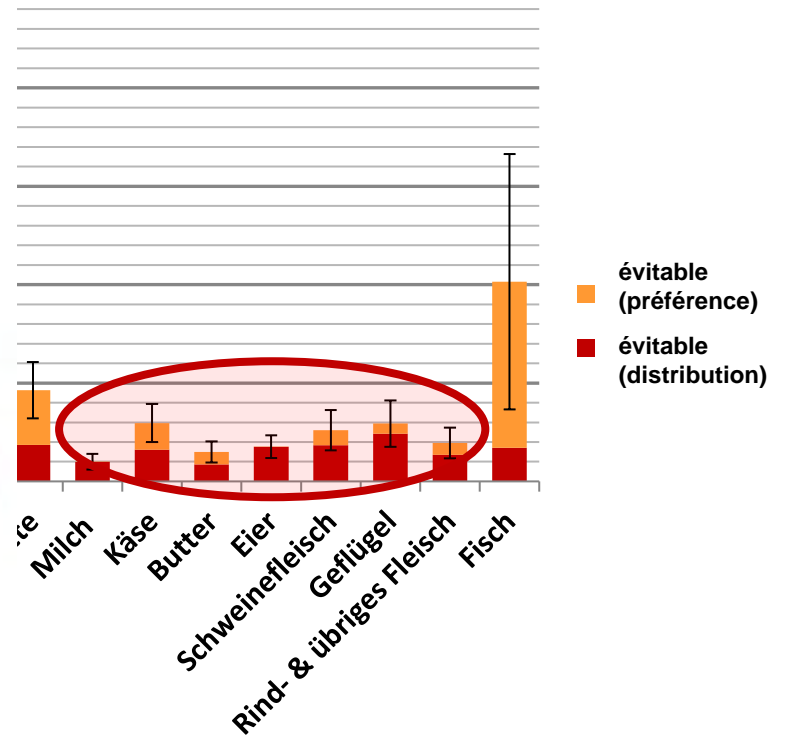
Quels produits sont gaspillés le plus?

[relative to consumed food]



(reference)
(production)

Quels produits sont gaspillés le moins?



