Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires

Témoignages des entreprises et associations signataires

« Lidl Suisse poursuit l'objectif à long terme de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en Suisse. Il nous tient à cœur d'atteindre cet objectif ambitieux grâce à un réseau intersectoriel, et nous considérons que l'adhésion à l'association *United Against Waste* constitue une action majeure pour y parvenir. Nous nous réjouissons de mettre en œuvre des projets passionnants et de contribuer à la résolution du problème qu'est le gaspillage alimentaire. »

Torsten Friedrich, CEO Lidl Suisse

« Il est de notre devoir de contribuer ensemble à limiter les pertes alimentaires. En notre qualité d'association suisse des commerces de détail, l'utilisation responsable des ressources constitue une priorité dans notre travail. Avec l'accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires, Swiss Retail Federation apporte une contribution supplémentaire à la gestion durable des denrées alimentaires. Nous encourageons les mesures efficaces qui nous rapprochent de cet objectif et participons à ce plan d'action avec conviction. »

Dagmar T. Jenni, directrice de Swiss Retail Federation

« Nous soutenons l'objectif de réduction des pertes de denrées alimentaires fixé par la Confédération. En effet, depuis plusieurs années, nos entreprises partenaires mettent l'accent sur la diminution des pertes alimentaires. Il est important que les mesures déjà prises à tous les niveaux, du "champ à l'assiette", continuent de relever de la responsabilité conjointe de la filière dans son ensemble et des consommateurs et soient encore renforcées. La fial considère donc l'accord intersectoriel comme un système d'incitation pertinent et neutre du point de vue de la concurrence, à savoir une voie permettant d'atteindre l'objectif de réduction des pertes de denrées alimentaires. »

Dr Lorenz Hirt, directeur de la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fial)

« Nous sommes actuellement la seule entreprise dans le domaine de la restauration collective en Suisse à s'être engagée à atteindre la neutralité carbone (niveaux 1 et 2) d'ici 2030. La réduction des déchets alimentaires constitue un pilier central de notre plan de mise en œuvre. Nous mesurons et analysons déjà les déchets alimentaires sur chaque site. Mettre l'accent sur ce thème motive nos collaborateurs. Ces derniers sont fiers de travailler au sein d'une entreprise responsable et de veiller à la satisfaction de nos clients grâce à une planification adéquate et à des recettes au goût du jour. »

Thomas Truttmann, Managing Director de Compass Group (Suisse) SA

• Témoignages

« Avec des milliers de clients quotidiens, nous sommes conscients d'assumer une grande responsabilité en matière de restauration collective. En notre qualité de membre fondateur de l'association *United Against Waste*, nous travaillons activement avec nos partenaires tout au long de la chaîne de création de valeur pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2030. Dans cette optique, nous misons sur différentes démarches comme des analyses régulières de la production de déchets dans nos établissements, l'utilisation d'outils de planification des menus, des programmes de formation internes, la sensibilisation des clients ainsi que des offres spéciales pour la valorisation des restes ou des fruits et légumes qui ne correspondent pas aux standards. »

Nadja Lang, CEO de la coopérative ZFV-Unternehmungen

« Chez Emmi, nous nous engageons à gérer nos activités de la manière la plus écologique et la plus efficace possible s'agissant de l'utilisation des ressources. La réduction du gaspillage alimentaire constitue donc un volet prioritaire de notre modèle de durabilité et un levier important dans la lutte contre les changements climatiques. Le plan d'action de la Confédération nous permet d'unir nos forces afin de faire progresser cette cause commune dans l'intérêt des générations futures. Nous avons déjà réduit le gaspillage alimentaire de 11 % chez Emmi depuis que nous avons introduit le protocole sur les pertes et gaspillages alimentaires (*Food Loss & Waste Protocol*) en 2017 en collaboration avec le WWF Suisse. »

