

Vente d'aliments à durée de conservation prolongée

Petits magasins, grand impact : 1,2 millions de denrées alimentaires sauvées du gaspillage depuis 2024

De plus en plus de commerces innovent en matière de date de durabilité minimale (DDM). Certains produits sont vendus au-delà de la DDM, conformément à la loi sur les denrées alimentaires. Selon le produit, la durée de vente peut être prolongée jusqu'à 360 jours, par exemple pour le café, les pâtes ou la farine. Les magasins à la ferme, les petites épiceries, les laiteries, les boulangeries, les boucheries et d'autres actrices et acteurs contribuent ainsi de manière importante à la réduction du gaspillage alimentaire.

Une étude menée en 2021 par la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW), sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), met en évidence le nombre de jours pendant lesquels différents produits peuvent être consommés sans risque après la date de durabilité minimale. Les denrées alimentaires ainsi étiquetées peuvent donc être vendues plus longtemps. Certains produits avec une date limite de consommation (DLC), comme la viande, peuvent également être congelés avant la date limite et ainsi être vendus pendant 90 jours supplémentaires. Cela permet de réduire le gaspillage, de préserver l'environnement et permet au commerce de détail ainsi qu'aux consommateurs de réaliser des économies.

Soutien aux petits magasins

foodwaste.ch aide les magasins intéressés à mettre en œuvre la prolongation de la durée de conservation. Des étiquettes préimprimées et une boîte à outils contenant des instructions et du matériel d'information facilitent la mise en place de cette mesure. Cette offre profite en particulier aux petits magasins, qui n'ont souvent pas les capacités nécessaires pour s'occuper eux-mêmes de la mise en œuvre. Depuis 2024, environ 1,2 million d'étiquettes permettant d'indiquer la durée de conservation prolongée sur le produit ont déjà été distribuées aux commerces de détail et aux magasins à la ferme.

Contribution au changement social

Les magasins de toute la Suisse participent ainsi activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire. 1000 magasins ont déjà rejoint le mouvement national, et la tendance est à la hausse. Timothée Olivier, co-responsable de projet chez foodwaste.ch, déclare : « Les petits magasins sont particulièrement conscients du problème du gaspillage alimentaire. Ils souhaitent agir activement et peuvent, grâce au contact direct avec leur clientèle, contribuer grandement à sensibiliser les consommatrices et consommateurs. »

En prolongeant la durée de vente, les magasins contribuent également, en collaboration avec foodwaste.ch, à la réalisation de l'objectif du Conseil fédéral de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Les retours d'expérience sont positifs, comme l'a montré une enquête menée auprès des magasins participants : les commerces de détail de toutes les branches et les magasins à la ferme indiquent que la vente de denrées alimentaires à durée de conservation prolongée avec les étiquettes de foodwaste.ch est facile à mettre en œuvre.

De plus, le projet suscite un vif intérêt chez les consommatrices et consommateurs et donne souvent lieu à des discussions intéressantes. Ainsi, les points de vente contribuent non seulement à éviter le gaspillage alimentaire dans leur propre entreprise, mais apportent également une contribution importante à l'évolution sociale vers une utilisation respectueuse des denrées alimentaires.

Les magasins intéressés trouvent d'informations supplémentaires sur www.foodwaste.ch/commercedetail et peuvent bénéficier gratuitement du conseil de foodwaste.ch pour la mise en œuvre.

Personne de contact et interviews :

Timothée Olivier, co-responsable du projet DDM+ chez foodwaste.ch
to@foodwaste.ch, 031 306 17 67

Plus d'infos sur la prolongation de la durée de conservation des aliments :

- Actuel : webinaires gratuits en février/mars : www.foodwaste.ch/webinaire
- Informations générales : www.foodwaste.ch/fr/conservation/

Depuis 2012, **foodwaste.ch** s'engage dans toute la Suisse pour sensibiliser la population au gaspillage alimentaire. L'objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2030 et d'augmenter le respect pour les denrées alimentaires. L'organisation à but non lucratif encourage et soutient le dialogue social entre les différents acteurs et actrices, et propose des solutions concrètes visant à réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

Pour plus d'informations : www.foodwaste.ch

Photos :



Copyright : foodwaste.ch