Terrain

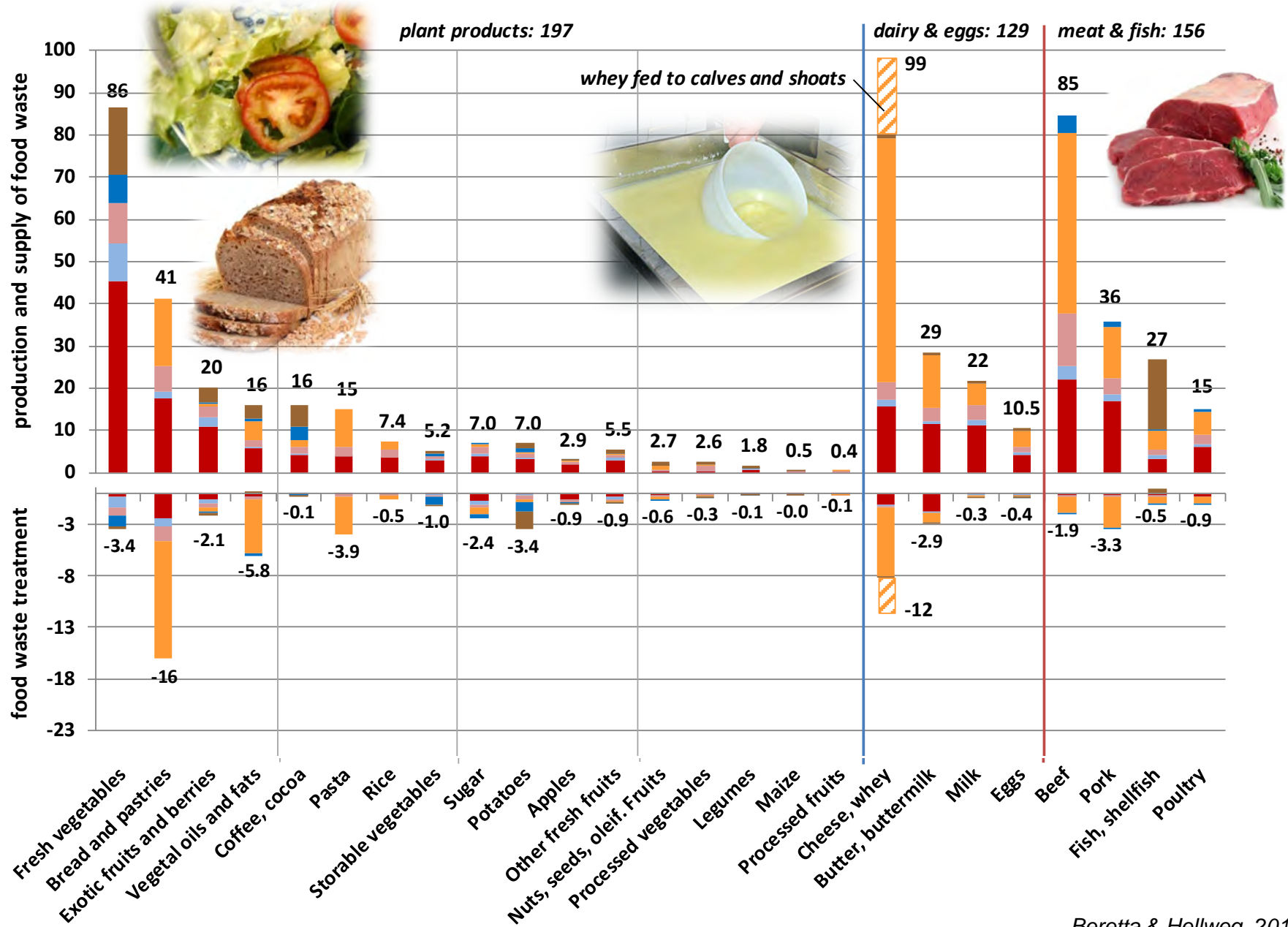


Combien de kg de patates peut-on récolter sur 1 m²?
Combien de kg de boeuf peut-on produire du fourrage d' 1 m²?

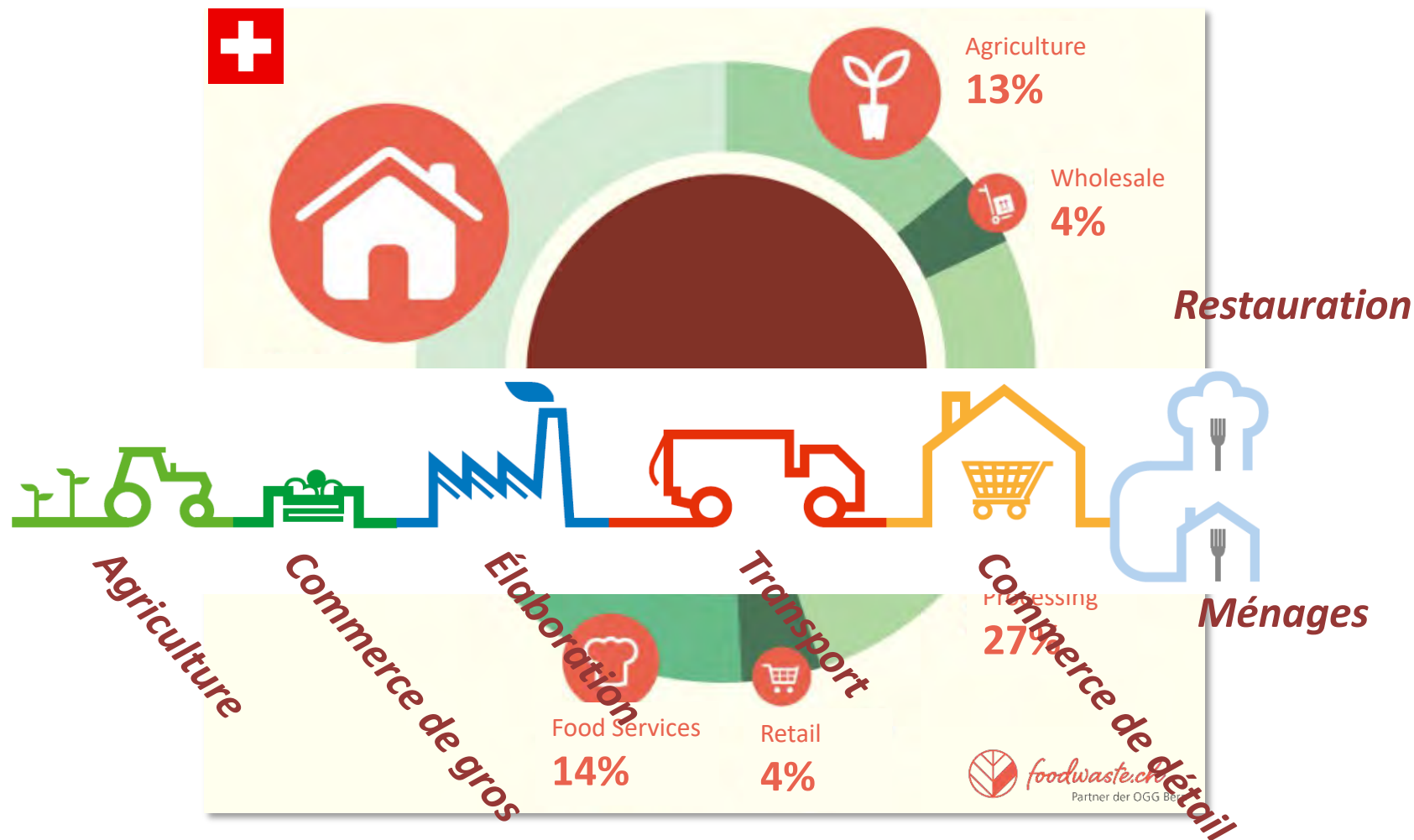
(its-my-part.ch)

