



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Zurich, le 28 novembre 2019

Campagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» dans toute la Suisse

Les Food Ninjas luttent contre le gaspillage alimentaire en Suisse

En Suisse, un tiers de toutes les denrées alimentaires comestibles est perdu. Chaque année, le gaspillage alimentaire s'élève ainsi à 2,8 millions de tonnes du champ à l'assiette. C'est l'équivalent de 4,5 fois le poids de la population suisse. Ce gaspillage pèse non seulement sur le porte-monnaie, mais il nuit aussi à l'environnement. Sous l'égide de la Fondation Pusch, une large alliance réunissant la Confédération, des cantons, des communes, des entreprises et des associations, souhaite changer cela. Les quelques 70 partenaires de cette alliance ont lancé aujourd'hui à Berne une campagne nationale contre le gaspillage alimentaire. Leur but est de sensibiliser le grand public au problème du gaspillage alimentaire et de le motiver à rejoindre les « Food Ninjas ». En effet, si chacun s'y met, il est possible de réduire la part des aliments comestibles dans les déchets de façon considérable.

Le gaspillage alimentaire constitue un problème majeur en Suisse. Pas moins d'un tiers de toutes les denrées alimentaires est gaspillé à tous les stades de la chaîne alimentaire entre le champ et l'assiette. Selon les calculs de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), une grande partie des déchets évitables sont produits par les ménages. Dans nos foyers, environ 90 kg de denrées alimentaires comestibles sont ainsi perdus par personne et par an.

Le gaspillage alimentaire a des conséquences dramatiques sur l'environnement, le climat, les humains et les animaux

La production de denrées alimentaires nécessite beaucoup de temps et de ressources. Un tiers des denrées alimentaires est gaspillé, de même que toutes les ressources qui ont servi à sa production et à sa distribution. La liste de ces précieuses ressources est longue: terre, eau, énergie, carburant et d'autres biens tels que les engrais, les pesticides, les produits chimiques et les matériaux d'emballage. Les émissions qui en résultent nuisent au climat et entraînent une perte de biodiversité. Plus les denrées alimentaires sont perdues tard dans la chaîne de valeur, plus l'impact sur l'environnement est important. Ce gaspillage de denrées alimentaires aggrave les défis environnementaux, économiques et sociaux à l'échelle mondiale et est répréhensible d'un point de vue éthique. Il est donc particulièrement important d'éviter le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration et dans les ménages privés.

Sensibiliser les consommatrices et les consommateurs

L'initiative « SAVE FOOD, FIGHT WASTE. » sensibilise les consommatrices et les consommateurs à la problématique du gaspillage alimentaire et leur fournit des conseils simples et des connaissances sur la manière d'éviter le gaspillage alimentaire au sein de leur propre champ d'action.



Après des années d'efforts communs, les Suissesses et les Suisses sont aujourd'hui les champions du monde du recyclage. Pour les initiants, il est évident que si tout le monde fournit un effort comparable, la Suisse sera également en mesure de réduire considérablement le gaspillage alimentaire. En réduisant le gaspillage alimentaire, chaque individu agit directement en faveur de l'environnement et économise aussi beaucoup d'argent.

L'initiative « SAVE FOOD, FIGHT WASTE. »

La campagne « SAVE FOOD, FIGHT WASTE. » commence par le changement de comportement des consommatrices et consommateurs. Les « Food Ninjas » montrent comment nous pouvons éviter efficacement les déchets alimentaires. En s'inscrivant dans un mouvement en pleine expansion, ils luttent contre les déchets alimentaires avec cœur, créativité et esprit. Le mouvement est dirigé par une grand-mère Ninja. Elle donne le bon exemple et invite tout le monde à l'imiter. Son credo est très simple: consommer au lieu de jeter! Sur la plateforme en ligne www.savefood.ch, la campagne de sensibilisation fournit des connaissances de base. A l'aide de trucs et astuces malins, elle montre à quel point il peut être facile et amusant d'éviter le gaspillage alimentaire à la maison, par exemple avec des conseils pratiques pour prolonger la durée de conservation ou pour réutiliser les restes d'un repas au restaurant. Au moyen d'un simple test Food Ninja, chaque utilisateur peut en apprendre davantage sur ses erreurs individuelles en matière de gaspillage alimentaire.

