

## Master en fondements et pratiques de la durabilité

### **Les fruits et légumes considérés comme hors norme source de gaspillage alimentaire évitable ?** Enquête qualitative au sein des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse.

Clara Fiaux

Sous la direction de la Prof. Valérie Boisvert

Sous l'expertise de la première assistante Marianna Fenzi



*Source photo : Clara Fiaux*

Août – 2023

Dernière version approuvée par la directrice / le directeur du mémoire :

*Ce travail n'a pas été rédigé en vue d'une publication, d'une édition ou diffusion. Son format et tout ou partie de son contenu répondent donc à cet état de fait. Les contenus n'engagent pas l'Université de Lausanne. Ce travail n'en est pas moins soumis aux règles sur le droit d'auteur. A ce titre, les citations tirées du présent mémoire ne sont autorisées que dans la mesure où la source et le nom de l'auteur-e sont clairement cités. La loi fédérale sur le droit d'auteur est en outre applicable.*

## REMERCIEMENTS

Tout d'abord, je tiens à remercier ma directrice de mémoire, Valérie Boisvert, de m'avoir rassurée lors de mes remises en question et mes moments de doutes tout en m'instituant le cadre dont j'avais besoin. Ces précieux commentaires et conseils, tout au long de l'écriture de ce mémoire, m'ont permis de me challenger.

Mes remerciements vont également à Gabriel Salerno pour sa disponibilité qui a su me donner l'impulsion de départ dont j'avais besoin pour débiter ce mémoire, une année plus tard.

Également un grand merci à toutes les personnes que j'ai interrogées, plus particulièrement celles avec qui j'ai eu un entretien téléphonique – Christian Sohm, Hubert Zufferey, Pierre-Yves Bernasconi, Vincent Keuffer et Rebecca Eggenberger – pour leur disponibilité et leur implication sans lesquelles ce mémoire n'aurait pas pu avoir cette finalité.

Je remercie Claudia Gasowska avec qui nous avons partagé nos coups de stress, nos ressentis et nos soucis concernant l'écriture de nos mémoires respectifs ainsi que pour sa relecture anglophone de mon titre et résumé.

Toute ma gratitude va aussi à mes deux chères amies, Amélie Parolini et Doris Loiseau, pour m'avoir encouragée et conseillée à enfin débiter ce travail, que je repoussais, ainsi que de m'avoir motivée tout au long.

Finalement, je tiens à remercier tout particulièrement mes proches pour m'avoir soutenue activement et rendu la vie plus facile et détendue lors de ce travail de recherche : mon père, mon copain, ma sœur ainsi que notre nouveau petit rayon de soleil, ma nièce. Un remerciement spécial pour ma mère, qui a toujours été d'un soutien indéfectible et inépuisable, en plus d'être ma relectrice attitrée, mon oreille attentive et mon aide quotidienne.

À la mémoire de mon plus fidèle compagnon depuis 15 ans, Kéo, notre chienne, partie en plein milieu de l'écriture de ce travail.

# **Les fruits et légumes considérés comme hors norme source de gaspillage alimentaire évitable ? Enquête qualitative au sein des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse.**

---

**Résumé** Dans le contexte de pressions sur les ressources et milieux naturels, notamment imputables au système alimentaire global, il semble infructueux d'écarter des aliments des canaux de vente pour cause de non-conformité aux spécifications de qualité externe. Ce présent mémoire explore les liens entre les fruits et légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire évitable au sein de leurs filières respectives suisses. Des témoignages oraux et écrits de 12 acteurs de ces filières ainsi que des observations semi-participatives et passives ont été mobilisés pour cette recherche. Les résultats qui en découlent démontrent que les différentes spécifications de qualité recommandées ou exigées constituent une cause de gaspillage de fruits et surtout de légumes au niveau de la production. Ce gaspillage ne se produit pas chez ceux qui en sont majoritairement la cause. La distribution a un pouvoir notable sur les différentes spécifications de qualité et sur les producteurs, ce qui lui permet d'externaliser le gaspillage alimentaire. Le consommateur et son intention d'achat présumée jouent un rôle indirect influençant ces spécifications. Ce travail se conclut sur l'importance de créer une synergie positive entre tous les acteurs pour atteindre le même objectif : limiter le gaspillage évitable des fruits et légumes hors norme.

**Mots-clés** Gaspillage alimentaire, chaîne de valeur alimentaire, filières des fruits et légumes, producteurs, distributeurs, consommateurs, fruits et légumes hors norme, normes de qualité, cahiers d'exigences.



***Are non-standard fruit and vegetables a contributing factor to avoidable food waste? Qualitative survey within the Swiss fruit and vegetables production and supply chains.***

---

**Abstract** *In the context of growing pressures on natural resources and the environment, largely attributable to the global food system, it appears unreasonable to exclude foods from sales channels due to non-compliance with external quality requirements. This thesis explores the connections between fruit and vegetables that do not comply with standards and avoidable food waste within their respective Swiss supply chains. Oral and written testimonies from 12 stakeholders in these supply chains, as well as semi-participatory and passive observations, have been employed for this research. The resulting findings demonstrate that various recommended or required quality specifications contribute to the waste of fruit and particularly vegetables at the production level. However, those primarily responsible for these specifications do not experience the waste. Retailers hold significant power over different quality requirements and over producers, which allows them the externalization of food waste. Consumers and their purchasing intentions play an indirect role in influencing these standards. This thesis concludes by emphasising the importance of fostering a positive synergy among all stakeholders to achieve a common goal: reducing avoidable waste of non-standard fruit and vegetables.*

**Keywords** *Food waste, food supply chain, fruit and vegetables supply chains, producers, retailers, consumers, non-standard fruit and vegetables, quality standards, quality requirements and specifications.*

# TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>1</b>
<b>1. CONTEXTE SUISSE ET REVUE DE LA LITTÉRATURE .....</b>	<b>5</b>
1.1. ÉTAT DES LIEUX .....	5
1.1.1. <i>Le gaspillage alimentaire dans le système alimentaire suisse .....</i>	<i>5</i>
1.1.2. <i>Le gaspillage alimentaire dans les filières des fruits et des légumes en Suisse .....</i>	<i>12</i>
1.2. ÉTAT DE LA LITTÉRATURE .....	20
1.2.1. <i>Gaspillage alimentaire dans la littérature scientifique.....</i>	<i>20</i>
1.2.2. <i>Produits considérés comme hors norme dans la littérature scientifique.....</i>	<i>24</i>
<b>2. PROBLÉMATIQUE.....</b>	<b>30</b>
2.1. QUESTION ET HYPOTHÈSES DE RECHERCHE .....	31
<b>3. MÉTHODOLOGIE .....</b>	<b>32</b>
3.1. PHASE D'EXPLORATION ET DE RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE .....	32
3.2. PHASE D'ENQUÊTE QUALITATIVE.....	33
3.2.1. <i>Identification et présentations des acteurs interrogés.....</i>	<i>33</i>
3.2.2. <i>Outils de récolte des données.....</i>	<i>34</i>
<b>4. RÉSULTATS .....</b>	<b>38</b>
4.1. PRÉCISIONS SUR LES SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ.....	38
4.1.1. <i>Les normes de qualité postées sur Qualiservice.....</i>	<i>38</i>
4.1.2. <i>Cahiers d'exigences définis de façon unilatérale par les distributeurs.....</i>	<i>41</i>
4.2. GASPILLAGE ET SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ AU NIVEAU DE LA PRODUCTION .....	44
4.2.1. <i>Gaspillage de fruits et légumes en amont de la chaîne de valeur .....</i>	<i>44</i>
4.2.2. <i>Position de vulnérabilité.....</i>	<i>48</i>
4.3. GASPILLAGE ET SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ AU NIVEAU DE LA DISTRIBUTION.....	49
4.3.1. <i>Gaspillage de fruits et de légumes réduit au minimum .....</i>	<i>49</i>
4.3.2. <i>Initiatives mainstream de vente de fruits et légumes hors norme.....</i>	<i>52</i>
4.3.3. <i>Position de force .....</i>	<i>55</i>
4.4. GASPILLAGE ET SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION .....	57
4.4.1. <i>Consommateurs tolérants vs. Consommateurs exigeants.....</i>	<i>57</i>
4.4.2. <i>Fort impact direct et indirect vs. Faible représentativité.....</i>	<i>61</i>
4.5. INTERACTIONS ENTRE TOUS LES ACTEURS INTERROGÉS.....	63
<b>5. DISCUSSION .....</b>	<b>65</b>
5.1. RETOUR SUR LES HYPOTHÈSES ET LA QUESTION DE RECHERCHE.....	65
5.1.1. <i>Discussion de la première hypothèse .....</i>	<i>65</i>
5.1.2. <i>Discussion de la deuxième hypothèse .....</i>	<i>68</i>
5.1.3. <i>Réponse à la question de recherche .....</i>	<i>70</i>
5.2. LIMITES ET DIFFICULTÉS.....	71
5.3. APPORTS ET PERSPECTIVES.....	72
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>73</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>74</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>80</b>
ANNEXE 1 : OBJECTIFS DE RÉDUCTION À L'HORIZON 2030 .....	80
ANNEXE 2 : RECOMMANDATIONS FORMULÉES PAR L'ASSEMBLÉE CITOYENNE POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE SUISSE VISANT À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	81

ANNEXE 3 : LEVIERS IDENTIFIÉS PAR L'ASSEMBLÉE CITOYENNE POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE SUISSE.....	82
ANNEXE 4 : COMMUNIQUÉ DE PRESSE DE L'ALLIANCE DES ORGANISATIONS DES CONSOMMATEURS DU 11 AOÛT 2020 .....	83
ANNEXE 5 : PROGRAMME DU SOMMET SUISSE SUR LE SYSTÈME ALIMENTAIRE 2023, LE 2 FÉVRIER À BERNE .....	84
ANNEXE 6 : INFORMATIONS BIBLIOGRAPHIQUES DES ACTEURS .....	85
ANNEXE 7 : QUESTIONS ÉCRITES PERSONNALISÉES .....	87
ANNEXE 8 : CANEVAS D'ENTRETIENS TÉLÉPHONIQUES PERSONNALISÉS.....	96
ANNEXE 9 : TABLEAU COMPTE-RENDU DE TOUS LES INTERVIEWS (FRUITS ; LÉGUMES ; FRUITS ET LÉGUMES) .....	105
ANNEXE 10 : DIRECTIVE UNIQUE -2017 .....	107

## TABLE DES FIGURES

FIGURE 1 : LE SYSTÈME ALIMENTAIRE SUISSE (SOURCE : FESENFELD ET AL., 2023, P. 11) .....	6
FIGURE 2 : MODÈLE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE (SOURCE : FESENFELD ET AL., 2023, P. 21).....	9
FIGURE 3 : CONSOMMATION ALIMENTAIRE ACTUELLE EN SUISSE PAR JOUR ET PAR PERSONNE (VERT FONCÉ) VERSUS CONSOMMATION RECOMMANDÉE PAR LE COMITÉ SCIENTIFIQUE (FESENFELD, 2023, P. 34) ..	13
FIGURE 4 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE EN KG PAR HABITANT ET PAR AN QUI EST DÛ À LA CONSOMMATION SUISSE ET A ÉTÉ OCCASIONNÉ TOUT AU LONG DES CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT ET DE CRÉATION DE VALEUR, EN SUISSE ET À L'ÉTRANGER (GRAPHIQUE : CONSEIL FÉDÉRAL, 2022A, P. 6 ; CONTENU : BERRETTA ET HELLWEG, 2019) .....	17
FIGURE 5 : IMPACT ENVIRONNEMENTAL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE PAR HABITANT ET PAR AN, EXPRIMÉES EN UNITÉS DE CHARGE ÉCOLOGIQUE, QUI EST DÛ À LA CONSOMMATION SUISSE ET A ÉTÉ OCCASIONNÉ TOUT AU LONG DES CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET DE CRÉATION DE VALEUR EN SUISSE ET À L'ÉTRANGER, EN 2017 (GRAPHIQUE : CONSEIL FÉDÉRAL, 2022A, P. 7 ; CONTENU : BERRETTA ET HELLWEG, 2019) .....	18
FIGURE 6 : RECOMMANDATIONS DE L'ASSEMBLÉE CITOYENNE POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE EN SUISSE CONCERNANT SPÉCIFIQUEMENT LES FRUITS ET LÉGUMES HORS NORMES (ASSEMBLÉE CITOYENNE POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE, 2023, P. 21) .....	19
FIGURE 7 : ÉTALE DE FRUITS ET LÉGUMES DE L'ÉPICERIE EN VRAC "AU BONHEUR EN VRAC" (PHOTO : ELSA FIAUX).....	35
FIGURE 9 : ÉTAGÈRE AVEC LES DIFFÉRENTS PRODUITS FOODOO (DE GAUCHE À DROITE : KETCHUP, SAUCE TOMATE, BOUILLON, MAYONNAISE) (PHOTO : ELSA FIAUX) .....	36
FIGURE 8 : AFFICHE EXPLICATIVE SUR LES PRODUITS FOODOO EXPOSÉE À GAUCHE DE L'ÉTAGÈRE CI- DESSUS (PHOTO : ELSA FIAUX) .....	36
FIGURE 10 : LE DIFFÉRENTES SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ ET LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LEUR ÉLABORATION .....	43
FIGURE 11 : HÉTÉROGÉNÉITÉ DE LA CLIENTÈLE DE KEUFFER SÀRL .....	45
FIGURE 12 : CONCOMBRE TORDU QU' AUCUN CLIENT DE L'ÉPICERIE N'A PRIS (PHOTO : CLARA FIAUX) .....	61
FIGURE 13 : INTERACTIONS ENTRE LES ACTEURS INTERROGÉS .....	64

## TABLE DES TABLEAUX

TABLEAU 1: PISTES POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE SUISSE PLUS DURABLE À CHAQUE ÉTAPE DE SA CHAÎNE DE VALEUR (FESENFELD ET AL., 2023, P. 20-21) .....	9
TABLEAU 2 : QUANTITÉ DE FRUITS PAR CATÉGORIE ET PAR GENRE EN TONNES POUR L'ANNÉE 2021 (CONTENU : FRUIT-UNION SUISSE, 2021) .....	14
TABLEAU 3 : QUANTITÉ DE LÉGUMES PAR CATÉGORIE ET PAR GENRE EN TONNES POUR L'ANNÉE 2021 (CONTENU : RAPPORT AGRICOLE, 2022) .....	15
TABLEAU 4 : DERNIÈRES MISES À JOUR ET NORMES POSTÉES SUR QUALISERVICE DES DIFFÉRENTS FRUITS	16
TABLEAU 5 : DERNIÈRES MISES À JOUR ET NORMES POSTÉES SUR QUALISERVICE DES DIFFÉRENTS LÉGUMES .....	16
TABLEAU 6 : LES DIFFÉRENTS CANAUX SELON LES FRUITS SÉLECTIONNÉS (VERT = OPTION VALIDE ; BLEU = OPTION ENVISAGEABLE ; ROUGE = OPTION NULLE) .....	47

## Introduction

Dans le contexte de pressions excessives sur les ressources et milieux naturels, notamment imputables au système alimentaire global, il semble infructueux d'écarter des denrées alimentaires des canaux de vente pour simple cause de non-conformité aux spécifications de qualité relatives à l'apparence de certains produits. Et pourtant avez-vous souvent vu sur les étals des commerces un concombre tordu, une carotte à deux jambes ou une pomme tachée ? Ces écarts aux standards esthétiques fixés, contraignants ou recommandés, privent ces végétaux de remplir la fonction pour laquelle ils ont été cultivés, soit de nourrir un être humain. Ce travail propose d'éclairer les enjeux soulevés à partir d'une enquête qualitative réalisée auprès de différents acteurs des filières de fruits et légumes en Suisse.

