



## Gaspillage alimentaire



La viande périmée des supermarchés finit très souvent dans des centrales de biogaz. GETTY IMAGES

# Que faire de la viande périmée dans les magasins suisses?

**Christopher Gilb**  
**Emmanuelle Stevan** Textes

**Chaque année, 5000 tonnes de viande de supermarchés sont transformées en biogaz. Denner**

**et Caritas veulent désormais vendre des denrées 90 jours de plus.**

Lorsque le temps est plus pluvieux que prévu, la viande grillée achetée en trop dans le commerce de détail n'a souvent qu'une seule utilité: être transformée en biogaz. Les détaillants

suisse ne communiquent pas de chiffres précis sur le nombre de tonnes de viande qui finissent dans les installations de biogaz. Mais selon des recherches menées par «K-Tipp» en 2022, 5000 tonnes de viande sont éliminées chaque année dans le seul commerce de détail.

Toutefois, cette quantité doit être considérablement réduite. En effet, le Conseil fédéral a



adopté en 2022 un plan d'action contre le gaspillage alimentaire. L'objectif premier est de diminuer de moitié le volume de déchets alimentaires d'ici à 2030 par rapport à 2017. Les détaillants doivent fixer des objectifs de réduction mesurables et rendre compte chaque année de leurs progrès à la Confédération. Les résultats devraient être prochainement mis en ligne sur le site de l'Office fédéral de l'environnement.

### Denner fait le premier pas

Mais, alors que les fruits et légumes qui ne sont plus vendus peuvent être remis assez facilement à des organisations caritatives, la viande représentait jusqu'à présent un défi en raison du respect de la chaîne du froid. Récemment, Caritas a présenté, en collaboration avec Denner, une solution permettant de réutiliser la viande périmée.

Le jour de l'expiration, le produit doit être placé dans des congélateurs dans les magasins, de sorte qu'il soit congelé jusqu'à minuit et qu'il dispose ensuite d'une température constante de -18°C. Il reste ainsi comestible pendant nonante jours supplémentaires, mais doit être consommé au plus tard vingt-quatre heures après sa décongélation. Une fois congelé dans les magasins, le transporteur des épiceries Caritas, équipé d'une zone de congélation, peut l'emporter lors de sa tournée hebdomadaire.

«Nous nous sommes dit qu'il fallait que quelqu'un ose, sinon les choses n'avanceront

## jamais en matière de gaspillage alimentaire.»

**Thomas Künzler**, directeur des épiceries Caritas

La viande est ensuite revendue dans les magasins Caritas avec une réduction de prix de 66%. D'ici à la fin de l'année, ce procédé devrait être appliqué dans 140 succursales Denner, puis d'autres suivront. Environ 30 tonnes de viande devraient ainsi être sauvées chaque année, promet Denner.

Mais pourquoi la viande congelée n'est-elle pas revendue chez Denner même? Le détaillant évoque le manque de place dans les succursales, notamment au niveau des rayons réfrigérés. En outre, Denner a sciemment cherché à collaborer avec Caritas afin de faire parvenir la viande à des personnes touchées par la misère.

### D'autres détaillants sont réticents

Migros, Coop et les discounters ne devraient-ils pas utiliser le même procédé? Jusqu'à présent, la collaboration entre Denner et Caritas est un cas isolé. Si l'on écoute les autres détaillants, tous soulignent leur engagement pour éviter le gaspillage alimentaire de la viande, par exemple en proposant des rabais. Aucun n'est pourtant allé aussi loin que Caritas et Denner dans son plan d'action. Si le projet est observé avec intérêt, on aspire à une solution uniforme pour l'ensemble de la branche. On examine le test, mais la prudence est de mise pour des produits aussi sensibles, jusqu'à un renvoi à des ébauches pilotes propres. Ainsi, chez un discounter, le reste de la viande et des produits laitiers est collecté avant les fêtes par

l'association d'aide alimentaire Table couvre-toi, dotée de ses propres congélateurs.

Thomas Künzler, directeur des épiceries Caritas, explique le concept. «Il était important pour nous de développer une procédure standardisée pour la revente de la viande dans chaque magasin Denner, tout en respectant la chaîne du froid.» Avant le lancement, cette procédure a été testée pendant un an et la viande congelée a par exemple été tracée afin de savoir exactement où il pouvait y avoir des pertes de température entre la cellule de congélation de Denner et celle des épiceries Caritas, afin de remédier à ces points faibles. «Maintenant, c'est une situation gagnant-gagnant, Denner réduit son gaspillage alimentaire et nous pouvons offrir aux personnes dans la nécessité une source de protéines bon marché.»

Les réponses plutôt réservées des autres détaillants ne le surprennent pas. «Chacun compte sur l'autre. Pour beaucoup, le fait de ne pas pouvoir générer d'argent est un obstacle. Quel détaillant veut payer deux fois pour de la viande?» Caritas, en revanche, peut se permettre de mettre en place une logistique supplémentaire puisqu'elle vend la viande et génère ainsi un revenu. «Nous nous sommes dit qu'il fallait que quelqu'un ose, sinon les choses n'avanceront jamais en matière de gaspillage alimentaire.»

L'expert révèle que d'autres détaillants étaient tout à fait intéressés par le projet, mais qu'ils n'avaient pas reçu d'engagements fermes de la part des offices cantonaux de la santé.

### Un risque résiduel subsiste

Denner et Caritas s'inspirent dans leur système d'une lettre d'information de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des



affaires vétérinaires datant de 2022 et adressée aux autorités de contrôle cantonales. Dans le but de réduire le gaspillage alimentaire, ces dernières y sont informées des critères selon lesquels la vente de denrées alimentaires périmées est possible. «Le fédéralisme est difficile, car il se peut bien sûr qu'un service sanitaire cantonal pose malgré tout des problèmes, mais nous sommes convaincus d'avoir fait le bon choix», explique le représentant de Caritas.

Il a probablement raison sur ce point. La direction de la santé

de Zurich a répondu à plusieurs demandes auprès de différentes inspections des denrées alimentaires, car elle est l'organe d'exécution compétent, puisque Denner a son siège principal dans la ville des bords de la Limmat. Elle confirme que, de son point de vue, tant que les critères de la Confédération sont respectés, la procédure chez Denner résisterait à un contrôle des produits périssables. Rien n'empêcherait donc d'autres détaillants de suivre l'exemple de Denner. Il reste toutefois à savoir si les besoins en viande de

importants.

## En bref

Chaque année, on compte dans la vente au détail en Suisse 5000 tonnes de viande invendues, et donc jetées. Denner et Caritas ont mis au point un procédé permettant de réutiliser la viande périmée et de la vendre aux personnes touchées par la pauvreté. D'autres détaillants se montrent réticents, même si le procédé résisterait aux contrôles de l'Inspection des denrées alimentaires.