Impact climatique du gaspillage alimentaire (par personne)

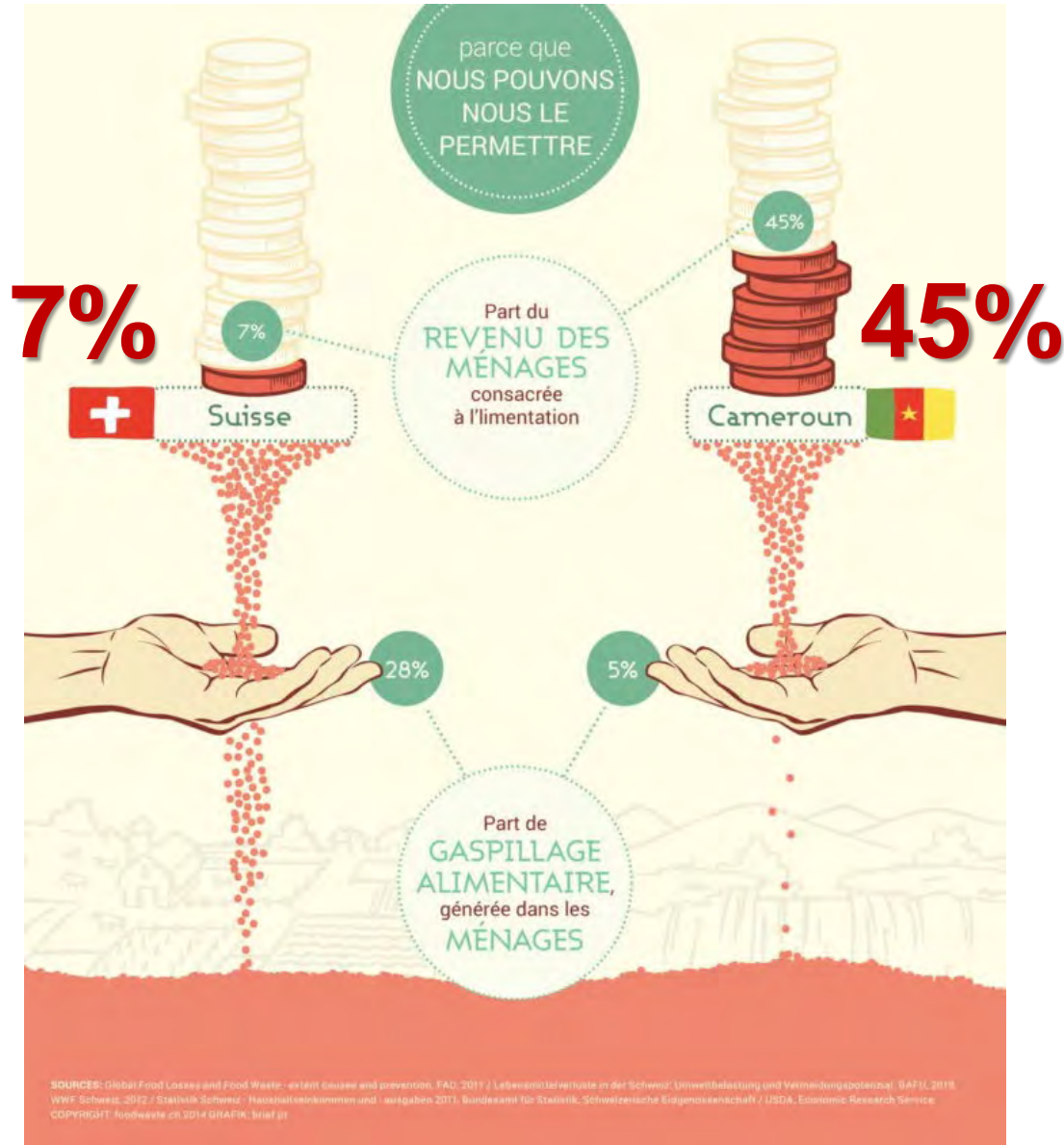
kg CO₂-eq/cap/a



Gaspillage le long de la chaîne alimentaire

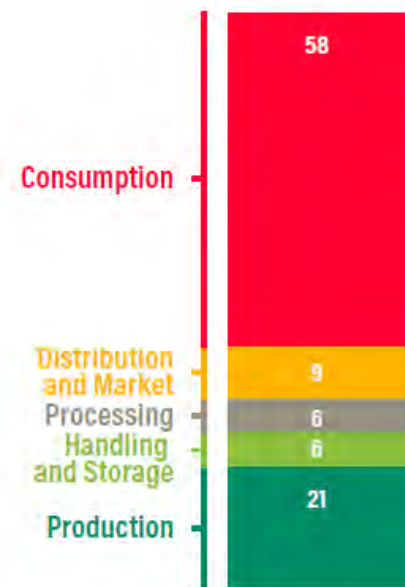


Raisons du gaspillage



Gaspillage alimentaire par continent

Percent Share of Tonnage Per Region



North America and Oceania



Europe



Industrialized Asia



North Africa, West and Central Asia



Latin America



South and Southeast Asia



Sub-Saharan Africa



Share of Total Food Available That Is Lost or Wasted

Notes: Values displayed are of food loss and waste as a percent of food supply, defined here as the sum of the "Food" and "Processing" columns of the FAO Food Balance Sheet. Numbers may not sum to 100 due to rounding.