Un système alimentaire, soit l'ensemble de la chaîne de valeur des aliments, est défini par le rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire comme « *l'ensemble des éléments (environnement, individu, apports, processus, infrastructure, institutions, etc.) et des activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental* » (HLPE, 2014, p. 12). Un système alimentaire durable est « *un système alimentaire qui garantit à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la sécurité alimentaire et à la nutrition des générations futures* » (HLPE, 2014, p. 12). Le système alimentaire global est fortement dépendant des écosystèmes et des services qu'ils rendent, telles que la fertilité des sols, la quantité d'eau douce, la qualité de l'air ou l'intégrité de la biodiversité. La bonne santé des écosystèmes est donc une condition *sine qua non* de la production des denrées alimentaires (Berretta, 2018), qui en retour affecte les écosystèmes. Actuellement, le système alimentaire global n'est pas durable d'un point de vue écologique<sup>1</sup>. Il représente un des principaux facteurs de dépassement des limites planétaires, établies par Rockström et al. en 2009 et mises à jour par Steffens et al. en 2015. Ses impacts sont particulièrement sensibles sur le changement climatique

---

<sup>1</sup> Ce travail aborde uniquement la non-durabilité écologique du système alimentaire global, malgré la non-durabilité sociale très présente et connectée à l'environnement.

(Vermeulen et al., 2012), le changement d'utilisation des sols et leur dégradation, l'utilisation d'eau douce, la biodiversité ou encore sur les cycles de phosphore et d'azote (Berners-Lee et al., 2018 ; Springmann et al., 2018 ; Willett et al., 2019). Premièrement, les émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre provenant du système alimentaire global représentent entre 19% et 29% du total des émissions anthropogéniques globales (Vermeulen et al., 2012). Toutes les étapes du système alimentaire y contribuent, depuis la production d'engrais ou de pesticides jusqu'à la transformation, le stockage, le transport et l'élimination des déchets, en passant par les émissions directes et indirectes de l'agriculture (*ibid.*). Les émissions relatives de gaz à effet de serre de ces différentes étapes varient fortement d'un pays à l'autre. Deuxièmement, la production agricole globale occupe 12.6 millions km<sup>2</sup> de terres arables (Springmann et al., 2018) et dégrade les sols en modifiant leurs propriétés et en réduisant leurs capacités à produire des services écosystémiques (Berretta, 2018). Troisièmement, la production agricole utilise 1'820 km<sup>3</sup> d'eau douce de surface et de sous-sol (Springmann et al., 2018), provoquant un stress hydrique, spécifiquement dans les endroits du globe sujets aux sécheresses. Quatrièmement, les deux derniers points, induisant une perte d'habitat et un manque d'eau douce, participent dans une large mesure à l'érosion rapide de la biodiversité (Berretta, 2018). Finalement, l'utilisation fréquente et répétée de produits fertilisants, de pesticides et autres produits phytosanitaires contribue à l'eutrophisation et à l'acidification des sols et des eaux (Scherhauser et al., 2018).

En outre, le système alimentaire global actuel fonctionne de manière très inefficace (Berretta, 2018). Effectivement, environ un tiers de la part de la production alimentaire mondiale destinée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée à travers le système alimentaire global (FAO, 2011 ; HLPE, 2014 ; FAO, 2022). Les *pertes et gaspillage alimentaires* sont comprises ici comme la diminution de la quantité ou de la qualité des denrées alimentaires, étant à l'origine destinées à la consommation humaine, se produisant tout au long de la chaîne de valeur d'un système alimentaire, quelle qu'en soit la cause (HLPE, 2014 ; FAO, 2022). La FAO (2011 et 2022), reprenant Parfitt et al. (2010), distinguent les pertes alimentaires du gaspillage alimentaire : « *food losses take place at production, post-harvest and processing stages in the food supply chain. Food losses occurring at the end of the food chain (retail and final consumption) are rather called "food waste", which related to retailers' and consumers' behavior* » (FAO, 2011,

p.2). Néanmoins, dans ce mémoire, cette distinction n'est pas reprise et les deux termes sont utilisés indifféremment, même si le terme *gaspillage alimentaire* sera largement privilégié. Une autre distinction est généralement établie entre *le gaspillage alimentaire évitable* et *le gaspillage alimentaire inévitable*. Le premier terme découle des « *shelf-life regulations, quality requirements, hygiene rules, technical methods or consumption habits* » (Betz et al., 2015, p. 219). Toutefois, la limite entre ce qui est considéré comme consommable et ce qui ne l'est pas peut varier selon les cultures, religions ou encore habitudes (Berretta, 2018 ; Nicholes et al., 2019). Le deuxième terme désigne le gaspillage alimentaire ne pouvant pas être évité « *with realistic efforts and current technologies (e.g. losses from cleaning production lines using best practice methods) and inedible parts of food (bones, shells, peels, residues)* » (Berretta, 2018, p. XVII). Le gaspillage alimentaire évitable est donc une réelle aberration écologique, au sens où lorsque la nourriture est gaspillée, toutes les activités et émissions associées le long de la chaîne de valeur ont été réalisées en vain (Scherhauser et al., 2018). Ce gaspillage représente ainsi une perte conséquente et significative de ressources naturelles investies dans la production, la transformation, le transport, le stockage et la consommation de denrées alimentaires (Berretta, 2018). Conséquemment, la réduction de ce dernier permettrait de diminuer significativement l'impact négatif du système alimentaire global sur l'environnement (Springmann et al., 2018 ; Willett et al., 2019). Springmann et al. (2018: 523) soulignent ainsi que « *synergistically combining improvements in technologies and management, reductions in food loss and waste, and dietary changes towards healthier, more plant-based diets, with particular attention to local contexts and environmental pressures, will be a key challenge in defining region-specific pathways for the sustainable development of food systems within the planetary option space* ». Les Nations Unies en ont fait un sous-objectif spécifique en matière de Développement Durable. Elles notent qu'il faudrait « *D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte* » (ODD 12.3).

Ces constats généraux et sans appel – système alimentaire non-durable et inefficace ainsi qu'un taux de gaspillage alimentaire de l'ordre de 30% – s'appliquent au contexte suisse. De surcroît, deux tiers des impacts environnementaux induits par le système alimentaire suisse surviennent à l'étranger, en raison de l'important taux d'importation d'aliments

destinés à la consommation humaine, de fourrage et de matières premières (Kopainsky et al., 2018). Par conséquent, se focaliser sur la réduction du gaspillage alimentaire au sein de filières agricoles exclusivement suisses semble constituer un moyen pertinent afin de diminuer la dépendance à l'égard des importations en consommant davantage local et de saison ainsi que de diminuer directement les impacts négatifs du système alimentaire suisse sur l'environnement. Comme le mentionnent, entre autres, Springmann et al. (2018), à l'avenir, il serait également nécessaire d'adopter un régime alimentaire basé essentiellement sur les plantes, soit les légumes, les fruits, les noix et les légumineuses, afin de limiter les impacts environnementaux liés au système alimentaire global. Ainsi, deux filières paraissent tout particulièrement propices à répondre à ces enjeux, soit les filières des fruits et des légumes produits et vendus en Suisse. Au sein de ces filières, un facteur de gaspillage alimentaire réside dans la formulation des spécifications de qualité relatives à l'apparence des fruits et légumes. Dans ce mémoire, ce gaspillage est compris comme du *gaspillage alimentaire évitable*, ainsi dans les pages qui suivent le terme *évitable* n'est pas forcément précisé à chaque fois pour ne pas alourdir le texte. Si ce constat est assez partagé et documenté (Parfitt et al., 2010 ; FAO, 2011, et, pour la Suisse, Berretta et al., 2013), les liens et explications qui lui sont apportées ainsi que les responsabilités dans cet état de fait sont moins consensuelles. Il existe peu de chiffres qui permettent de se faire une idée exacte de ce qu'il en est, de plus les raisons invoquées et solutions suggérées varient d'un acteur à l'autre et d'un produit à l'autre. C'est pourquoi ce travail qui explore les liens entre les spécifications de qualité et le gaspillage alimentaire évitable dans les filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse s'appuie sur une enquête qualitative, réalisée auprès de différents acteurs de ces filières ainsi que d'observations semi-participatives et passives.

Ces questionnements seront éclairés d'une part, à partir d'une présentation du contexte actuel en matière de gaspillage alimentaire en Suisse, spécifiquement au sein des filières de fruits et légumes, et d'autre part, par le biais d'une revue de la littérature scientifique consacrée au gaspillage alimentaire, puis aux fruits et légumes considérés comme hors norme (chap. 1). Suivront l'exposé de la problématique et de la méthodologie de ce mémoire (chap. 2 et 3). Ensuite, les résultats, issus des entretiens et questions ainsi que les observations, seront présentés (chap. 4). Finalement, la discussion, reprenant les hypothèses et la question de recherche, exposant les limites et difficultés ainsi que les apports et perspectives de ce mémoire, sera mise en évidence dans le chapitre 5.



# 1. Contexte suisse et revue de la littérature

Ce chapitre se compose de deux parties. Dans la première, une vue d'ensemble du système alimentaire suisse ainsi que le gaspillage alimentaire associé seront présentés. Cette première partie aboutira dans les méandres des filières des fruits et des légumes en Suisse afin d'en saisir les spécificités et de déterminer la place qui y occupe le gaspillage alimentaire. La deuxième partie se consacrera à examiner les revues scientifiques déjà existantes traitant du gaspillage alimentaire dans des visées globale et particulière, puis plus spécifiquement du sujet des fruits et des légumes catégorisés de hors norme ou plus largement des produits alimentaires considérés non-conformes et leur lien avec le gaspillage alimentaire. Cette revue de la littérature a exercé une influence certaine dans la mise en perspective des propos des acteurs interrogés.

## 1.1. État des lieux

### 1.1.1. Le gaspillage alimentaire dans le système alimentaire suisse

#### ***Le système alimentaire suisse – quelques éléments de cadrage***

Le système alimentaire suisse est officiellement défini comme englobant « *toutes les activités économiques depuis la production des matières premières agricoles et piscicoles jusqu'à la table des consommatrices et des consommateurs, en passant par la transformation et le commerce des produits agricoles* » (Office fédéral de la statistique, 2019, p. 5) (Voir Figure 1). Le secteur agroalimentaire a une importance considérable pour l'économie suisse (*ibid.*), notamment parce qu'environ 11% des actifs y sont employés, majoritairement dans les secteurs de la restauration et de la production primaire (*ibid.*). La valeur de la production agricole (composée pour 49% de la production animale, pour 40% de la production végétale et pour 11% des services agricoles et des activités secondaires non agricoles) atteignait 10,3 milliards de francs en 2017 (*ibid.*). Entre 1975 et 2018, le nombre total d'exploitations agricoles a connu une nette baisse, tandis que le nombre de grandes exploitations agricoles, de 50 ha et plus, augmentait (*ibid.*). L'agriculture biologique a connu une forte hausse : elle représentait 1% des exploitations en 1990 et 14% en 2018 (*ibid.*) et occupe une proportion de la surface agricole utile deux fois plus élevée que dans la plupart des pays européens (*ibid.*). Une des spécificités de la Suisse est liée à la distribution sur le territoire des activités agricoles. La surface agricole utile totale et ramenée au nombre d'habitants est très faible par rapport à celle de la plupart

des autres pays européens (*ibid.*). Dans les surfaces relevées entre 2004 et 2009, les surfaces agricoles occupaient 23.4% du territoire contre 12.4% pour les Alpes (Office fédéral de la statistique, 2019). Cette caractéristique implique qu'une grande partie des denrées alimentaires doivent être importées afin de satisfaire la demande alimentaire suisse et que la dépendance à l'égard du système alimentaire global est très élevée (Kopainsky et al., 2018 ; PNR 69, 2020). En 2016, selon l'Office fédéral de la statistique, la part de la consommation alimentaire, en termes d'énergie assimilable, couverte par la production nationale s'élevait à 56% (2019). En termes de dépenses, la part allouée à l'alimentation représente 12% du budget total des ménages, se répartissant entre 6.3% pour les produits alimentaires et boissons non alcoolisées et 5.8% pour la restauration et l'hôtellerie (*ibid.*). Le programme national de recherche « Alimentation saine et production alimentaire durable » (PNR 69, 2012)<sup>2</sup> a mis en évidence que de nombreux consommateurs suisses ont des habitudes alimentaires contraires à une alimentation saine<sup>3</sup> faute de temps, de moyens financiers ou encore de connaissances (PNR 69, 2020).