Le coup d'envoi officiel de la campagne nationale a été donné aujourd'hui au travers d'une action publique réalisée par les Food Ninjas qui ont distribué des pommes sauvées de la destruction à Berne.

Une alliance unique

Si la Suisse souhaite réduire le gaspillage alimentaire, les consommatrices et les consommateurs, mais aussi tous les acteurs de l'industrie alimentaire, doivent s'engager sur cette voie. L'initiative « SAVE FOOD, FIGHT WASTE. » est déjà soutenue par une alliance forte regroupant un nombre croissant de partenaires institutionnels. Parmi les 69 partenaires actuels figurent trois offices fédéraux, 20 cantons, 10 communes et associations de gestion des déchets, des associations de consommateurs, d'agriculteurs et du commerce de détail, de nombreuses grandes et moyennes entreprises et des initiatives de sauvetage de denrées alimentaires. Tous s'engagent dans diverses mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire. Afin d'atteindre les objectifs fixés, il est essentiel de pouvoir compter sur un appui si large. Pour Clivia Bucher, directrice de la campagne chez Pusch, il ne fait aucun doute que: *« Le gaspillage alimentaire est un problème qui concerne l'ensemble de la société et a des conséquences dramatiques. Si tous les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire ainsi que les consommatrices et les consommateurs apportent leur contribution, ce problème peut être résolu. L'ampleur de notre alliance est un signe fort et collectif contre le gaspillage alimentaire et en faveur de la juste appréciation et de la consommation respectueuse de nos denrées alimentaires ».*

Membres de l'alliance

ONG	Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (ACSI), Fédération romande des consommateurs (FRC), Stiftung für Konsumentenschutz (SKS), Pusch – L'environnement en pratique, WWF Suisse
Organisations Food Save	Äss-Bar, Aufgetischt statt weggeworfen, Falling Fruit, FOODOO, foodwaste.ch, FRÜTILE, gmüesgarte, Madame Frigo, Mein Küchenchef, reCIRCLE, Table Suisse, Teller Statt Kübel, Table couvre-toi, Too Good To Go, WOOD & FIELD, Zum guten Heinrich, ZüriChips
Agriculture	Bio Suisse, IP Suisse, Union suisse des paysans, Swisscofel
Commerce de détail	Aldi Suisse, CI Commerce de détail Suisse (Coop, Migros, Denner, Manor), IKEA Suisse, Lidl Suisse
Gastronomie	SV Group, Groupe ZFV
Transformation	Nestlé Suisse
Offices fédéraux	Office fédéral de l'environnement (OFEV), Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Cantons	AG, BE, BL, BS, GR, JU, LU, NW, OW, SG, SH, SO, SZ, TG, TI, UR, VD, VS, ZG, ZH
Communes / associations de communes	Villes: Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zurich Associations de communes: GALL (Lucerne-campagne), KVA Thurgovie, Limeco (vallée de la Limmat), REAL (Lucerne), ZAB (Bazenheid), ZEBA (Zoug)
Fondations	Avina, Corymbo, Leopold Bachmann, Mercator

D'autres partenaires peuvent rejoindre l'alliance.

Informations complémentaires

- Lien vers le site Internet: www.savefood.ch
- Engagement des partenaires individuels: www.savefood.ch/partenaires
- Déclarations écrites des partenaires: www.savefood.ch/medias/declarations
- Photos et vidéos: www.savefood.ch/medias
- Informations détaillées sur les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire: www.savefood.ch/consequences

Contact

Questions sur l'initiative et l'alliance:

Anne Roches

PUSCH - L'environnement en pratique

Tél. 027 607 10 80

E-mail: anne.roches@pusch.ch

Questions spécifiques aux membres de l'alliance:

Contacts avec les partenaires de l'alliance:

www.savefood.ch/medias/contacts