Source: WRI analysis based on FAO (2011).

Terrain, eau, climat

- **Impct sur le climat:**

1.7 million de voitures

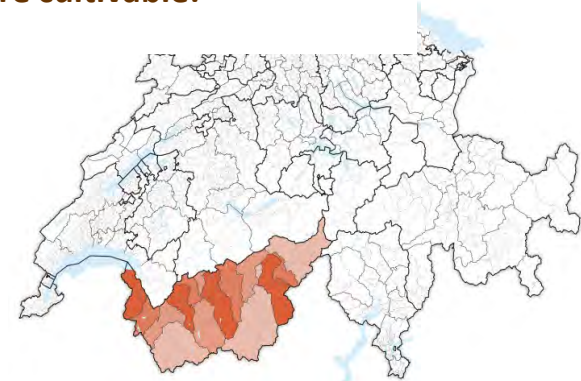
(emissions directes)



38% de la mobilité privée

pour produire
les aliments
gaspillés
en Suisse

- **Terre cultivable:**



Valais 5'224 km²

- **Consommation d'eau** par an:

4x Sihlsee (4x96 mio m³)



- **Pâturage:**

Vaud

3'200 km²



Combien d'argent est-ce que nous jettons en Suisse?



seulement
dans les ménages



par personne
par an

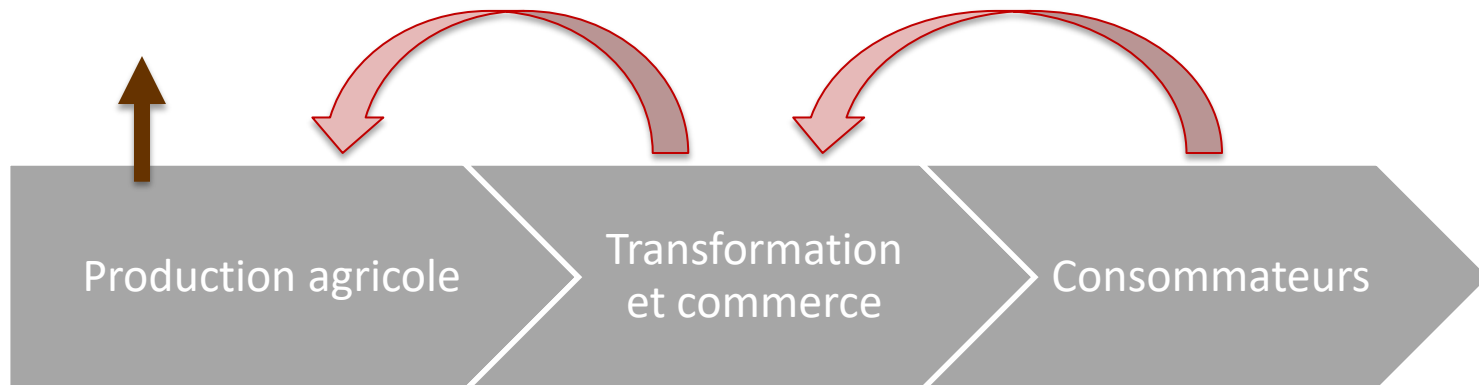
PLAN

1. *Gaspillage alimentaire en Suisse et au monde*
 - Méthodologie et définition
 - Quantité et conséquences
2. ***Raisons du gaspillage***
3. *Prévention: approches pour les communes*
4. *Conclusion*