Marc Heim, directeur d'Emmi Suisse

« Réduire les pertes alimentaires est un sujet qui nous tient à cœur. En notre qualité de membre de l'association *United Against Waste*, nous participons résolument à cet accord intersectoriel. Nos processus sont déjà optimisés afin d'éviter au maximum toute perte. Nous continuons en outre à renforcer la sensibilisation de la population et à développer notamment la collaboration avec nos partenaires caritatifs. L'union fait la force : ensemble, nous parvenons à sauver des denrées alimentaires chaque jour et c'est aussi ensemble que nous atteindrons notre objectif de réduire de moitié nos pertes alimentaires d'ici à 2030. »

Jérôme Meyer, Country Managing Director, ALDI SUISSE

« La réduction des déchets alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur est l'une des principales mesures pour favoriser un système alimentaire durable. La restauration, qui fait partie des acteurs du secteur, assume une responsabilité particulière à cet égard. Chez SV Group, nous mesurons depuis 2006 la quantité de déchets alimentaires produits dans nos restaurants. Nous sommes parvenus à réduire ces déchets de 60 à 36 grammes par repas principal. Nous prenons donc part à l'accord intersectoriel pour continuer à contribuer activement à la réduction du gaspillage alimentaire. »

Patrick Camele, CEO SV Group (Suisse)

« Nous mettons tout en œuvre pour développer une solution de branche durable afin de rendre la production maraîchère encore plus efficace s'agissant de l'utilisation des ressources, et par conséquent plus rentable. La dépendance aux intempéries ainsi que la durée de conservation très limitée de nos produits constituent un défi majeur. Il convient donc d'optimiser et d'assouplir les partenariats tout au long de la chaîne de création de valeur. Les conflits d'objectifs doivent être identifiés et les solutions harmonisées afin que les déchets alimentaires évités n'alourdissent pas le bilan écologique global. Nous allons dans un premier temps revoir les normes de qualité de la branche. »

Matija Nuic, directeur de l'Union maraîchère suisse

« La réduction du gaspillage alimentaire est un élément central de la stratégie de développement durable de Valora, leader dans le domaine du « Foodvenience ». Grâce à des mesures ciblées de prévention et de promotion des ventes, Valora assume d'ores et déjà sa responsabilité et évite que des denrées alimentaires ne soient jetées inutilement. En signant la convention, Valora s'engage à apporter sa contribution pour que les objectifs du plan d'action de l'Office fédéral de l'environnement puissent être atteints".

Roger Vogt, CEO de Valora Retail et membre de la direction de Valora Group

• Témoignages

« Unilever, l'un des premiers producteurs de biens de consommation au monde, entend réduire de moitié le gaspillage alimentaire de l'usine aux rayons des magasins d'ici à 2025. Nous appelons également les fournisseurs et les partenaires à lutter contre ce phénomène au sein de leurs entreprises et aidons les clients à limiter la production de déchets grâce à des mesures de prévention. Nos marques soutiennent les consommateurs dans la réduction du gaspillage alimentaire à la maison. Ce n'est qu'en unissant nos forces que nous parviendrons à améliorer le système alimentaire pour le bien des individus, de l'environnement et de notre entreprise. »

Thierry Mousseigne, Country Lead, Unilever Suisse

« Notre engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire prend des formes très variées. Par exemple, nous calculons précisément les quantités à commander tandis que les produits qui approchent de la fin de leur durée de conservation sont proposés à un prix réduit. Nous faisons également don de denrées alimentaires et remplissons ainsi chaque année les assiettes de plus de 16 millions de personnes touchées par la pauvreté. Grâce à notre label *Ünique*, nous évitons le gaspillage alimentaire à la source, à savoir chez le producteur, et nous sensibilisons nos clients. Nous contribuons encore résolument à la cause par notre adhésion à l'association *United Against Waste* et à notre engagement dans le cadre du plan d'action de la Confédération. »

Philipp Wyss, président de la Direction générale, Coop Société Coopérative

« IKEA s'est fixé pour objectif de réduire de 50 % les déchets alimentaires sur ses neuf sites suisses d'ici à fin 2022. La mise en œuvre a débuté en septembre 2021, et l'objectif était déjà atteint en mars 2022. L'outil utilisé pour déterminer où les déchets alimentaires sont produits a joué un rôle déterminant. Les résultats obtenus ont ensuite été pris en considération dans la planification. Nous économisons ainsi plus de 120 000 repas et 215 tonnes d'équivalents-CO_2 par an. »