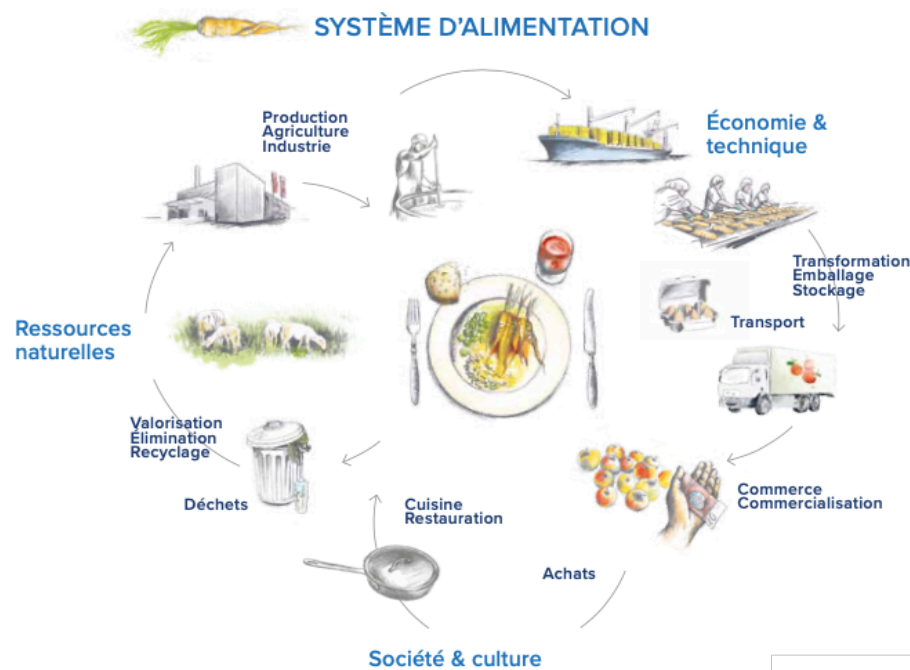


Figure 1 : Le système alimentaire suisse (source : Fesenfeld et al., 2023, p. 11)

<sup>2</sup> Le PNR 69 vise à concevoir des bases scientifiques afin de promouvoir une alimentation saine, de proposer des aliments sûrs en quantité suffisante et à des prix abordables, en veillant à une utilisation durable et efficace des ressources naturelles ainsi qu'à un impact environnemental réduit en Suisse. (PNR 69, 2012)

<sup>3</sup> « Par alimentation saine s'entend la consommation d'aliments et de boissons, ainsi que l'absorption de leurs substances nutritives et d'autres composants, en accord avec les besoins du corps et ayant des répercussions positives sur la santé, en tenant compte des interactions avec et au sein de l'ensemble des systèmes biologiques, sociaux et écologiques qui y ont un rapport direct. » (PNR 69, 2012, p.8)

### ***Le système alimentaire suisse – contexte institutionnel et politique***

La production alimentaire est soutenue par la Confédération à hauteur de 5,3 % du budget fédéral, représentant le septième poste de dépense<sup>4</sup> (Rapport Agricole 2018, 2018). Ce soutien financier comprend les mesures sociales, l'administration (exécution et contrôle), l'amélioration des bases de production, la production et les ventes, ainsi que dans une large mesure les paiements directs (*ibid.*). En effet, selon le PNR 69 (2020), « *le système alimentaire suisse est donc structuré par un système de tarifs et de financements publics accordés par l'État fédéral* » (p. 9). Trois domaines de politique publique influencent la gouvernance du système alimentaire : les politiques agricoles, les politiques de sécurité alimentaire et les politiques de santé publique (PNR 69, 2020). Les politiques agricoles, établies depuis longtemps, s'appuient principalement sur des instruments d'incitation – subventions – et d'interdiction – réglementations pour atteindre leurs objectifs (*ibid.*). Ces derniers sont partiellement contradictoires, ce qui peut être source de conflictualité : « *D'une part, le gouvernement veut que l'agriculture suisse puisse être compétitive sur le marché unique européen. D'autre part, il utilise des réglementations relativement contraignantes pour protéger les producteurs locaux et l'environnement* » (PNR 69, 2020, p. 63). Les politiques de sécurité alimentaire régissent la sécurité des aliments de la production à la consommation, en passant par la transformation et la distribution, en appliquant une législation stricte et des systèmes de contrôle (*ibid.*). Les politiques de santé publique relèvent quant à elles uniquement de la prévention, de la sensibilisation et de la diffusion d'informations (*ibid.*). Enfin, l'administration publique et les instances politiques n'associent pas les représentants des consommatrices et des consommateurs aux décisions politiques affectant le système alimentaire suisse, contrairement aux producteurs et aux industries alimentaires (PNR 69, 2020, p. 64).

### ***Les impacts environnementaux du système alimentaire suisse***

A l'instar du système alimentaire global, le système alimentaire suisse a des impacts environnementaux non négligeables : l'alimentation est responsable d'environ 25 à 30% des impacts négatifs environnementaux agrégés<sup>5</sup> du pays (Fesenfeld et al., 2023 ; Kopainsky et al., 2018). Elle est à l'origine de 17% des émissions de gaz à effet de serre du pays, provoquées dans une large mesure par la production de viande et de lait, et induit

---

<sup>4</sup> Après la sécurité sociale, les finances et impôts, les transports, la recherche et la formation et la défense nationale (Rapport agricole 2018, 2018)

<sup>5</sup> Par rapport à la performance économique du secteur de l'agriculture et à ces impacts environnementaux sur le changement climatique et l'érosion de la biodiversité (Kopainsky et al., 2018, p. 3-4)

également un usage considérable de surface et d'eau (PNR 69, 2020). En outre, deux tiers de ces impacts négatifs surviennent à l'étranger, en raison de l'important taux d'importation de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, de fourrage et de matières premières (Kopainsky et al., 2018). Fesenfeld et al. (2023) relèvent qu'« *en tant que pays interconnecté au niveau international, la Suisse est tributaire d'écosystèmes fonctionnant à l'échelle mondiale et de chaîne d'approvisionnement stables* » (p. 6). Finalement, comme déjà relevé, les comportements alimentaires en Suisse posent aussi problèmes de durabilité<sup>6</sup> (PNR 69, 2012). La population suisse consomme notamment en moyenne, plus d'aliments d'origine animale que ce qui serait nécessaire dans le cadre d'une alimentation saine et pas suffisamment d'aliments d'origine végétale (PNR 69, 2020).

### ***Vers un système alimentaire suisse plus durable ?***

Les constats qui précèdent sont très largement tirés d'une publication du comité scientifique « Avenir Alimentaire Suisse », créée à l'initiative du Sustainable Development Solutions Network – Suisse et regroupant plus de quarante chercheuses et chercheurs d'institutions suisses. Cette publication intitulée *L'avenir de l'alimentation en Suisse : guide des principaux leviers et axes politiques pour établir un système durable* a été présentée lors du Sommet suisse sur le système alimentaire le 2 février 2023. Comme son nom l'indique, ce document définit ce que pourrait être un système alimentaire durable (Figure 2), se fixe des objectifs à l'horizon 2030 (annexe 1) et identifie les actions à entreprendre pour y parvenir, qualifiées de leviers (Tableau 1). Il appelle à adopter une perspective systémique pour promouvoir ces changements, en considérant l'ensemble des composantes du système alimentaire suisse et des relations entre elles, mais aussi en se préoccupant de l'insertion de la Suisse dans le système alimentaire global. Les objectifs fixés sont : assurer le meilleur approvisionnement possible en denrées alimentaires, garantir un mode d'alimentation sain à des prix accessibles, générer des revenus convenables et des conditions de travail équitables dans la filière agroalimentaire, limiter les impacts négatifs sur l'environnement en Suisse et à l'étranger afin de ne pas dépasser la capacité de charge des écosystèmes et conserver leurs fonctions, utiliser les ressources renouvelables en respectant leur taux de renouvellement et finalement éviter au plus

---

<sup>6</sup> Un comportement alimentaire durable « *implique le choix d'aliments qui ont, dans le cadre d'une alimentation équilibrée appropriée, un effet positif sur la santé et qui sont issus de systèmes alimentaires durables* » (PNR 69, 2012, pp. 8).

l'utilisation de ressources non renouvelables (Fesenfeld et al., 2023, p. 20). Un exemple de levier mis en avant est l'adoption d'un régime alimentaire local et de saison, basé principalement sur les végétaux (Meybeck & Gitz, 2017 ; Willett et al., 2019).

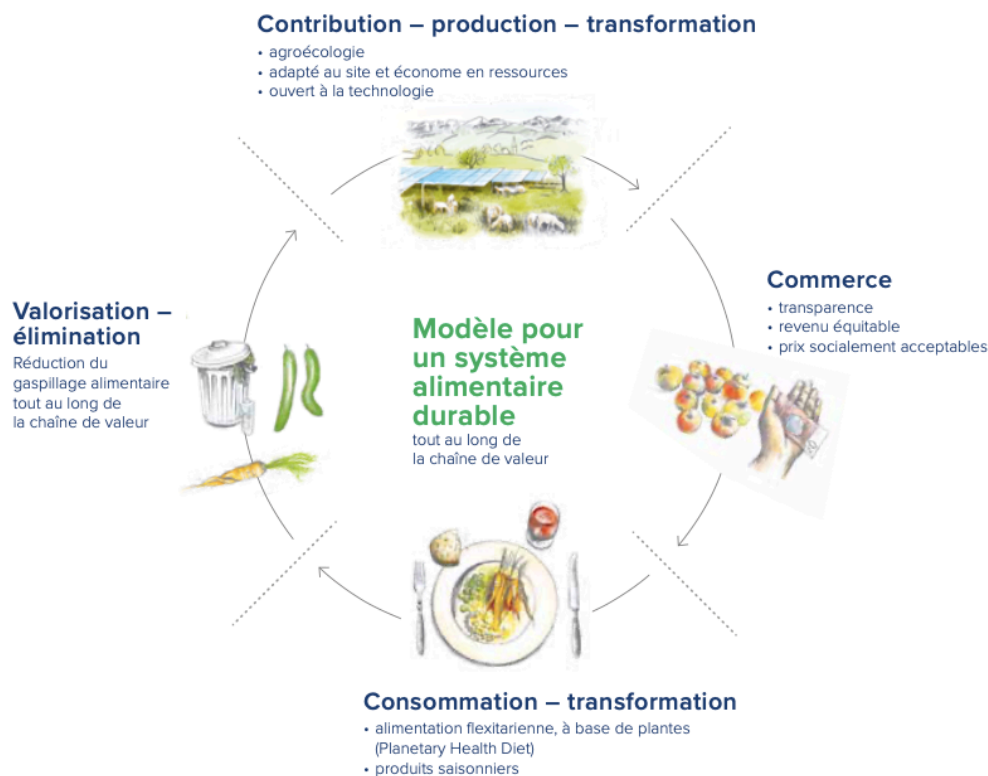


Figure 2 : modèle du système alimentaire durable (source : Fesenfeld et al., 2023, p. 21)

Tableau 1: Pistes pour un système alimentaire suisse plus durable à chaque étape de sa chaîne de valeur (Fesenfeld et al., 2023, p. 20-21)

Étapes du système alimentaire	Leviers pour plus de durabilité
<p><b>Contribution</b> <b>Production</b> <b>Transformation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production de denrées alimentaires prioritaire sur les terres arables</li> <li>• Culture d'aliments pour animaux : minimiser sur les terres agricoles, optimal d'un point de vue de la rotation des cultures et non-concurrente avec la production de denrées alimentaires</li> <li>• Viande bovine est un co-produit de la production laitière</li> <li>• Élevage de volailles et de porcs est réduit et leur alimentation se fait en priorité avec des sous-produits de la transformation de denrées alimentaires</li> <li>• Réduction du nombre d'animaux</li> <li>• Production alimentaire : efficace et économe en ressources en générant plus avec moins d'intrants, reposant sur les principes d'agroécologiques en garantissant les rendements tout en préservant les fonctions des écosystèmes, indépendante des sources d'énergie fossiles</li> </ul>

<p><b>Commerce</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revenus et conditions de travail sur l'ensemble des chaînes de valeur, en Suisse et à l'étranger, sont équitables, favorables à la santé et garantissent le respect des droits de l'homme</li> <li>• Transparence en matière de durabilité est assurée tout au long de la chaîne de valeur</li> <li>• Aliments de qualité et savoureux sont produits à des prix raisonnables</li> <li>• Coûts réels se reflètent dans les prix des denrées alimentaires</li> <li>• Renforcer les partenariats entre producteurs et consommateurs (PNR 69, 2020)</li> </ul>
<p><b>Consommation Transformation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentation principalement à base de plantes, s'inspirant des recommandations alimentaires nationales<sup>7</sup> et du régime alimentaire Planetary Health Diet<sup>8</sup> : forte réduction de la consommation de viande, réduction significative de la consommation de produits laitiers et œufs, réduction de la consommation excessive de boissons alcoolisées, de sucre et de café, augmentation de la consommation de légumes, légumineuses, noix, céréales et fruits</li> <li>• Comportement de consommation et l'alimentation doivent être adaptés aux besoins nutritionnels individuels</li> <li>• Consommation de légumes et de fruits provenant d'une production régionale, saisonnières, adaptées aux conditions locales, sans transports aérien, ni serres chauffées</li> <li>• Privilégier les produits moins transformés et contenant moins d'additifs</li> </ul>
<p><b>Valorisation Élimination</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires tout au long de la chaîne de valeur</li> </ul>

### ***La pertinence de la réduction du gaspillage alimentaire en Suisse***

La réduction du gaspillage alimentaire est identifiée comme étant une des actions majeures à entreprendre pour instaurer un système alimentaire plus durable. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV)<sup>9</sup> relève qu'environ 30% des denrées alimentaires comestibles sont perdues ou gaspillées dans le système alimentaire suisse, soit la même proportion qu'au niveau mondial. Beretta et Hellweg (2019), dans une étude de l'EPFZ sur le gaspillage alimentaire, précisent que « *l'ensemble de la filière alimentaire suisse génère 2,8 millions de tonnes de pertes qui pourraient être évitées, ce qui correspond à 330 kg de déchets alimentaires par habitant et par an ou 37% de la production agricole (productions nationale et étrangère couvrant la demande des consommateurs suisses)* » (p. 7). L'impact environnemental du gaspillage alimentaires des pays industrialisés, dont la Suisse, provient principalement des étapes finales du système alimentaire, soit des

<sup>7</sup> Pyramide alimentaire suisse illustrant les recommandations nutritionnelles :

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/empfehlungen-informationen/schweizer-lebensmittelpyramide.html> [consulté le 05.06.2023]

<sup>8</sup> The Planetary Health Diet : <https://eatforum.org/learn-and-discover/the-planetary-health-diet/> [consulté le 05.06.2023]

<sup>9</sup> Office fédéral de l'environnement (OFEV), déchets alimentaires (2018).

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html#-152495542> [consulté le 06.06.2023]

ménages, de la restauration et des commerces de détail (FAO, 2011). Effectivement, Beretta et Hellweg (2019) relèvent que les ménages contribuent pour 38% à l'impact environnemental induit par les pertes et le gaspillage alimentaires en Suisse, la restauration 14%, le commerce de gros et de détail 8%, la transformation 27% et l'agriculture 13%<sup>10</sup>. En outre, un quart de tous les impacts environnementaux générés par le système alimentaire suisse proviennent plus précisément des pertes et du gaspillage alimentaires (PNR 69, 2020). Sachant que deux tiers des impacts environnementaux induits par le système alimentaire suisse surviennent à l'étranger<sup>11</sup>, les leviers touchant la production alimentaire en Suisse, bien que nécessaires, demeurent limités (*ibid.*). Ainsi, réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur des denrées alimentaires serait un levier pertinent pour tendre vers un système plus durable, plus résilient et plus efficient dans un laps de temps relativement court (*ibid.*).

Pour appuyer la pertinence de ce levier, deux rapports de la Confédération peuvent être mis en avant. Premièrement, le Conseil fédéral a rédigé un plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire en avril 2022. Ce dernier s'appuie sur l'objectif 12.3 de l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU et engage la Suisse, d'ici 2030, « à réduire de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte » (Conseil fédéral, 2022a, p. 4). Deuxièmement, le Conseil fédéral a pointé également en juin 2022, la nécessité dans le sens de l'objectif 12.3 dans un rapport d'orientation de la politique agricole. Ces rapports soulignent que les mesures existantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Suisse sont insuffisantes pour atteindre une réduction de 50% à l'horizon 2030 (Conseil fédéral, 2022a et 2022b). Par conséquent, il semble évident que de nouvelles mesures, incluant la totalité de la chaîne de valeur, doivent être adoptées dans les plus brefs délais.