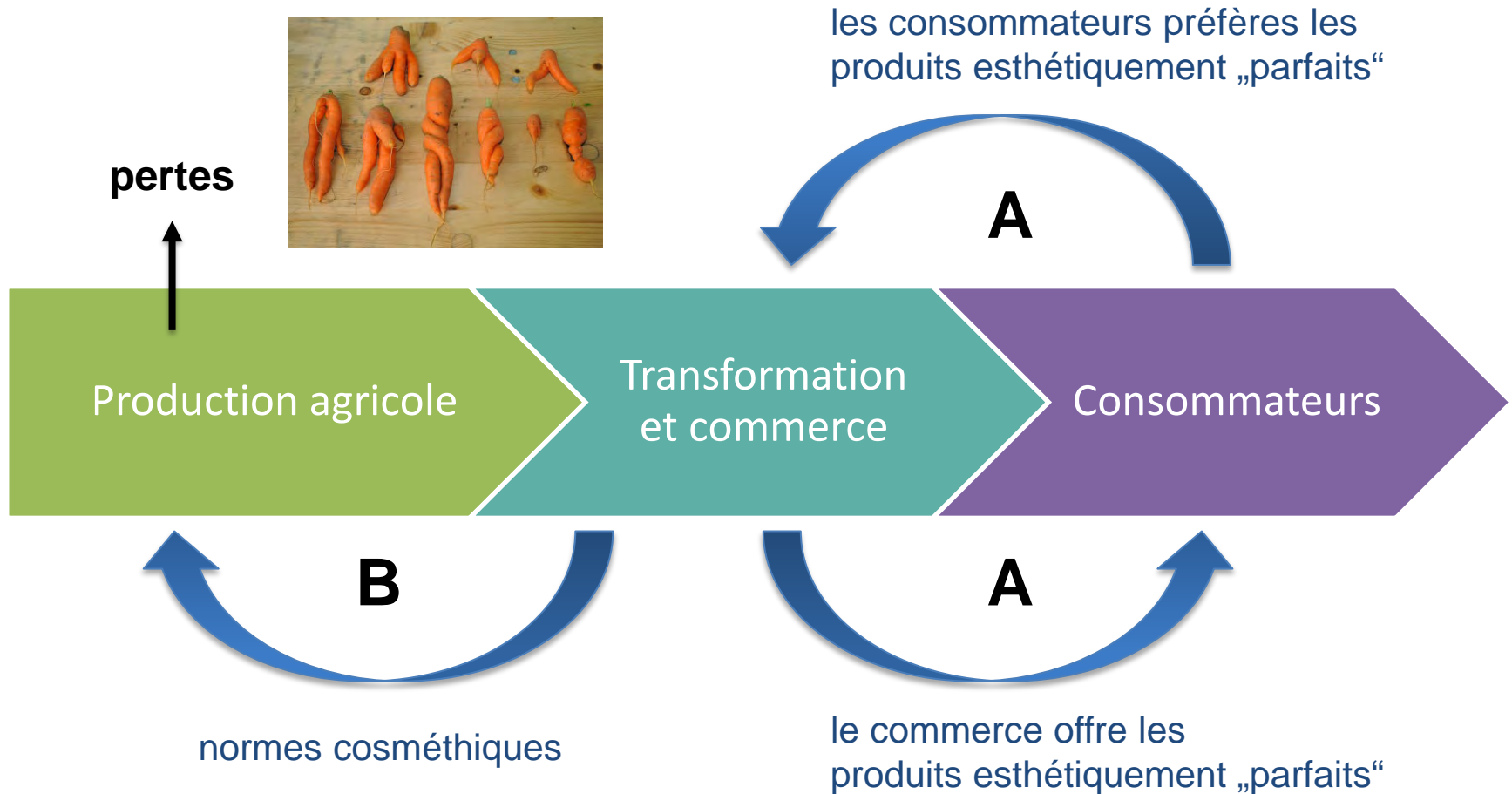
Qui est-ce qui gaspille combien?

≠

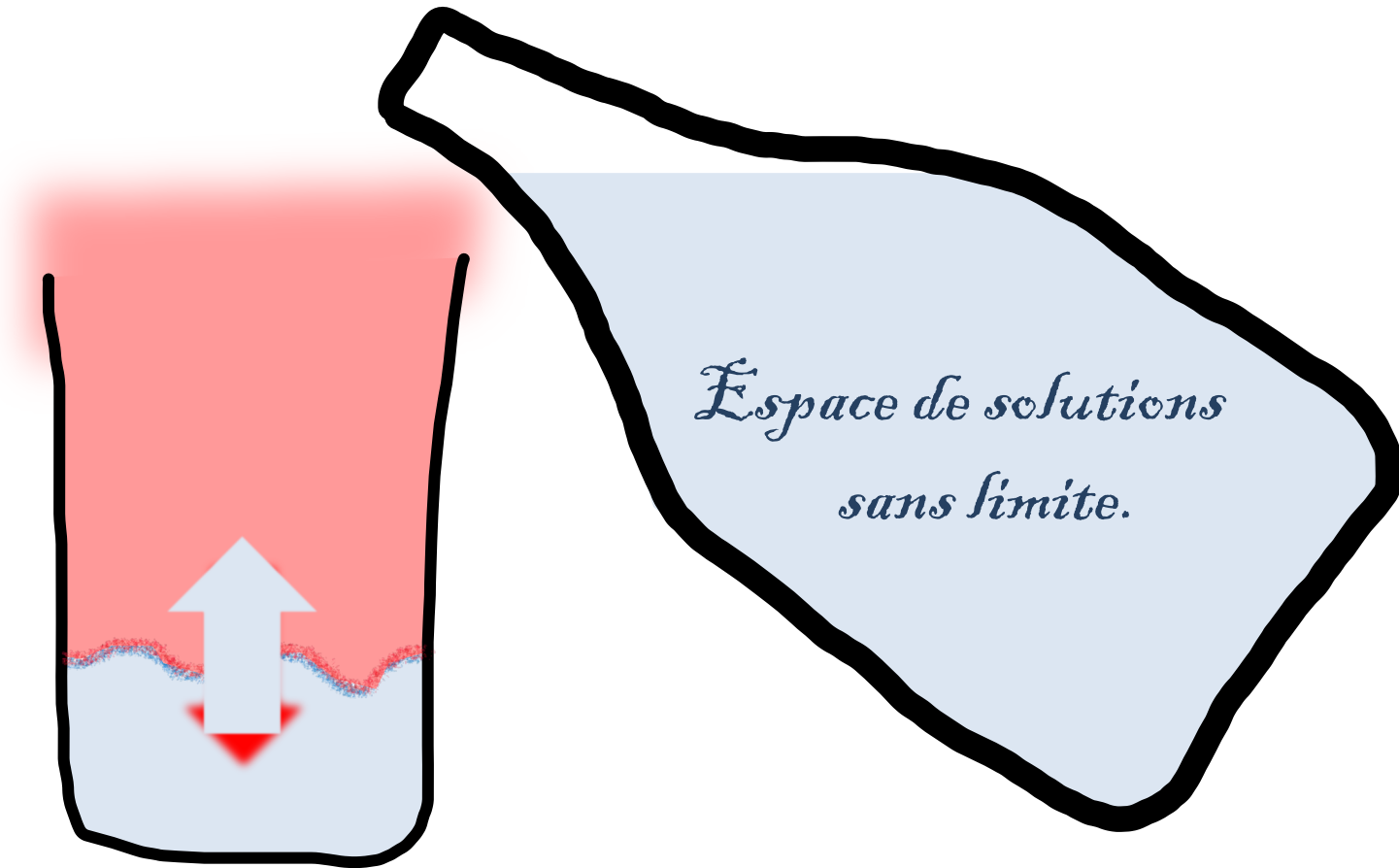
Qui est l'auteur du gaspillage?