Jessica Anderen, CEO et CSO IKEA Suisse

« Pour Manor, l'engagement durable en faveur de la réduction des pertes alimentaires joue un rôle central. Nous soutenons des initiatives contre le gaspillage alimentaire comme l'application *Too Good to Go* ou faisons don de marchandises à des organisations sociales (Table Suisse, Table couvre-toi) et nous encourageons aussi les producteurs régionaux grâce à notre programme "Local" tout en optimisant les circuits de transport comme la planification des quantités. Nous avons à cœur de continuer à contribuer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en collaborant avec le secteur. »

Jérôme Gilg, CEO Manor SA

« Les efforts isolés des entreprises ne suffisent souvent pas à réduire les pertes alimentaires, car les approches efficaces dépassent les frontières de l'entreprise. Il est nécessaire que plusieurs acteurs collaborent tout au long de la chaîne de création de valeur. En notre qualité d'interprofession de la branche suisse de la pomme de terre, nous offrons une plateforme appropriée pour échanger sur cette thématique à une large échelle et élaborer des solutions. Grâce à cette démarche, notamment soutenue par l'association *United Against Waste*, nous souhaitons également contribuer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Christian Bucher, gérant de swisspatat (Interprofession de la branche suisse des pommes de terre)

« En notre qualité de groupe de la branche de l'alimentation et des boissons, nous utilisons de nombreuses matières premières de grande qualité pour préparer nos spécialités. Nous considérons qu'il est de notre devoir de réduire en permanence et dans la mesure du possible le gaspillage alimentaire qui peut en résulter. Les partenariats au sein de l'association *United Against Waste* et la signature de l'accord intersectoriel constituent une base importante pour aborder systématiquement les défis et élaborer des solutions communes dans le cadre d'un échange direct avec des représentants de l'ensemble de la chaîne de création de valeur. »

Milena Mathiuet, Chief Corporate Affairs Officer, membre de la direction élargie du groupe, ORIOR SA

• Témoignages

« Depuis 10 ans, le thème des déchets alimentaires est à l'ordre du jour de l'industrie alimentaire fenaco. Nous avons commencé à emballer spécialement les marchandises présentant des défauts esthétiques afin de pouvoir les donner. De plus, il existe depuis 2017 un objectif de durabilité fenaco pour la réduction du gaspillage alimentaire. La collaboration active de fenaco à des projets nationaux tels que la base de données des dons Foodbridge, les guides de donation et de datation de la ZHAW ainsi que le concept "Limites de remise minimales-maximales" souligne notre grand engagement pour ce thème. »

Christian Consoni, chef de la division Industrie alimentaire, fenaco

« Il y a de bonnes raisons de consommer toutes les parties comestibles d'un animal : c'est meilleur pour le climat, plus varié dans l'assiette et plus respectueux de l'animal. Avec le projet "Savoir-Faire", Proviande montre comment faire apprécier aux consommateurs d'autres morceaux de viande que les filets et les escalopes. De plus, la branche veut s'engager pour que toutes les précieuses substances contenues dans une carcasse soient utilisées à bon escient. »

Markus Zemp, président, et Heinrich Bucher, directeur, Proviande, Interprofession suisse de la filière viande

« Nous nous engageons depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à de nombreuses mesures. Par exemple, nos centres de distribution soutiennent plusieurs banques alimentaires suisses, les points de vente commandent quotidiennement de petites quantités et nos clients contribuent volontiers à la réduction du gaspillage alimentaire avec l'application *Too Good To Go*. Nous allons poursuivre nos efforts dans ce domaine grâce à différentes activités et optimisations. Notre stratégie à cette fin est de nous associer à des initiatives similaires plutôt que de faire cavalier seul. »