À la lumière de ces constats généraux sur le système alimentaire suisse, deux éléments se profilent. Réduire le gaspillage dans une filière exclusivement suisse, de la production à

---

<sup>10</sup> Les pourcentages montrent les contributions des différentes étapes du système alimentaire suisse sur le totale de l'impact environnement des pertes et du gaspillage alimentaires en milliards d'unités de charge écologique (UCE). Ces pourcentages prennent en considération le gaspillage alimentaire intervenant dans les chaînes de valeur étrangères des biens consommés en Suisse.

<sup>11</sup> Ils surviennent à l'étranger en raison du taux élevé d'importation d'aliments destinés à la consommation humaine, de fourrage et de matières premières en Suisse (Kopainsky et al., 2018)

la consommation, semble un levier accessible et pertinent pour la population suisse. Tendre vers un régime alimentaire principalement basé sur les végétaux paraît être un compromis adéquat entre la santé humaine et la durabilité du système alimentaire suisse. Par conséquent, réduire le gaspillage alimentaire dans la filière des fruits et légumes produits et vendus en Suisse serait une option concrète et abordable.

### 1.1.2. Le gaspillage alimentaire dans les filières des fruits et des légumes en Suisse

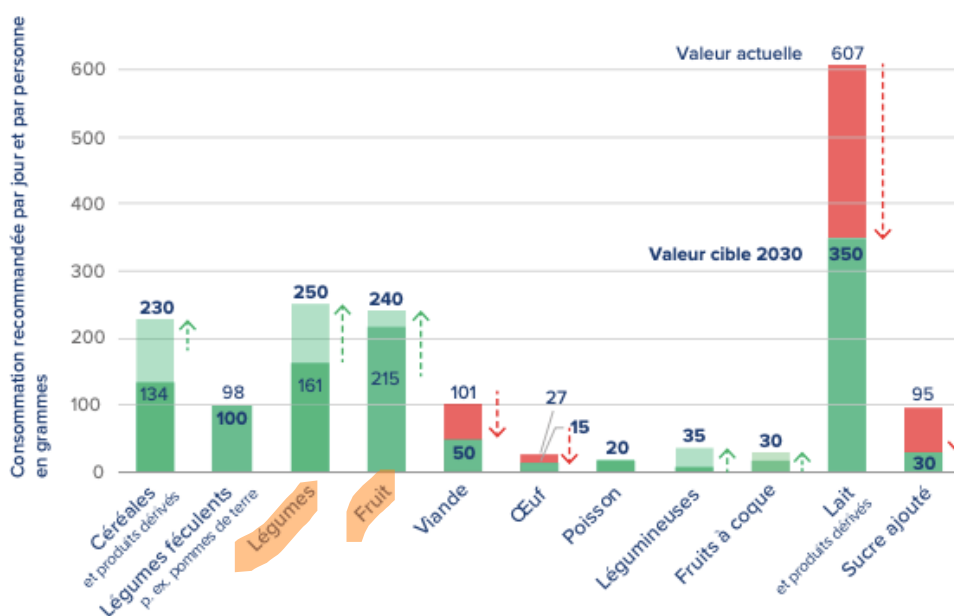
#### *Les filières des fruits et des légumes en Suisse*

Le marché de fruits et de légumes en Suisse est relativement petit, il privilégie la qualité à la quantité (SWISSCOFEL, 2018). La qualité des produits mais également du packaging y joue un rôle déterminant, de même que la conformité aux quantités et délais convenus ou encore la disponibilité à livrer (*ibid.*). Plus de la moitié des fruits et légumes consommés en Suisse proviennent de l'étranger (*ibid.*). Ce marché peut donc être divisé en trois catégories : les fruits et légumes cultivés en Suisse, les fruits et les légumes du Centre et du Sud de l'Europe (les mêmes que ceux cultivés localement) ainsi que les fruits et légumes exotiques (non-cultivés localement). La troisième catégorie n'est soumise à aucune restriction au regard des quantités importées ainsi que des droits de douane. De surcroît, « *Switzerland also has a system for preferred customs tariffs (generalized system of preferences [GSP]). Many products from developing countries are subject to reduced customs tariffs or can be imported duty-free. However, an official certificate of origin is essential* » (*ibid.*, p. 5). À contrario, les fruits et les légumes, qui peuvent être naturellement produits en Suisse, sont eux sujet à un système d'importation flexible (*ibid.*). Ce système dépend de la production domestique des fruits et des légumes : lorsque la production domestique fait défaut alors le produit peut être importé en quantité illimitée et avec des droits de douanes bas, cependant lorsqu'il existe de la production domestique alors le produit ne peut être importé qu'en quantité limitée et avec des droits de douanes haut. Ce système est mis en place afin d'éviter au maximum une concurrence entre les produits suisses et ceux importés.

En Suisse, les fruits, suivis de près par les légumes, sont les denrées alimentaires les plus consommées après le lait et les produits laitiers (Office fédéral de la statistique, 2019). En termes de budget, les légumes (13%) et les fruits (10,6%) constituaient respectivement



le quatrième et le cinquième poste de dépenses alimentaires en 2016 <sup>12</sup> (*ibid.*). Entre 2010 et 2016, une hausse de la consommation de fruits exotiques est perceptible en Suisse (*ibid.*). Cette hausse peut s'expliquer par l'augmentation de la diversité culturelle, impliquant des habitudes alimentaires différentes, et par les expériences culinaires en voyage suscitant une nouvelle demande en Suisse (SWISSCOFEL, 2018). Les recommandations visant à promouvoir un régime alimentaire sain et durable incluent un appel à consommer plus de fruits et surtout de légumes (Figure 3) et à s'orienter vers une consommation de fruits et de légumes issus « *d'une production régionale, saisonnière, adaptée aux conditions locales, sans transports aérien, ni serres chauffées* » (Tableau 1 ci-dessus). Ces deux points, soit l'augmentation de la consommation de fruits et de légumes ainsi que l'importance de leur provenance et de leur saisonnalité, semblent préconiser une production de fruits et de légumes indigène de plus en plus florissante qui puisse satisfaire au maximum la consommation suisse.



**Figure 3** : Consommation alimentaire actuelle en Suisse par jour et par personne (vert foncé) versus consommation recommandée par le comité scientifique (fesenfeld, 2023, p. 34)

### ***Les fruits et légumes produits et vendus en Suisse***

Les fruits sont une catégorie très englobante. En Suisse, pas toutes les variétés de fruits ne peuvent être produites. Le tableau 2 donne un aperçu des fruits produits et vendus en Suisse les plus communs et produits. L'appellation « fruits de table » s'applique aux fruits frais directement consommés, n'ayant subi aucune transformation. Les fruits d'industrie

<sup>12</sup> Après la viande (22,9%), le pain et les produits céréaliers (16,6%), le lait, les fromages et les œufs (15,8%).

ont quant à eux subi une transformation, telle que la surgélation, le séchage ou encore la mise en conserve. Les données de ce tableau se basent sur l'année 2021. Cette année-là, les gelées nocturnes et intempéries ont entraîné des récoltes de fruits de tables relativement faibles par rapport aux années précédentes, soit une baisse de 16% comparé à 2020 d'où des importations de fruits plus conséquentes (Rapport Agricole 2022, 2022). Par ailleurs, l'offre indigène de fruits est inférieure à la consommation suisse en fruits (*ibid.*).

*Tableau 2 : Quantité de fruits par catégorie et par genre en tonnes pour l'année 2021 (contenu : Fruit-Union Suisse, 2021)*

	<b>Fruits de table CH</b>	<b>Fruits d'industrie CH</b>	<b>Fruits à cidre et à distiller CH</b>	<b>Importations</b>
	<i>en tonnes</i>	<i>en tonnes</i>	<i>en tonnes</i>	<i>en tonnes</i>
<b>Pommes (FP)</b>	59 263**	2 310	42 346	9 189
<b>Poires (FP)</b>	8 316**	1 396	3 802	7 911
<b>Abricots (FN)</b>	1 840***	740	?	10 371
<b>Cerise (FN)</b>	1 515****	321	592.0	3 693
<b>Pruneaux (FN)</b>	1 279****	345	597.0	7 114
<b>Fruits rouges*</b>	10 579	524	?	26 660

\*Fraises, framboises, mûres, myrtilles, groseilles à grappes, cassis et groseilles à maquereau

\*\*État du stock Suisse Garantie : pomme de table à la fin novembre, poire de table à la fin octobre

\*\*\*Quantité vendue VS cl.1 et cl.2

\*\*\*\*Quantité livrée (Suisse Garantie + Bio)

Les légumes sont également une catégorie très englobante. En Suisse, quasiment toutes les variétés les plus répandues sont produites. Le tableau 3 donne un aperçu des légumes relativement communs. Les légumes frais et de garde sont ceux n'ayant subi aucune transformation industrielle. Les statistiques détaillées sur la quantité de légumes de transformation ne sont pas en libre accès. Néanmoins, le rapport agricole 2022 (2022) relève une quantité de 57 759 tonnes de légumes de transformation en 2021 récoltés en Suisse. Les données de ce tableau se basent sur l'année 2021. Durant l'été de cette année-là, l'excès de précipitations et d'orages de grêle ont entraîné une offre indigène de légumes inférieure aux dernières années, soit une baisse de 8% comparé à la moyenne des quatre dernières années (Rapport Agricole, 2022). Par ailleurs, l'offre indigène en légumes ne supporte pas la consommation suisse en légume (*ibid.*).

Tableau 3 : Quantité de légumes par catégorie et par genre en tonnes pour l'année 2021 (contenu : Rapport Agricole, 2022)

	<b>Légumes frais et de garde CH</b>	<b>Légumes de transformation CH</b>	<b>Importations</b>
	<i>en tonnes</i>	<i>en tonnes</i>	<i>en tonnes</i>
<b>Carottes</b>	65 472*	?	2 938
<b>Céleris-raves</b>	12 169*	?	11
<b>Concombres</b>	16 239	-	21 855
<b>Tomates</b>	38 637	?	43 129
<b>Salades</b>	11 546	-	4 707
<b>Oignons</b>	47 366*	?	5 565

\*Part des légumes de garde selon les déstockages au cours de l'année civile (et non pas la récolte annuelle)

Comme nous l'avons vu, la qualité est le maître mot au sein des filières de fruits et légumes, elle l'est davantage lorsque ces fruits et légumes sont produits et vendus en Suisse. Des normes de qualité sont affichées en libre accès sur le site internet de Qualiservice<sup>13</sup>. L'objectif de ces normes consiste à homogénéiser l'utilisation de termes et de prescriptions pour les qualités intrinsèque et extrinsèque, telles que les calibres, le conditionnement ou d'autres exigences (SWISSCOFEL, N.A.). Ces dernières ne sont pas juridiquement contraignantes et forment un ensemble de recommandations préconisées par la branche de fruits (Fruits-Union Suisse –FUS) et celle de légumes (Union Maraîchère Suisse – UMS). Les normes de qualité en Suisse sont élaborées par SWISSCOFEL et ses membres, soit les commerces de gros, les commerces de détail et les transformateurs de la 4<sup>ème</sup> gamme<sup>14</sup>, ainsi que les représentants de la production indigène, à savoir l'UMS et la FUS (*ibid.*). Concernant les normes de qualité des fruits, leur dernière mise à jour date de quelques années (Tableau 4). Ces recommandations incluent également des prescriptions pour les fruits d'industrie, à distiller ou à cidre, par conséquent, le contenu des normes de qualité des fruits varient passablement d'un fruit à un autre, suivant ces options de transformation. Les normes de qualité des légumes sont quant à elles plus régulièrement mises à jour, environ tous les 2-3 ans, sauf pour la dernière période qui duré plus longtemps à cause du Covid-19. La dernière révision a été approuvée en mars 2023 et publiée sur le site de Qualiservice le 1<sup>er</sup> juin 2023 (Tableau

<sup>13</sup> Qualiservice. (N.A.). Normes de qualité. Consulté à l'adresse : <https://www.qualiservice.ch/qualitaetsnormen.html> [20.04.23]

<sup>14</sup> La 4<sup>ème</sup> gamme inclut les légumes, les fruits et les patates prêts à l'emploi et à la consommation (exemple : salade de fruits ou salade verte préparée)

5). Ces révisions se caractérisent essentiellement par l'ajout de précisions sur la production issue de la culture biologique, pour laquelle il y a plus de souplesse que pour la culture conventionnelle, ou encore par l'assouplissement de certains calibres<sup>15</sup>. Les normes des différents légumes, nommées aussi prescriptions suisses pour la qualité des légumes, se composent toutes de six objets : les exigences minimales (propreté, hygiène, aspect sanitaires), les dispositions spéciales (coloration, défauts visuels), le calibre (poids, longueur), l'homogénéité (« *Le calibrage des produits d'un même lot doit être homogène pour ne pas pénaliser l'impression générale* »), les tolérances (« *La tolérance de qualité et de calibre est cumulée à 10% en pièces ou poids* ») et l'identification (désignation, producteur, pays producteur, méthode de production, exigences supplémentaires pour marchandise préemballée). Finalement, les normes de qualité dans les filières de fruits et de légumes produits et vendus en Suisse peuvent être considérées comme un standard facilitant les échanges commerciaux entre les différents acteurs (SWISSCOFEL, N.A.). Par ailleurs, « *des adaptations ponctuelles différentes peuvent être conclues entre fournisseurs et les clients* » (*ibid.*).