Interactions concernant l' „esthétique“



Changement de perspective





foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Science

ZHAW research group
of Food Technology



- Information
- Sensibilisation
- Dialogue
- Coordination

Consommateurs,
Société



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

- Food Waste Monitoring
- Valorisation des
produits dérivés (petit lait)

Politique,
Industrie
alimentaire



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Groupe de chercheurs en technologie alimentaire

Mission

Processus de fabrication pour des aliments

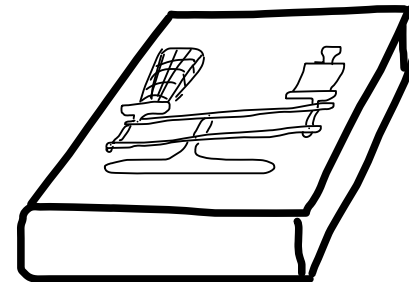
- ✓ sains,
- ✓ économiques,
- ✓ produits de manière durable,
- ✓ ayant une **bonne texture**, un **bon goût**
- ✓ et un **contenu nutritionnel équilibré**.

Exemples:

Valorisation de produits dérivés



Concept du monitoring du gaspillage



Karim Hächler

FOODWASTE.CH : Gestion de projets et communication – Suisse romande

Bachelor in Business Law
Master in Business Administration

*« Le gaspillage alimentaire au sein des ménages du canton de Neuchâtel –
Entre ciblage, mesure et comparaison du fléau, la prospective comme aide à l'exploration
des actions au service de l'Etat vers une transition environnementale durable »*

1) COMPRENDRE

2) CIBLER

3) MESURER

4) COMPARER

5) EXPLORER

6) AGIR

Projets de foodwaste.ch pour les communes

1. «Banquets Foodsave» bureau de coordination



Fête des récoltes

Sensibiliser et informer via le plaisir culinaire

Visa une **participation** collective

Ouvert à tous

Septembre – Octobre

Place centrale

1 grande table de banquet

Au moins 5 acteurs

1 cuisinier professionnel



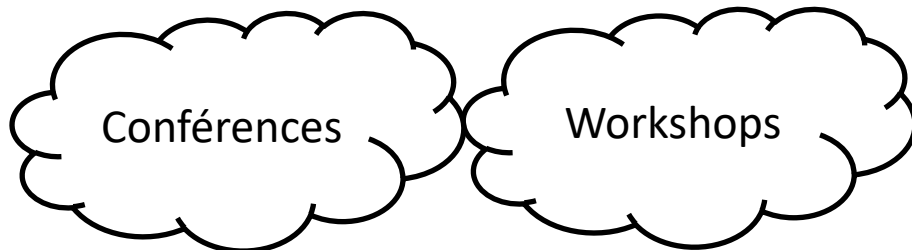
Projets de foodwaste.ch pour les communes

2. Nos expositions et animations

« Petite » exposition



« Grande » exposition



Projets de foodwaste.ch pour les communes

3. «Lausanne» met la table



Principe : Cuisiner un repas de fête avec les excédents alimentaires

L'espérance pousse partout: projets à noter



[Was ist Food Waste?](#)

[Unsere Projekte](#)

[Lokale Initiativen](#)

[Foodsave-Events](#)



.... quelques exemples:



Food saver = solution ou End-of-Pipe?