Philipp Zgraggen, président du comité de direction chez Volg Konsumwaren AG

« En sa qualité de membre fondateur de l'association *United Against Waste*, GastroSuisse s'engage depuis 2013 en faveur d'actions communes contre les déchets alimentaires. L'accord intersectoriel renforce les mesures déjà prises par l'hôtellerie et la restauration. Il permet à cette branche d'atteindre plus rapidement les objectifs que celle-ci s'est fixé. En notre qualité de première association de la branche de l'hôtellerie et de la restauration, nous représentons 20 000 membres, collaborateurs compris. Nous intégrons la prévention des déchets alimentaires dans nos différentes offres de formation, car cette démarche se révèle bénéfique tant sur le plan écologique que sur le plan économique. »

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

« Chez Denner, notre objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Différentes mesures ont donc été mises en place afin de diminuer en permanence le taux de gaspillage alimentaire, comme la réduction progressive du prix des produits lorsque ceux-ci arrivent à leur date de péremption, une méthode éprouvée. Une autre mesure consiste à faire don des invendus à des organisations caritatives. Nous sommes convaincus qu'ensemble, nous pouvons agir contre le gaspillage alimentaire et c'est la raison pour laquelle nous soutenons le plan d'action. »

Mario Irminger, CEO Denner SA

« Chez Nestlé, nous travaillons depuis de nombreuses années dans le but de réduire les déchets alimentaires au strict minimum. Nous considérons que cette démarche relève de notre responsabilité sociale, écologique et économique. Nous sommes fiers de collaborer avec nos partenaires de l'industrie et du secteur public afin de réduire les déchets alimentaires tout au long de la chaîne de valeur. »

Eugenio Simioni, CEO Nestlé Suisse SA

• Témoignages

« SWISSCOFEL collabore très volontiers à l'accord intersectoriel et salue surtout la possibilité de définir conjointement des objectifs et des mesures spécifiques. Nous sommes ainsi convaincus de parvenir à des mesures efficaces et réalisables, et d'obtenir de très bons résultats dans le cadre de ce projet d'envergure. »

Christian Sohm, directeur de SWISSCOFEL, Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre, Berne

« Afin de lutter de manière ciblée contre le gaspillage des denrées alimentaires dans l'hôtellerie et la restauration, HotellerieSuisse s'engage, en collaboration avec l'Office fédéral de l'environnement, en faveur de la réduction des pertes alimentaires. Cette démarche permet non seulement de réduire l'empreinte écologique, mais aussi d'économiser 24 francs par kilo de nourriture non gaspillé. »

Andreas Züllig, président d'HotellerieSuisse

« Chez Danone, la réduction du gaspillage alimentaire est un sujet qui nous tient énormément à cœur. Nous développons en permanence de nouvelles solutions pour lutter contre ce phénomène. Nous saluons donc le plan d'action de la Confédération et nous réjouissons de poursuivre cette lutte aux côtés de tous les signataires. »

Sandro Tichelli, Country Manager Danone Suisse

« Nous accordons une importance majeure à la durabilité dans tous les domaines, y compris celui de l'alimentation, raison pour laquelle nous soutenons l'accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires. »

Beat Helfenstein, responsable des ventes, du marketing et de l'approvisionnement chez Pistor AG

« Des objectifs ambitieux en matière de développement durable relèvent d'une longue tradition au sein du groupe Migros. En notre qualité de commerce de détail et de producteurs de denrées alimentaires, nous prenons très au sérieux notre responsabilité en matière de prévention des pertes alimentaires. Dans les magasins Migros, notre objectif concret consiste à réduire le gaspillage alimentaire de 20 % d'ici à fin 2025, pour atteindre 1,07 %. Nous nous rapprochons de nos objectifs grâce à des partenariats avec des organisations caritatives et des réseaux sectoriels comme *United Against Waste*, ainsi qu'en investissant dans des innovations au sein de l'industrie Migros. »

Sarah Kreienbühl, directrice du département GRH, communication et engagement du groupe Migros, membre de la Direction générale, Fédération des coopératives Migros

« Chez ARYZTA Suisse, la durabilité est au cœur de nos préoccupations, comme le stipule notre vision : "Par nos actions, nous garantissons un avenir à long terme à l'environnement, à la nature et à la société". Nous avons fait des progrès dans la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire et allons mettre en œuvre d'autres mesures importantes en améliorant les processus et en optimisant les produits. »

Dieter Salzmann, directeur, Aryzta Food Solutions Suisse