Tableau 4 : Dernières mises à jour et normes postées sur Qualiservice des différents fruits

Fruits	Dernière mise à jour	Normes postées sur Qualiservice
Pommes (FP)	2008	<a href="#">Norme de qualité pomme</a>
Poires (FP)	2004	<a href="#">Norme de qualité poire</a>
Abricots (FN)	2017	<a href="#">Norme de qualité abricot</a>
Cerise (FN)	2017	<a href="#">Norme de qualité cerise</a>
Pruneaux (FN)	2017	<a href="#">Norme de qualité pruneau</a>
Fruits rouges*	2013	<a href="#">Norme de qualité fruits rouges</a>

\*Fraises, framboises, mûres, myrtilles, groseilles à grappes, cassis et groseilles à maquereau

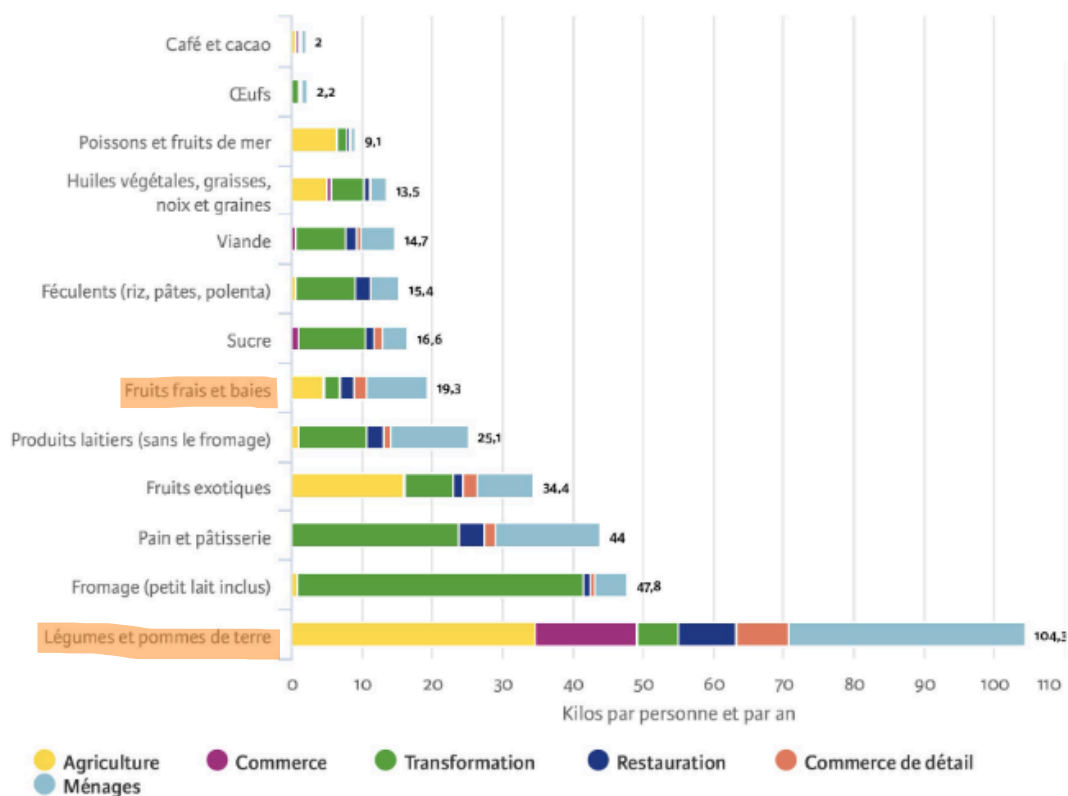
Tableau 5 : Dernières mises à jour et normes postées sur Qualiservice des différents légumes

Légumes	Dernière mise à jour	Normes postées sur Qualiservice
Carottes	1 <sup>er</sup> juin 2023	<a href="#">Norme de qualité carotte</a>
Céleris-raves	”	<a href="#">Norme de qualité céleri-rave</a>
Concombres	”	<a href="#">Norme de qualité concombre</a>
Tomates	”	<a href="#">Norme de qualité tomate</a>
Salades	”	<a href="#">Norme de qualité salade</a>
Oignons	”	<a href="#">Norme de qualité oignon</a>

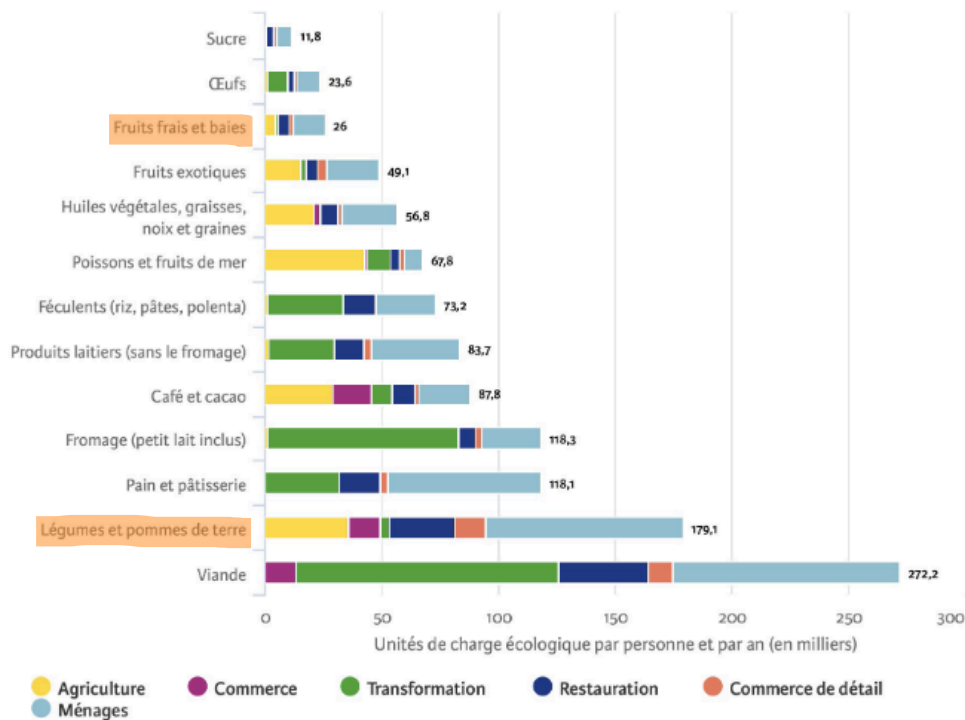
<sup>15</sup> Début juin 2023, il y avait encore les deux versions des normes de qualité par légume, l'ancienne et la révisée. État en fin juin 2023, il y a uniquement la version révisée. Par conséquent, ces constats, j'ai pu les écrire sur le moment mais je n'ai malheureusement pas enregistré l'ancienne version, en croyant qu'elle allait rester sur le site de Qualiservice. Actuellement, il n'y a plus qu'un aperçu des adaptations des normes de qualité au 1 juin 2023 ([lien aperçu](#))

### *Les tendances du gaspillage alimentaire dans ces filières*

Actuellement, il n'existe pas de statistiques évaluant précisément le taux de gaspillage par sorte de fruits et de légumes pour chaque étape de leur filière en Suisse. Néanmoins, des estimations plus générales, comprenant toute la chaîne de création de valeur des fruits et légumes (ces derniers sont couplés avec les patates) en Suisse et à l'étranger, ont été réalisées par Berretta et Hellweg (2019) ainsi que Berretta (2018), s'appuyant sur des études effectuées dans d'autres pays d'Europe ou/et sur des entretiens. La figure 4 présente le volume du gaspillage alimentaire évitable par catégorie de produits et la figure 5 indique l'impact environnemental correspondant. Ces graphiques démontrent que les légumes et les patates sont des denrées très gaspillées et ayant un impact environnemental négatif important. Les fruits frais et baies sont moins gaspillés et leur impact environnemental est relativement faible. En outre, dans les deux cas, la plupart du gaspillage est le fait du secteur agricole et des ménages. Berretta et Hellweg (2019) relèvent que le gaspillage de fruits et légumes de saison et locaux, tout au long de leur chaîne de création de valeur, ne représente quant à eux pas les déchets alimentaires ayant l'impact négatif le plus élevé sur l'environnement, comparé à ceux produits sous serres chauffées et/ou importés en avion ou en cargo.



*Figure 4 : Gaspillage alimentaire évitable en kg par habitant et par an qui est dû à la consommation suisse et a été occasionné tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur, en Suisse et à l'étranger (graphique : conseil fédéral, 2022a, p. 6 ; contenu : Berretta et Hellweg, 2019)*



*Figure 5 : Impact environnemental du gaspillage alimentaire évitable par habitant et par an, exprimées en unités de charge écologique, qui est dû à la consommation suisse et a été occasionné tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur en Suisse et à l'étranger, en 2017 (graphique : conseil fédéral, 2022a, p. 7 ; contenu : Berretta et Hellweg, 2019)*

### ***Suggestions sur la nature du gaspillage de fruits et légumes en Suisse***

L'Assemblée citoyenne et une enquête menée par l'Alliance des organisations de consommateurs nous amènent des pistes de réflexion intéressantes et actuelles sur l'origine possible du gaspillage dans les filières de fruits et légumes vendus en Suisse. Tout d'abord, l'Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire suisse est une initiative novatrice qui a été mise en place en 2022 dans le cadre du projet *Avenir Alimentaire Suisse* piloté par Agriculture du Futur, Sustainable Development Solutions Network Switzerland (SDNS Switzerland) et Biovision. Une huitantaine de citoyen·nes ont été sélectionné·es pour répondre à la question suivante : « *quelle politique alimentaire la Suisse doit-elle mettre en œuvre pour offrir à sa population d'ici 2030 une alimentation saine, durable et respectueuse de la faune et de la flore, produite dans des conditions équitables ?* »<sup>16</sup>. Après un processus de formation de l'opinion entre juin et novembre 2022, par le biais d'informations scientifiques et de sorties découvertes pratiques, l'Assemblée a formulé 137 recommandations présentées comme des « *suggestions orientées vers l'intérêt général et apportant de nouvelles impulsions dans les débats depuis le centre de la société* », 126 d'entre elles ont été validées par la majorité des

<sup>16</sup> <https://www.biovision.ch/fr/story/une-voie-majoritaire-pour-plus-durabilite/>

participant-es (Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire, 2023, p. 15). Certaines étaient plus particulièrement ciblées sur la réduction du gaspillage alimentaire (Annexe 2), notamment la 34 et la 35 découlant de l'objectif « *augmenter l'achat des produits hors normes par les intermédiaires et les grands distributeurs* » (Figure 5). Ces deux recommandations concernent le niveau de la transformation et du commerce (Annexe 3) et s'appuient sur la conviction exprimée par les participant-es à l'Assemblée citoyenne que les clients seraient prêts à acheter des produits hors normes dans les commerces de détail (Figure 5).

Objectifs	Recommandations	Acteurs	Raisonnement et explications complémentaires	Oui	Non
<i>Augmenter l'achat des produits hors normes par les intermédiaires et les grands distributeurs</i>	34. Acheter, transformer et vendre les légumes et les fruits tels qu'ils poussent (grands, petits, tordus, etc.).	Commerce de gros (p. ex. Migros, Coop, Prodega) et entreprises de transformation (p. ex. Zweifel Pomy-Chips SA)	Empêcher que les agriculteurs (producteurs) ne puissent pas vendre des produits alimentaires en raison de leur forme et de leur apparence. De plus, il existe un besoin du côté des clients de trouver de tels produits dans le commerce de détail.	98.3%	1.7%
	35. Déréglementation des normes (p. ex. normes de la grande distribution concernant le diamètre des pruneaux ou la longueur des concombres, la forme des carottes et des pommes de terre).	OFAG et éventuellement l'Union européenne (Politique agricole commune)	Les normes inutiles, telles que la taille des pruneaux, doivent être évitées afin d'éviter les déchets de production.	96.6%	3.4%

Figure 6 : Recommandations de l'Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire en Suisse concernant spécifiquement les fruits et légumes hors normes (Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire, 2023, p. 21)

Par ailleurs, l'enquête menée par l'Alliance des organisations de consommateurs, englobant la Fédération Romande des Consommateurs (FRC) ainsi que ses homologues de la Suisse alémanique (SKS) et du Tessin (ASCI), a été effectuée sous forme d'un sondage en ligne durant le mois de juillet 2020, pendant la pandémie du Covid-19, contexte au regard duquel ses résultats doivent être analysés. 4150 personnes y ont répondu. Ce sondage conclut que « *la clientèle est plus encline à consommer des fruits et légumes hors normes que les détaillants à les proposer* » (Annexe 4). L'Alliance des organisations de consommateurs « *exige un engagement plus important de la part des distributeurs : l'exclusion des légumes non standardisés hors de leurs canaux commerciaux engendre trop de gaspillage alimentaire* » (*ibid.*, premier §).

Ainsi, ces deux consultations, l'Assemblée citoyenne et l'enquête menée par l'Alliance des organisations de consommateurs, aboutissent à recommander un élargissement de l'offre de fruits et légumes hors norme dans le commerce et à affirmer qu'il y a une réelle demande et intention d'achat de la part des consommateurs.

## 1.2. État de la littérature

Cette section présente une revue de la littérature scientifique traitant d'un part, du gaspillage alimentaire en général, d'une perspective globale et particulière, et d'autre part, des produits classés *hors norme* et de leur lien avec le gaspillage alimentaire. J'ai choisi de séparer cette sous-section entre les articles se focalisant sur toute la chaîne de valeur et ceux se focalisant uniquement sur l'aval (distribution, consommation).

### 1.2.1. Gaspillage alimentaire dans la littérature scientifique

#### ***Perspectives globales***

Les articles scientifiques sélectionnés pour cette partie sont essentiellement des revues de la littérature synthétisant, analysant et comparant des études existantes afin de mettre en évidence des aspects généraux du gaspillage alimentaire. Ces revues scientifiques relèvent, dans la majorité des cas, des disciplines découlant des sciences sociales et humaines de l'environnement et des sciences politiques. Hoehn et al. (2023) apportent un point de vue critique sur les méthodologies existantes pour mesurer le gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la chaîne de valeur. Ils avancent qu'actuellement il n'existe pas de réelle méthode standardisée pour mesurer ce phénomène. D'une part, il y a un nombre important d'études de petite échelle qui contribuent à mettre en évidence des méthodes de mesures directes, néanmoins elles sont ancrées dans un contexte bien spécifique et utilisent des outils de récolte de données potentiellement subjectifs (Hoehn et al., 2023). D'autre part, des rapports, largement répandus, tels que ceux de la FAO (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), agrègent les études précédentes afin de fournir une mesure indirecte et universelle, cependant un haut niveau d'incertitude et un certain degré d'opacité se profilent dans ce type d'évaluation et de mesures indirectes (*ibid.*). Hoehn et al. (2023) concluent que « *there is increasing evidence that FLW [Food Losses and Waste] generation levels could be substantially higher than those reported by the scientific literature* » (p. 12) et qu'il semble clair qu'il y a un réel besoin d'améliorer la quantification du gaspillage alimentaire afin d'obtenir une image claire de sa production. Dans le même ordre d'idée, Delgado et al. (2021), à travers leur analyse comparative de la littérature scientifique et des théories économiques, notifient que « *aggregated self-reported measures, which have been frequently used in the literature, consistently underestimate actual food losses* » (p. 1). Néanmoins, leurs



résultats suggèrent que les pertes alimentaires<sup>17</sup> sont plus élevées au niveau des producteurs et que la majorité des dégradations des produits se produisent avant la récolte (Delgado et al., 2021). En outre, Chaboud et Daviron (2017) soulignent des incohérences dans les méthodes de quantification du gaspillage alimentaire ainsi que sa définition. Ces auteurs appellent à améliorer la compréhension des interactions entre les acteurs et leur influence respective sur la production du gaspillage alimentaire (Chaboud et Daviron, 2017). Corrado et Sala (2018) pointent également que le haut niveau de variabilité dans les résultats et les méthodologies de la littérature existante met en lumière le besoin d'améliorer la validité, la fiabilité et le niveau de détail dans les données sur la production du gaspillage alimentaire. Par ailleurs, Boiteau et Pingali (2023), en analysant la base de données en accès libre de la FAO, concluent que la définition et le cadre de travail les plus compréhensibles et les plus globalement applicables du gaspillage alimentaire sont ceux de la FAO 2014.