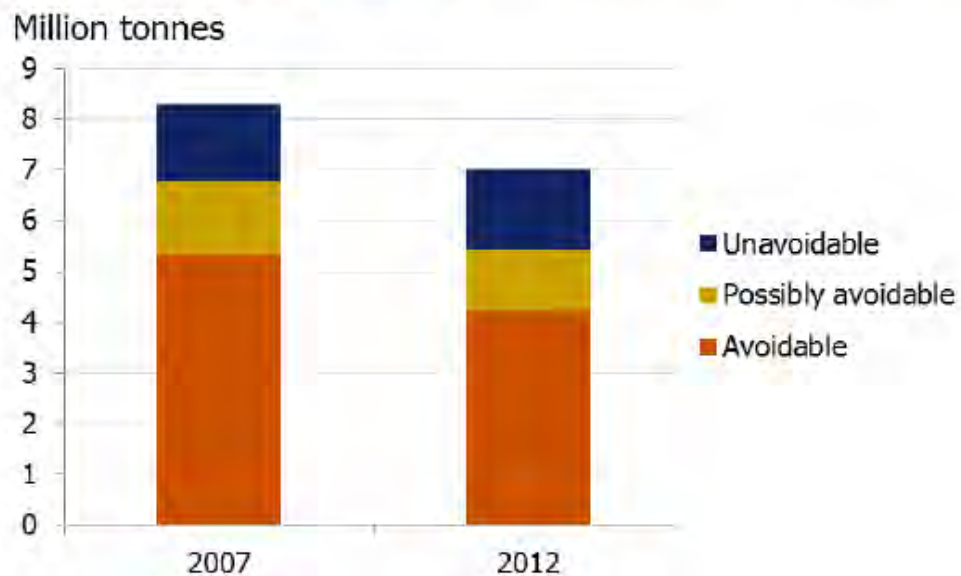


Sensibilisation fonctionne en Angleterre

réduction du gaspillage dans les ménages

de **15%** ou 1,3 mio de tonnes

2012 comparé à 2007





Kochkurs OPEN FRIDGE

Ausgangslage...

Veranstaltung TAVOLA GRANDE

Ausgangslage: Im Kanton Zürich landen jährlich rund 420 000 Tonnen Nahrungsmittel im Abfall. Das ist nicht nur ethisch fragwürdig und eine unnötige Verschwendung von Ressourcen, sondern kostet auch eine Menge Geld. Weggeworfene Lebensmittel verursachen in der Schweiz Mehrkosten in Milliardenhöhe! Michel Monteil vom Bundesamt für Umwelt BAFU bringt es auf den Punkt: «Der beste Abfall ist jener, der gar nicht erst anfällt.»

Idee: Zum Auftakt verschiedenster Aktivitäten rund ums Thema Abfallvermeidung und Food-Waste veranstaltet die Gemeinde ein grosses öffentliches Festessen. Das Essen wird aus Lebensmittelüberschüssen zubereitet, die in der Woche zuvor innerhalb der Gemeinde gesammelt wurden (z.B. im Detailhandel, in der Gastronomie oder in der Landwirtschaft).

Zielgruppe: Bevölkerung der Gemeinde.

Ziel: Dass die Vermeidung von Food-Waste auch Spass machen kann und ein suffizienteres (genügsameres) Leben nicht nur sinnvoll, sondern auch sinnlich erfahrbar ist, zeigt die Gemeinde an diesem gemeinsamen Essen. Der Einbezug von Lebensmittelproduzentinnen und Detaillistinnen ermöglicht es zudem, auch sie für das Thema zu sensibilisieren.



«Der beste Abfall ist jener, der gar nicht erst anfällt.»

<http://www.greenabout.ch/downloads.html>

PUSCH: Boîte à outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire

> Créez des liens entre la restauration et l'agriculture

> Soutenez les restaurateurs

> Soutenez l'alimentaire

> Organisez l'alimentaire

> Informez de votre c

> Simplifiez l'alimentaire

Conseils & astuces

Il existe différents moyens de proposer des plateformes d'échange:

- > Organisez une journée d'information avec apéritif. Les possibilités de mise en œuvre sont nombreuses:
 - > exposés présentés par des experts
 - > échange dirigé par un animateur sur les possibilités de collaboration entre agriculteurs et restaurateurs pour réduire le gaspillage alimentaire (p. ex. world café, speed dating, etc.)
 - > formation de groupes de projet ou de travail
- > Les personnes ou organisations suivantes peuvent apporter leur expertise lors d'un tel événement:
 - > **Mirko Buri**, cuisinier spécialiste de la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - > **Naomi McKenzie & Anastasia Hofmann**, fondatrices de **KITRO**, une organisation spécialisée dans l'évaluation du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration.
 - > **United Against Waste** : un regroupement sectoriel sous forme d'association dont l'objectif est de réduire les déchets alimentaires par la sensibilisation, la création de réseaux et le soutien.
 - > **Foodways**: l'entreprise conseille et accompagne le secteur

Un nouveau guide sur mandat de l'OSAV conseille de **vendre** ou **donner** les aliments qui ont **dépassés la DDM** et de **congeler** ceux avec une **DLC** avant la date de péremption.