Des auteurs relèvent que le rôle des consommateurs sur le gaspillage alimentaire est davantage étudié contrairement au rôle du secteur de l'agroalimentaire ainsi que des grandes chaînes de distribution (Chauhan et al., 2021 ; Herzberg et al., 2022 ; Hoehn et al., 2023). Canali et al. (2016) nuancent ce discours : « *the most targeted are the final segments, i.e., retail, food services and consumers/households, where most of post-harvest FW [Food Waste] is generated in developed countries* » (p. 2). Ces auteurs avancent tout de même que le gaspillage alimentaire représente un problème vaste, multidimensionnel et interconnecté entre toutes les étapes de la chaîne de valeur alimentaire (Canali et al., 2016). Leur étude, basée sur une revue de la littérature systémique et une consultation avec des acteurs dans un groupe de discussion international, montre que « *from primary production to final consumption, there is no one or few main determinants clearly responsible for FW, but rather it is the result of a complex pattern of extremely diversified and interconnected causes* » (ibid., p. 22).

Ces constats globaux permettent de mettre en lumière l'interconnexion des acteurs de la chaîne de valeur des denrées alimentaires ainsi que le besoin et la nécessité d'effectuer davantage de recherches dans le domaine du gaspillage alimentaire afin de le limiter.

---

<sup>17</sup> Selon la définition de Parfitt et al. (2010) et de la FAO (2011), différenciant le gaspillage alimentaire (dernières étapes de la chaîne de valeur) des pertes alimentaire (premières étapes de la chaîne de valeur)

### ***Perspectives particulières***

Les recherches sélectionnées pour ces paragraphes sont des études de cas basées essentiellement sur des interviews et/ou des analyses des données propres à leur terrain. Ces articles relèvent des sciences sociale et humaine de l'environnement, avec un point focal sur le *environment and waste management*. Le journal *Ressources, Conservation and Recycling* a publié la majorité des articles présentés ci-après.

Tout d'abord, Gillman et al. (2019) proposent une étude basée sur 25 interviews de producteurs de produits frais en Californie afin de démontrer que le gaspillage alimentaire qui se produit à la ferme (au niveau du producteur) est l'option la moins mauvaise dans une perspective environnementale au sein du système actuel. Ils précisent que les pertes au niveau du producteur sont le résultat d'un système dans lequel d'un part, les acheteurs protègent leur business du risque financier en demandant des produits parfaits afin de mieux les écouler et d'autre part, les producteurs supportent ce risque en absorbant les fluctuations de récolte et de qualité de leurs produits en les surproduisant (Gillman et al., 2019). Ils ajoutent que « *disposing of "imperfect" food on the farm mitigates two underlying forms of risk. The first is that produce will not be desirable to consumers, falling beyond standards of what constitutes marketable food. The second is that relatively minor imperfections at the field level might, over the course of the trip to the end user, worsen and render the food inedible* » (*ibid.*, 6). Néanmoins, Gillman et al. (2019) concluent que l'option idéale est évidemment la prévention de toutes sortes de gaspillage alimentaire le long de la chaîne de valeur des denrées alimentaire, ainsi ils suggèrent qu'une plus grande flexibilité dans les exigences de qualité et de quantité est nécessaire afin que davantage de produits frais sortent de la ferme. Ce constat est largement repris par les études se focalisant sur le gaspillage alimentaire au niveau des distributeurs. Effectivement, Poças et al. (2019), en comparant les résultats quantitatifs et qualitatifs de leur cas d'étude d'un *alternative food network* (AFN) en Pologne à la littérature du gaspillage alimentaire au sein des distributeurs conventionnels, exposent que le gaspillage alimentaire au sein du AFN est plus faible que celui analysé dans cette littérature. Cette étude comprend le gaspillage des produits frais, tels que les fruits et légumes, le pain ou encore les produits laitiers. Ces auteurs relèvent qu'une explication possible à cette différence du niveau de gaspillage alimentaire semble correspondre aux stratégies de gestion du gaspillage alimentaire au sein des distributeurs (Poças et al., 2019). La flexibilité, l'autonomie ainsi que l'équilibre entre la viabilité financière,

l'accessibilité et les éthiques, sociale et environnementale, représentent des facteurs primordiaux dans l'organisation du magasin et la gestion du gaspillage alimentaire au sein de l'AFN, contrairement aux distributeurs conventionnels (*ibid.*). La flexibilité et l'autonomie peuvent se traduire dans la gestion des commandes des produits frais, les promotions ou encore dans la redistribution informelle des produits invendus (donner en fin de journée aux clients ou aux personnels) (*ibid.*). Poças et al. (2019) suggèrent que « *AFNs might be considered an institutionalized reflection of a societal need to reduce food waste. In times of growing complexity of various structures, where moral burden is a result of tension between personal values and imposed regulations and practices, AFNs create an opportunity for agency and ownership* » (p. 218). Herzberg et al. (2022) ajoutent que les cadres institutionnels prévalant, tels que les contrats (conditions et termes) et arrangements informels, les estimations des quantités et les processus de commande, les spécifications et exigences concernant la condition des produits ainsi que les relations commerciales et les pratiques de négociation entre les producteurs et les distributeurs privilégient dans une large mesure les distributeurs et augmentent l'occurrence potentielle du gaspillage alimentaire au niveau du producteur. Ces auteurs ont identifié les principaux facteurs de gaspillage alimentaire au sein des filières des fruits et légumes frais en Allemagne par le biais de 22 interviews de producteurs, d'organisations de producteurs et de distributeurs (Herzberg et al., 2022). Dans le même raisonnement, Devin et Richards (2018) mettent en évidence le pouvoir structurel que détiennent les supermarchés à travers une recherche au sein des filières des fruits et légumes en Australie. Ce pouvoir se traduit notamment en contrôlant le prix des produits frais, qui ne reflète pas toujours le coût de production, ainsi qu'en établissant et imposant des exigences strictes en regard de l'apparence esthétique des fruits et légumes (Devin et Richards, 2018). Dans une étude d'analyse des flux des fruits et légumes dans six magasins suédois, Eriksson et al. (2012) pointent les politiques de reprise des produits livrés qui ne correspondraient pas aux exigences de qualité élaborées par les distributeurs comme facteur de gaspillage important au niveau du producteur. Les fruits et légumes qui sont de qualité inadéquate peuvent donc être retournés au producteur, mais seuls les supermarchés ont le droit de déterminer la qualité des produits par le biais de contrôles, ce qui risquerait d'engendrer une catégorisation des fruits et légumes invendus comme de qualité inadéquate à renvoyer aux fournisseurs (Eriksson et al., 2017). Ces auteurs concluent que « *a food supply chain system where the direct costs of waste management or incentives for waste reduction are separated from the organisation responsible for*

*generating the waste poses a significant risk factor in food waste generation and is therefore a potential hotspot for waste-reducing measures» (ibid., p. 83).* Ce dernier point est également mentionné par Chaboud (2017) dans son étude de cas concernant la chaîne de valeur de la tomate en Colombie : la quantité relativement élevée de tomates jetées au niveau du producteur ne signifie pas que la recherche et les interventions politiques doivent se focaliser uniquement à réduire le gaspillage alimentaire à ce niveau, mais doivent également tenir compte de l'influence majeure des autres étapes qui précèdent la production dans sa formation. Il notifie que cette influence se traduit notamment par le « *marketing power, marketing practices and marketing conditions* » des distributeurs. Tous ces articles semblent s'accorder sur une certaine domination et emprise du secteur du commerce sur le secteur de la production, engendrant du gaspillage alimentaire. Ce constat paraît particulièrement pertinent concernant les filières des fruits et légumes frais.

### 1.2.2. Produits considérés comme hors norme dans la littérature scientifique

Cette première sous-section de la revue de la littérature indique l'influence sur le gaspillage alimentaire des spécifications et exigences de la condition des produits, en particulier leur apparence esthétique, imposées par les distributeurs aux producteurs (Canali et al., 2016 ; Devin et Richards, 2018 ; Eriksson et al., 2012 ; Eriksson et al., 2017 ; Gillman et al., 2019 ; Herzberg et al., 2022). En effet, ce point est également mis en évidence par Parfitt et al. (2010), la FAO (2011) et Berretta et al. (2013) soulignant plus généralement la responsabilité des standards de qualité imposés ou recommandés au sein des filières concernées sur le gaspillage alimentaire.

Le terme *suboptimal*<sup>18</sup> est fréquemment utilisé dans les recherches sur cette thématique. Un aliment *suboptimal* est défini comme un produit ne correspondant pas ou plus aux produits de sa gamme, considérés eux comme normaux ou optimaux, sur la base des standards esthétiques (poids, forme, taille, etc.), de leur date de consommation ou de péremption (proche ou dépassée) ou encore de leur packaging défectueux (déchiré ou cabossé), sans pour autant que ce produit présente une qualité intrinsèque inférieure ou un danger pour la santé humaine (Aschemann-Witzel et al., 2018). En conséquent, ce terme n'inclut pas seulement les fruits et les légumes mais également d'autres produits alimentaires. Kyriacou et Rouphael (2018), dans une étude publiée dans le journal

---

<sup>18</sup> En française, l'adjectif *hors norme* est plus couramment utilisé que l'adjectif *sous-optimal* (traduction française littéraire de *suboptimal*)

Scientia Horticulturae, distinguent les « *intrinsic characteristics inherent to the nature of the products, dictated by genotypic, agroenvironmental and postharvest factors, and extrinsic characteristics influenced by socioeconomic and marketing factors which condition consumer perception of the products and formulate quality standards* » (p. 463). Ces auteurs relèvent que le contexte réglementaire actuel concernant les standards de qualité des fruits et des légumes se réfère principalement à l'intégrité, aux défauts visuels et aux caractéristiques morphométriques du produit aux dépens des attributs gustatifs, nutritionnels et fonctionnels contenus dans les phytonutriments (Kyriacou et Rouphael, 2018). Kyriacou et Rouphael (2018) ajoutent que « *key first-level attributes that momentarily influence purchase decisions, such as size, shape, colour, absence of defects and firmness, have been disproportionately associated with quality* » (p. 464). Ainsi, la garantie et la préservation de ce niveau de qualité extrinsèque tend à être l'objectif principal des progrès et des recommandations technologiques post-récolte au détriment des valeurs nutritionnelles et gustatives (*ibid.*). Ils concluent en affirmant qu'il semble primordial de faire évoluer la perception de qualité chez les consommateurs des pays industrialisés vers les qualités intrinsèques des fruits et des légumes, plutôt qu'uniquement vers les qualités extrinsèques ainsi que de focaliser le progrès technique sur l'amélioration de ces qualités inhérentes aux végétaux au moment de la pré-récolte (*ibid.*).

### ***Focus sur toute la chaîne de création de valeur***

La seule étude traitant des normes de qualité en Suisse, qui a été identifiée ici, concerne la filière de patates dans son ensemble, du producteur au consommateur final (Willersinn et al., 2015 ; Willersinn et al., 2017). Ces études sont publiées dans les journaux *Waste Management* et *Journal of Cleaner Production*, relevant majoritairement des sciences de l'environnement. Willersinn et al. (2015) relèvent qu'approximativement 53 à 55% de la production initiale de patates fraîches est gaspillée à travers toute la chaîne de création de valeur des pommes de terre produites et vendues en Suisse. De surcroît, ils précisent que la moitié de ces pertes est liée au non-respect de standards de qualité, ce par quoi ils entendent les normes sanitaires et de sécurité des aliments mais aussi les préférences des consommateurs (Willersinn et al., 2015). Willersinn et al. (2015) mentionnent que pour augmenter la performance de la filière des patates et ainsi diminuer le gaspillage, il est nécessaire d'avoir une « *better co-operation within the whole supply chain* » (Willersinn

et al., 2015, p. 130). Ce dernier point est également soutenu par Porter et al. (2018) dans leur étude portant sur la quantité de gaspillage de fruits et de légumes frais induit par les « *cosmetic standards* » en Europe et en Angleterre (p. 869). Ces derniers soutiennent qu'il existe plusieurs facteurs contribuant au gaspillage évitable induit par les standards esthétiques et impliquant tous les acteurs des filières citées, soit : « *regulations that incorporate purely cosmetic elements at national and supranational levels ; private 'voluntary' grading criteria by retail multiples ; power differential between farmer and retailer ; and, learned expectations of consumers* » (Porter et al., p. 876). Selon Porter et al. (2018), l'affranchissement de ces facteurs générerait une multitude de bénéfices et représenterait un scénario favorable et efficient pour tous les acteurs des chaînes de valeur des fruits et des légumes.

Un autre élément pertinent, relevé par Roels et Gijseghem (2017) dans leur enquête sur l'impact des standards de qualité esthétique sur le gaspillage alimentaire dans les secteurs des fruits et de légumes en région flamande, réside dans la distinction entre « *sales losses* » et « *food losses* » : un produit hors norme peut devenir soit un « *sales loss* », le produit est déclassé, transformé ou donné mais ce dernier est utilisé pour la consommation humaine, ou soit un « *food loss* », le produit est utilisé comme nourriture pour les animaux, composte, biogaz ou simplement il est resté sur le champ (p. 10). Selon ces auteurs, les standards de qualité esthétique n'engendreraient pas nécessairement du gaspillage mais induiraient une perte de rentabilité certaine pour le producteur (Roels et Gijseghem, 2017).

Par ailleurs, de Hooge et al. (2018), dans une étude qualitative portant sur 33 interviews avec des producteurs, organisations de producteurs et des distributeurs en Allemagne et aux Pays-Bas, soulèvent que les chaînes logistiques ont pour objectif de créer le maximum de valeur avec le minimum de coûts financiers. Par conséquent, ces dernières sont conçues pour engendrer une production standardisée ainsi que pour commercialiser des produits qui sont conformes à des spécifications de qualité afin de répondre aux intentions présumées d'achat des consommateurs (de Hooge et al., 2018). Les produits non-conformes représenteraient un problème pour ces chaînes logistiques focalisées sur la maximisation d'utilité (*ibid.*). Effectivement, ces derniers, en ne correspondant pas aux processus de standardisation, deviennent des déviations du « *mainstream business model* » (*ibid.*, p. 700). Leur commercialisation semble entraîner des

« *impression management concerns, logistical complexities, pricing complexities, and competition complexities* » et apparaît comme irrationnelle d'un point de vue économique dans les conditions du marché actuelles (*ibid.*, p. 700). D'un autre côté, gaspiller ces produits non-conformes paraît un non-sens écologique, éthique et même économique, découlant d'un comportement inapproprié (*ibid.*) dans le contexte d'urgence environnementale présent (Steffen et al., 2015 ; Springmann et al., 2018).

Pour conclure, cette sous-partie met en exergue l'importance d'une prise en compte totale de l'ensemble des acteurs de la chaîne de création de valeur d'un produit afin de trouver une solution acceptable et profitable pour tous concernant les produits hors norme. Parallèlement, de Hooge et al. (2018) soulignent que les facteurs régissant le marché actuel, tels que la compétition, le système de prix, les coûts de production et logistiques ainsi que la demande provenant des consommateurs, doit tendre à un changement afin d'intégrer au mieux les produits non-conformes et ainsi éviter le gaspillage de denrées alimentaires.

#### ***Focus à la fin de la chaîne de création de valeur***

La majorité des articles sélectionnés pour cette sous-section relève des sciences de l'environnement et des sciences agro-alimentaires et sont publiés dans les journaux *Food Quality and Preference* et *Journal of Cleaner Production*. Certains auteurs (Loebnitz et Grunert, 2015 ; de Hooge et al., 2017 ; Helmert et al., 2017 ; Aschemann-Witzel et al., 2018 ; Aschemann-Witzel et al., 2019 ; van Giesen et de Hooge, 2019 ; Makhal et al., 2021) s'accordent sur le fait que « *one reason for significant amount of food that is wasted in developed countries is that consumers often expect visually suboptimal food as being less palatable* » (Symmank et al., 2018, p. 472). Symmank et al. (2018) supposent ainsi que l'apparence d'un produit influence la qualité perçue de ce dernier et donc l'intention d'achat d'un consommateur. De plus, Aschemann-Witzel et al. (2018) soulignent que les interactions entre le détaillant et le consommateur constituent un facteur majeur de gaspillage alimentaire à la fois en amont et en aval de la chaîne de création de valeur d'un produit. Ces auteurs précisent que d'une part, les magasins proposent des assortiments et produits qui influent sur la perception de la « normalité » ou de « l'optimalité » des denrées alimentaires par les consommateurs (Aschemann-Witzel et al., 2018). D'autre part, le choix du consommateur et sa perception de ce qui est acceptable impactent l'offre proposée en magasin et les standards esthétiques appliqués aux produits (*ibid.*).

Les auteurs exposent différents scénarios focalisés sur le comportement des consommateurs face aux produits *suboptimal* et leurs effets sur le gaspillage alimentaire. Van Giesen et de Hooge (2019), dans un exercice d'économie expérimentale sous la forme de jeux de rôle examinant le cas des pommes et des carottes, suggèrent que « *retailers can sell suboptimal products without price discounts by approaching the weaknesses of ugly products as authentic and sustainable elements. Emphasizing the genuineness or naturalness of suboptimal products appears to be a unique selling point for these products, and might provide a cost-effective solution for food waste issues* » (p. 257). Par ailleurs, Aschemann-Witzel et al. (2019) notifient que la seule réduction de prix pour ces produits, plus particulièrement dans la catégorie des fruits et des légumes, risquerait de générer un déplacement du gaspillage alimentaire du magasin aux ménages privés. En d'autres termes, selon eux, une baisse de prix seule aboutirait à l'externalisation du gaspillage alimentaire d'un acteur à un autre et ainsi ne produirait pas l'effet escompté, soit la réduction du gaspillage et des impacts négatifs sur l'environnement, bien au contraire. Ces auteurs préconisent que cette réduction devrait toujours être accompagnée d'une communication additionnelle, basée essentiellement sur les émotions du consommateur (Aschemann-Witzel et al., 2019). Dans une autre étude, Aschemann-Witzel et al. (2018) ajoutent que « *'the food waste message' highlighting the altruistic motive of food waste avoidance significantly increased choice likelihood of suboptimal products, compared to a 'price message' underlining the savings* » (p. 36). Néanmoins, de Hooge et al. (2017) soutiennent que les consommateurs seraient sensibles aux réductions de prix pour les *suboptimal products* et que la majorité des consommateurs sont prêts à acheter « *any type of suboptimal product when a discount is given* » (p. 89). Par conséquent, selon ces auteurs, l'utilisation de rabais semble constituer une pratique valable au niveau des détaillants, générant une réponse favorable de la part du consommateur (de Hooge et al., 2017). Helmert et al. (2017) précisent que le design de l'étiquette indiquant le rabais ainsi que les informations données correspondent à des éléments non négligeables dans le choix du consommateur en impactant leur attention, leur processus cognitif et donc leur décision d'achat. Une autre piste abordée dans une recherche réalisée sur des consommateurs chinois est suggérée par Loabnitz et Grunert (2015). Ces derniers démontrent que les préoccupations écologiques et la confiance sociale dans la gestion des institutions ainsi que la production alimentaire pouvaient représenter des facteurs favorisant l'intention d'achat d'un consommateur vers un aliment hors norme (Loabnitz et Grunert, 2015). Selon eux, des campagnes de communication



ainsi que des programmes d'éducation sont nécessaires afin d'augmenter les préoccupations environnementales et la confiance (*ibid.*). Makhal et al. (2021) spécifient dans leur étude que les préférences d'apparence des fruits et des légumes frais constituent des constructions sociales ainsi pour changer les perceptions des consommateurs concernant les *suboptimal produce*, « *policy makers and communities (including children) need to work together to encourage trial and consumption of suboptimal produce. Raising concern through public campaigns targeting children about the social and environmental causes of food waste, and familiarisation through repeated exposure and use is essential to normalise atypical appearance and drive change at the community level* » (p. 1035). Ces auteurs mettent l'accent sur l'utilité d'inclure les enfants dans le processus d'acceptation des produits hors norme.

Cette revue de la littérature met en évidence plusieurs points. Les acteurs de la chaîne de valeur des denrées alimentaires, notamment des fruits et légumes, sont interconnectés, ainsi il semble perspicace de tous les inclure dans la réduction du gaspillage alimentaire. Les distributeurs influencent dans une large mesure ce gaspillage en règle générale au niveau du producteur par le biais de leur pouvoir structurel et leurs stratégies commerciales. Concernant les spécifications sur la qualité externe des produits alimentaires, les consommateurs jouent également un rôle indirect non négligeable. Pour finir, bien que la plupart de ces études scientifiques n'analysent pas en particulier le cas de la Suisse, il semble que les résultats de ces dernières peuvent être utiles et pertinents pour faire des parallèles avec le cas helvétique.

## 2. Problématique

Un système alimentaire suisse non-durable et inefficace, une surface agricole helvétique limitée induisant la dépendance de la Suisse aux importations de denrées alimentaires étrangères, une réduction du gaspillage alimentaire comme un levier nécessaire et accessible, une pertinence d'un point de vue de la santé humaine et de la durabilité du système alimentaire de tendre vers un régime alimentaire majoritairement végétarien de production locale et de saison, tous ces différents constats ont mené au raisonnement qu'il semble adéquat de se focaliser sur la réduction du gaspillage alimentaire au sein de filières exclusivement suisses et végétales. Les filières des fruits et légumes produits et vendus en Suisse paraissent représenter de parfaites candidates répondant aux critères ci-dessus. Les fruits et les légumes n'échappent pas à la tendance suisse de l'importation. Au niveau du gaspillage, les statistiques ne sont pas extrêmement précises pour ces filières, cependant il n'en reste pas moins un enjeu marquant. Par conséquent, diminuer le gaspillage des fruits et des légumes produits et vendus en Suisse tendrait à augmenter la consommation helvétique sans pour autant accroître la production suisse, ni dépendre davantage de l'étranger, voire plutôt à se diriger vers une diminution de cette dépendance. Par ailleurs, en diminuant l'importation de fruits et légumes de l'étranger, cela réduirait le gaspillage de ces derniers par effet de ricochet. Deux consultations actuelles, soit l'Assemblée citoyenne et l'enquête de l'Alliance des organisations des consommateurs, semblent pointer le fait que ce sont les fruits et légumes considérés hors norme, notamment par les distributeurs, qui constituent la source principale du gaspillage évitable dans ces filières.

La revue de la littérature, quant à elle, nous démontre que le gaspillage alimentaire, pas spécifiquement celui des fruits et légumes, n'est pas le fait d'un seul et unique acteur mais plutôt d'interactions complexes entre tous les acteurs de la chaîne de valeur des filières alimentaires. Par ailleurs, concernant le gaspillage des fruits et légumes, différents points semblent ressortir. Les distributeurs, plus généralement le secteur du commerce, paraissent être dans une position de pouvoir vis-à-vis des autres acteurs des chaînes de valeur des fruits et légumes. Cette position dominante se repère plus particulièrement dans ces interactions commerciales avec les producteurs, notamment à travers la mise en place de cahiers d'exigences de qualité sur les fruits et légumes. Les consommateurs semblent également exercer une influence certaine sur les spécifications de qualité basées

essentiellement sur les aspects de qualité externe, au détriment de la considération pour la qualité interne des fruits et légumes. Ces différents points tendent à être des facteurs non négligeables de gaspillage dans les filières des fruits et des légumes, selon les articles sélectionnés pour l'état de l'art de ce travail.

À la lumière de ces deux premières parties, soit l'état des lieux (1.1.) et l'état de la littérature (1.2.), il m'a semblé intéressant de tenter de découvrir le lien entre les fruits et légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire évitable à travers les perceptions des différents acteurs des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse.

## 2.1. Question et hypothèses de recherche

**QR : Quel est le lien entre les fruits et légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire évitable du point de vue des différents acteurs des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse ?**

Afin de tendre vers une réponse à cette question de recherche et de pouvoir analyser les données récoltées durant cette étude, les hypothèses suivantes ont été émises :

*H1a/H1b : Les différents acteurs interrogés, sauf les distributeurs, ont des perceptions similaires sur le pouvoir disproportionnellement distribué entre les producteurs et les distributeurs. La position de force des distributeurs engendre du gaspillage évitable de fruits et légumes considérés comme hors norme au niveau du producteur en Suisse.*

*H2a/H2b : Les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact direct sur le gaspillage évitable des fruits et légumes considérés comme hors norme en Suisse. Les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact indirect sur le gaspillage évitable des fruits et légumes considérés comme hors norme en Suisse.*

### 3. Méthodologie

La démarche de ce mémoire s'inscrit dans un processus plutôt descriptif et interprétatif, évitant les montées en généralité, non adaptées à ce cas d'étude singulier. Effectivement ce dernier s'intéresse au particulier avec un nombre restreint de personnes interrogées ainsi qu'une temporalité courte.

#### 3.1. Phase d'exploration et de recherche bibliographique

##### ***Recherche large***

Pour débiter ce travail, j'ai réalisé une recherche bibliographique, thématique et analytique, large sur le système alimentaire, le gaspillage alimentaire et les filières des fruits et des légumes dans le Monde et en Suisse. En parallèle, j'ai participé au Sommet suisse sur le système alimentaire le 2 février 2023 à Berne (Annexe 5) en qualité d'étudiante de l'Université de Lausanne. L'inscription gratuite se faisait via un formulaire internet, sans prérequis, et une confirmation par mail a été envoyée avec tous les détails sur le déroulement de la journée ainsi que des documents en avant-première. Ce Sommet m'a montré l'importance d'avoir une vision globale du système alimentaire suisse et inclure toutes les parties prenantes dans le processus pour tendre vers plus de durabilité, de résilience et d'efficience. Effectivement, ce Sommet a invité des représentants de toutes les parties prenantes, soit représentant de la production (Union Suisse des Paysans), représentant de la distribution et transformation (Migros), représentant de la consommation (Fédération Romande des Consommateurs) mais également des scientifiques, des représentants de différents Offices fédéraux (OFAG, OFEV), des parlementaires ainsi que le conseiller fédéral Guy Parmelin. En outre, la politique joue un rôle majeur et décisif : soutenir et gérer les divers intérêts des acteurs du système alimentaire en Suisse dans une optique de durabilité forte, ce qui n'est pas une mince affaire dans le système alimentaire actuel. Durant ce Sommet, nous avons été séparés en plusieurs *impact sessions*, chacune focalisée sur une étape précise du système alimentaire afin d'échanger plus intimement sur des interrogations proposées par des modérateurs. J'ai été placée dans la session concernant les consommateurs, où l'on pouvait échanger plus intimement avec des autres participants, ce qui a été très enrichissant pour ma part. Ces échanges m'ont notamment fait prendre conscience de l'impact notable que les consommateurs ont sur la durabilité du système alimentaire. Il est nécessaire que tous les

acteurs aillent dans la même direction sans se considérer comme inutiles dans le processus de transition.

### ***Recherche ciblée***

Une recherche bibliographique plus ciblée sur le gaspillage alimentaire en général ainsi que les fruits et les légumes considérés comme hors norme a été effectuée pour orienter les futurs questionnements et hypothèses. Le corpus a été constitué sur les bases de données *ScienceDirect* et *Taylor&Francis* pour la majorité et à partir de requêtes utilisant les mots clés : food waste, food loss, food supply chain, quality standards, fresh fruit and vegetables, suboptimal products, cosmetic standards. Ces articles soulignent la pénurie de statistiques sur l'impact des standards de qualité des produits alimentaires sur le gaspillage alimentaire, notamment dans les filières des fruits et des légumes. En complément de cette recherche plus ciblée, je me suis intéressée plus amplement au cas de la Suisse : Par qui et comment les normes de qualité sont-elles élaborées ? Sont-elles contraignantes ou pas ? Pour tenter de répondre à ces questions, j'ai exploré différents sites internet officiels, tels que ceux de la Confédération suisse, de SWISSCOFEL<sup>19</sup> (association du commerce suisse des fruits, légumes et pommes de terre) et de Qualiservice<sup>20</sup> (centre suisse de compétence pour ce qui a trait à la qualité dans la filière des fruits, légumes et pommes de terre). À ce stade, je me suis aperçue qu'il serait nécessaire d'obtenir des informations plus précises directement auprès de ces acteurs notamment.

## **3.2. Phase d'enquête qualitative**

En plus de la recherche bibliographique, je me suis appuyé sur une enquête qualitative en sciences humaines et sociales pour récolter mes données, d'une part, en raison du manque de statistiques précises et révélatrices sur le sujet et d'autre part, pour illustrer la diversité des perceptions du lien entre le gaspillage alimentaire évitable et les produits hors normes, selon les acteurs et leur position dans la chaîne de valeur. Ainsi, cette étude est ancrée dans un contexte bien précis et n'est pas facilement généralisable à grande échelle.

### **3.2.1. Identification et présentations des acteurs interrogés**

L'identification est globale au début, ce ne sont pas nécessairement des personnes en particulier qui ont été contactées mais des entités, des associations ou des entreprises. De

---

<sup>19</sup> <https://www.swisscofel.ch/>

<sup>20</sup> <https://www.qualiservice.ch/accueil.html>

plus, certains acteurs ont été identifiés au cours de la recherche, à la suite des premiers échanges effectués. Les acteurs ont été divisés en deux catégories distinctes. La première se focalisait sur les acteurs du contexte suisse des normes de qualité dans les filières des fruits et des légumes. Les entités suivantes ont été contactées : SWISSCOFEL et Qualiservice [*Représentants des normes de qualité*], Fruits-Union Suisse (FUS) [*Représentant de la filière des fruits*], Office Technique Maraîcher (OTM) et Union Maraîchère Suisse (UMS) [*Représentants de la filière des légumes*], Unions Suisse des Paysans (USP) et producteurs [*Représentants des producteurs*], Fédération Romande des Consommateurs (FRC) [*Représentant des consommateurs*]. La deuxième catégorie se concentrait sur les initiatives suisses existantes qui achètent, vendent et/ou transforment les fruits et les légumes hors norme. Les entités suivantes ont été contactées : Coop (unique) et Migros (beaux et différents) [*Initiatives mainstream*], UglyFruits et Grassrooted [*Initiatives alternatives de paniers*], Foodoo et The Good Heinrich [*Initiatives alternatives de valorisation*]. L'annexe 6 présente les informations biographiques des acteurs interrogés au sein de ces entités et la temporalité des échanges.