Consommation sans risque

Quelles denrées alimentaires puis-je consommer en toute sécurité après expiration de la date ?

Les denrées alimentaires stockées correctement peuvent être consommées au-delà de leur date respective de conservation et être données dans la mesure où leur aspect, leur odeur et leur goût sont bons.

Produits munis d'une date de durabilité minimale – Fie-toi à tes sens : vue, odorat, goût



Farine	Riz et pâtes	Sel et épices, vinaigre	Sucre, Édulcorants, sirop, miel, confiture	Chocolat et produits de confiserie	Thé et café	+360 jours
Matières grasses / - huile	Boissons conservables non réfrigérées, Soft drinks, eau minérale	Conserves Légumes, viande, fruits, Bocaux en verre, produits marinés dans l'huile, soupes et sauces déshydratées	Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscuits			+120 jours
Produits congelés	Boissons réfrigérées, jus de fruits, jus de légumes	Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure	Snacks salés, en-cas cuits au four, cracker, graines, noix			+90 jours
Séré, yogourt, fromage frais, fromage à pâte molle	Produits de salaison à manger crus, jambon cru, salami, sauz	Œufs en coquilles cuits	Produits de boulangerie préemballés	Œufs en coquilles non cuits	Lait past.	+30 jours
Petits fours, Feuilletés, confiserie, gâteaux						+14 jours
					Lait past.	+6 jours

Date de durabilité minimale



Possibilité : Congeler		Produits munis d'une date limite de consommation	
Date limite de consommation (surgelés)	<p>Les denrées alimentaires portant la mention « à consommer avant le » peuvent être surgelés en cas d'aptitude (pas de modifications des caractéristiques sensorielles provoquées par la congélation) et faire l'objet d'un nouvel étiquetage en tant que produit surgelé.</p> <p>+90 jours surgelés</p> <p> Viande fraîche et produits de salaison à cuire, jambon cuit, charcuteries échaudées</p> <p> Fromage râpé</p> <p> Produits à base de poisson et de fruits de mer</p>	Date limite de consommation	<p>Les denrées alimentaires portant la mention de datage « à consommer avant le » qui ne sont pas adaptés à la congélation* ou ne peuvent être surgelés avant la date limite de consommation**, doivent être éliminés après la date limite de consommation.</p> <p>+0 jour, non congelés</p> <p> *p. ex. Pâtisserie</p> <p> **p. ex. viande fraîche non emballée</p>

Les consommateurs et consommatrices doivent être informés de l'utilisation de cette pratique en matière de don alimentaire, p. ex au moyen d'un présentoir de table bien visible.

Marks and Spencer

Un des plus grands supermarchés en Angleterre a commencé à **congeler les produits avant qu'ils dépassent la DLC** pour ensuite les donner aux institutions caritatives.

 Tiefgekühlt am: / Congelé le: / Congelato il:
-18° C

 Mindestens haltbar bis :
À consommer de préférence avant le:
Da consumarsi preferibilmente entro:

A.)

A.) + 90 Tage / jours / giorni

24h Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24h konsumieren.
Ne pas congeler après décongélation et consommer dans les 24h.
Non congelare dopo lo scongelamento e consumare entro 24 ore.

Avec le nouveau guide
ils pourraient même les vendre.



Conclusions pour les villes et les communes suisses

- Avec un grand **réseau** d'industrie, d'associations sectorielles, d'ONG, de consommateurs..., les villes peuvent **relier les acteurs** et **encourager la coopération**.
- Les villes incarnent la **crédibilité** et l'**autorité**.
Ceci peut être utilisé pour **promouvoir l'innovation** et la **sensibilisation**.
 - > Elles ont une **fonction de modèle**, qu'elles peuvent exercer dans leurs propres entreprises de restauration.
 - > Les villes peuvent **encourager des projets pilotes** et accélérer la diffusion en tant que **multiplicateurs**.
- Les villes peuvent **créer des incitatifs** et **briser des tabous**.
- Les villes participent à l'établissement de **plans d'apprentissage**.
- Les villes ont une **responsabilité sociale et économique** (**réduire le gaspillage crée des économies**).



Les villes et communes

ont un rôle important:
encourager et multiplier les
exemples de succès



Pouvons-nous influencer la crise alimentaire globale?



Si vous voulez vous informer:



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

 Onlineshop

 Mitglied werden

 Spenden



[Food Waste ?](#)

[Nos projets](#)

[Initiatives locales](#)

[Calendrier Foodsave](#)

[Contactez-nous](#)



Par amour pour la nourriture