Dans les pages suivantes, le prénom et le nom des acteurs interrogés sont suivis par l'entité qu'ils représentent. Pour la catégorie des producteurs et des initiatives, les acronymes suivants sont utilisés afin d'alléger le texte : PLB = Producteur Légume Biologiques ; PLC = Producteur Légumes Conventionnels ; IM = Initiative Mainstream ; IAV = Initiative Alternative de Valorisation ; IAP = Initiative Alternative de Panier. Ces précisions tendent à faciliter la compréhension et la contextualisation des propos des acteurs interrogés.

### 3.2.2. Outils de récolte des données

#### A. *Observation semi-participative et passive*

La première méthode de récolte de données s'apparente à des observations que j'ai nommées semi-participatives et passives. Cette méthode secondaire a été utilisée dans le but d'observer essentiellement le comportement des consommateurs et ainsi de pouvoir potentiellement confirmer ou infirmer de manière partielle les échanges avec les différents acteurs cités ci-dessus. Premièrement, *l'observation dite semi-participative* correspond à mon travail au sein d'une épicerie en vrac à Orbe, Au Bonheur en Vrac, tous les lundis durant la totalité de la durée de mon mémoire. Ce travail inclut la vente de fruits et de légumes en vrac (Figure 7) ainsi que la vente de produits valorisant les légumes hors

norme de la marque Foodoo (figure 8 et 9). Concernant la vente de fruits et de légumes, j'ai pu observer les choix des clients face à un fruit ou un légume hors norme, comment ces derniers réagissaient face aux différentes techniques que j'avais mises en place pour les vendre et ainsi échanger avec eux. Parallèlement, pour la vente des produits valorisant les légumes hors norme, j'ai pu voir quels étaient les motivations et l'intérêt derrière l'acte de vente du consommateur ou justement l'acte de non-achat. Deuxièmement, *l'observation dite passive* consiste à uniquement observer dans les deux enseignes sélectionnées au niveau de leur rayon des fruits et des légumes afin d'une part, de regarder si leur choix de fruits et de légumes hors norme est conforme à leur dires et d'autre part, d'observer le choix de leurs clients. Je me suis cantonnée à la Coop et aux deux Migros à Orbe, qui sont de relativement petits magasins. Je suis allée faire des vérifications toutes les semaines durant les mois d'avril et mai 2023, de manière alternée, dans chacun des deux détaillants. Finalement, ces deux types d'observations effectuées pour ce mémoire sont très situées et ne peuvent pas être généralisables. Néanmoins, elles m'ont permis d'appréhender concrètement certains échanges et de me rendre compte de la réalité du terrain, dans des contextes donnés. En outre, il était intéressant de pouvoir effectuer ces observations dans deux entités assez différentes, soit des supermarchés ainsi qu'une épicerie en vrac. Pour conclure, ces données sont uniquement à utiliser dans une optique de soutien aux entretiens semi-directifs et aux questions écrites.



*Figure 7 : étale de fruits et légumes de l'épicerie en vrac "Au bonheur en vrac" (Photo : Elsa Fiaux)*





Figure 8 : étagère avec les différents produits Foodoo (de gauche à droite : ketchup, sauce tomate, bouillon, mayonnaise) (Photo : Elsa Fiaux)

Figure 9 : Affiche explicative sur les produits Foodoo exposée à gauche de l'étagère ci-dessus (Photo : Elsa Fiaux)



## *B. Entretiens semi-directifs et questions écrites*

J'ai également eu recours à des entretiens semi-directifs et à de courts questionnaires. Tous les acteurs sélectionnés ont été contactés par mail, et je leur ai proposé un entretien téléphonique ou de répondre à quelques questions écrites envoyées par mail<sup>21</sup>. J'ai contacté dix-huit personnes : cinq ne m'ont pas répondu, une personne a répondu négativement et les douze autres m'ont répondu positivement. Cinq m'ont accordé un entretien téléphonique et sept ont accepté des questions via mail. La plupart de ces échanges ont eu lieu durant les mois d'avril et de mai 2023. Pour deux des personnes qui n'ont pas répondu et sont porteuses d'initiatives alternatives, j'ai pu utiliser des informations recueillies respectivement sur un site internet et données lors d'un interview radio datant du 27 avril 2023. Les trois derniers acteurs sans réponse étaient des producteurs de légumes conventionnels, de fruits biologiques et de légumes de la 4<sup>ème</sup> gamme. Un panel de producteurs plus large aurait été une plus-value à cette étude afin de saisir leurs perceptions liées à leur expérience professionnelle dans leur domaine respectif.

Les questions écrites étaient différentes selon les personnes et structures (annexe 7). Pour les entretiens semi-directifs, les échanges étaient libres, adaptés à la personne et alimentés par le contenu des entretiens précédents. Chaque entretien a été enregistré avec l'accord de la personne. Les canevas d'entretien sont reproduits dans l'annexe 8. Finalement, le tableau de l'annexe 9 donne une vue d'ensemble des réponses de ces échanges, écrits et oraux.

---

<sup>21</sup> Avec le recul et l'expérience, je pense que d'avoir directement laissé la personne choisir entre l'entretien téléphonique ou les questions écrites a été une erreur de ma part. Les réponses orales d'un entretien téléphonique sont naturellement plus riches que les réponses écrites par mail.

## 4. Résultats

La première partie apporte des précisions quant aux différents types de spécifications de qualité présentes dans les filières des fruits et légumes produits et vendus en Suisse. Ces dernières sont d'une part, les normes de qualité postée sur Qualiservice et d'autre part, les cahiers d'exigences définis unilatéralement par les distributeurs. Les première, deuxième, troisième et quatrième parties explorent le gaspillage des fruits et des légumes ainsi que les spécifications de qualité au niveau du producteur, de la distribution et de la consommation. Les deuxième et troisième parties vont mettre à l'épreuve ma première hypothèse au travers de laquelle je suppose que *les différents acteurs interrogés, sauf les distributeurs, ont des perceptions similaires sur le pouvoir disproportionnellement distribué entre les producteurs et distributeurs, ainsi la position de force des distributeurs engendre du gaspillage évitable de fruits et légumes considérés comme hors norme au niveau du producteur en Suisse*. Les troisième et quatrième parties challengent la deuxième hypothèse qui stipule que *les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact direct et indirect sur le gaspillage évitable des fruits et légumes considérés comme hors norme en Suisse*. Finalement, la cinquième partie mettra en lumière les interconnexions entre les acteurs interrogés pour ce mémoire.

### 4.1. Précisions sur les spécifications de qualité

#### 4.1.1. Les normes de qualité postées sur Qualiservice

Les normes de qualité postées sur le site de Qualiservice ne sont pas contraignantes en Suisse. En outre, le seul point découlant de la loi correspond aux « *indications légales (qui sont très minimales) fixées par la législation suisse sur les denrées alimentaires* » (Larissa Eichenberger, UMS), soit l'hygiène et les aspects sanitaires des produits, comme les maladies ou encore la pourriture. Ces normes de qualité en Suisse ne sont donc pas obligatoires, cependant elles « *constituent un élément important des pratiques commerciales* » (Larissa Eichenberger, UMS). Christian Sohm (SWISSCOFEL) précise également que « *ces normes sont issues d'une démarche volontaire privée entre les acteurs du secteur, l'idée c'est d'avoir des normes valables pour tout le monde mais pas obligatoires, ni contraignantes, ce sont des sortes de recommandations, de certifications* ». Par ailleurs, selon Christian Sohm (SWISSCOFEL), « *les normes*

*peuvent être suspendues selon les récoltes, s'il y a eu un problème avec une certaine récolte, une certaine année »* ainsi il ajoute que ces normes *« ne sont pas totalement fixes, il y a des exceptions, elles peuvent être changées facilement en se mettant d'accord avec tous les acteurs de la branche pour une production qui vient »*. Olaf Apelt (Qualiservice) relativise cette flexibilité : *« les normes sont fixes, s'il y a des exceptions (très rares), ça concerne une saison spécifique et/ou un produit spécifique, mais pas d'exception par producteur »*. Ces normes de qualité constituent un cadre et une base commune pour les négociations entre le producteur et le distributeur. En effet, Larissa Eichenberger (UMS) souligne que *« Les normes de qualité soutiennent le déroulement des affaires entre les producteurs et le commerce. Elles définissent par exemple des termes et offrent une base commune pour les négociations. Elles assurent ainsi que les clients et les fournisseurs ne doivent pas renégocier les exigences qualitatives à chaque commande »*. Par ailleurs, elles fixent un prix pour une certaine qualité. Christian Sohm (SWISSCOFEL) relève que *« les normes sont aussi là pour fixer la gamme de prix, une norme c'est aussi une "guideline", c'est important aussi d'avoir un prix pour la même qualité du produit car la récolte, les plantations ne sont pas pareilles pour certains légumes / fruits si on veut de petits calibres ou de grands calibres »*. Ces normes de qualité postées sur Qualiservice favorisent donc la transparence pour tous les acteurs de la chaîne de création de valeur. Effectivement, cet argument est mis en évidence par Olaf Apelt (Qualiservice) : *« les normes garantissent une comparabilité des produits pour la commercialisation »* et grâce à *« cette transparence, toute la chaîne de production profite de ces règlements, même les consommateurs, parce qu'ils sont sûrs d'acheter partout le même standard de produits »*. Finalement, Larissa Eichenberger (UMS) explique que *« d'un point de vue écologique, les légumes qui resteraient dans le magasin en raison de défauts d'apparence esthétique devraient être retirés le plus tôt possible de la chaîne de création de valeur (avant le transport et l'emballage). Les normes de qualité contribuent à la mise en œuvre de cette démarche »*. Olaf Apelt (Qualiservice) souligne que *« la plupart des produits non-conformes sont sélectionnés déjà à la production et restent après là pour être remis sur les champs »*. Comme le précise Larissa Eichenberger (UMS), *« si les produits sont simplement abandonnés à un autre endroit, cela ne fait que déplacer le véritable problème vers une autre partie de la chaîne de création de valeur. Cela conduirait à un bilan écologique moins bon »*.

Les normes de qualité font l'objet de discussions produit par produit et sont définies en fonction de la demande émanant des consommateurs, des contraintes techniques et de la faisabilité du côté de l'offre ainsi que des caractéristiques intrinsèques des produits concernés. Malgré l'intérêt affiché pour les attentes et intentions d'achat, les avis des consommateurs ne sont pas directement pris en compte dans le processus d'élaboration des normes. Ils sont indirectement représentés à travers « *les expériences des vendeurs, donc principalement des commerces de détail, qui font part de leurs constats et leurs avis à leurs points de vente* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL). Concernant la faisabilité des normes du côté des producteurs, les contraintes majeures sont liées aux interdictions notamment de certains moyens de protection des plantes, tels que certains produits phytosanitaires. Les caractéristiques intrinsèques des produits sont également déterminantes dans la définition des normes de qualité qui leur sont applicables. Des normes relatives à leur apparence peuvent être un moyen indirect de s'assurer de leur qualité intrinsèque. Christian Sohm (SWISSCOFEL) mentionne ainsi « *le niveau de maturité du produit* » via la norme du calibrage : « *un pruneau trop petit est potentiellement pas assez mûr et trop acide ainsi qu'une courgette trop grosse est potentiellement trop vieille avec une chair moins dense et de gros pépins* ».

Les normes de qualité des fruits datent de 110 ans environ, plus au moins au moment où FUS a été créée. Celles-ci ont été voulues « *par les producteurs et par les metteurs en marché afin de mettre un petit peu d'ordre pour ne pas avoir de tout et n'importe quoi qui arrive sur le marché* » (Hubert Zufferey, FUS). Il souligne que « *ce sont vraiment des normes de base, c'est-à-dire, calibre, coloration ou défauts visuels* ». Dans le cas des fruits, plus particulièrement les fruits d'été, la teneur en sucre représente un facteur déterminant pour le devenir d'un fruit. En effet, « *si la teneur en sucre d'une petite cerise est au rendez-vous, un consommateur ne voit pas forcément le rapport chair-bois<sup>22</sup> disproportionné* » (Hubert Zufferey, FUS). Hubert Zufferey (FUS) précise que « *ces normes sont un standard qui donne la limite en dessous de laquelle on ne peut pas appeler les fruits classe 1 ou classe 2, après ces fruits sont pour la transformation* ». En outre, il met en évidence que « *concernant les défauts visuels, il n'y a pas eu beaucoup*

---

<sup>22</sup> « *Pour les fruits à pépins [pommes, poires] la grosseur du fruit a peu d'importance sur l'arôme / le goût du fruit, cependant, pour les fruits à noyaux [abricots, cerises, pruneaux], le noyau est presque toujours la même grandeur pour un petit fruit ou un gros fruit. Donc c'est ce rapport entre noyau (= le bois) et la chair qui fait qu'en général qu'une petite cerise est moins bonne qu'une grosse cerise car le rapport chair-bois est différent* » (Hubert Zufferey, FUS)

*d'augmentation d'exigences* » contrairement aux critères de coloration et de calibrage qui se sont durcis dans le cas, par exemple, de la pomme gala (coloration plus rouge) ainsi que des cerises et des pruneaux (calibre plus gros).

Concernant, les normes de qualité des légumes, Christian Sohm (SWISSCOFEL) précise que « *leur objectif est d'être de moins en moins strict et de faciliter la vie à tout le monde* ». Les normes sont ainsi adaptées « *aux moyens de production qui sont limités (pesticides, nutrition), aux changements climatiques, mais aussi pour des raisons économiques. En plus, les consommateurs deviennent gentiment moins sensibles aux défauts optiques et ça permet d'ouvrir aussi un peu les normes* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL). Effectivement, selon Vincent Keuffer (PLB), « *ces modifications sont plutôt en faveur de la production* ». Néanmoins, il précise deux choses, d'une part, que « *les normes sur Qualiservice, selon moi, sont quand même faites de base un peu plus dans le sens de la grande distribution* » et d'autre part, que « *elles [les normes de qualité postée sur Qualiservice] sont très peu amovibles, chaque année ils essaient de les faire évoluer, mais elles sont très rigides et c'est rare d'avoir de réelles évolutions notoires* » (Vincent Keuffer, PLB).

En conclusion, les normes de qualité dans les filières suisse de fruits et de légumes peuvent être considérées comme un standard facilitant les échanges commerciaux entre les différents acteurs. Vincent Keuffer (PLB) souligne qu'ils suivent, se basent et se réfèrent à ces normes élaborées par la branche. Il ajoute « *Qualiservice c'est un peu notre bible* ».

#### 4.1.2. Cahiers d'exigences définis de façon unilatérale par les distributeurs

Ces cahiers d'exigences ne sont aucunement mentionnés par les principaux concernés, qui ont accepté mes questions par mail, soit Simone Benguerel, la représentante la marque unique de Coop et Tristan Cerf, le porte-parole de Migros. Dans le premier cas, Simone Benguerel (IM – Coop), indiquant aimablement après l'envoi de mes questions qu'ils doivent « *se limiter pour les demandes des étudiants à 6 questions maximum* », ne stipule pas que Coop possède son propre cahier d'exigences, ni si elle suit les normes de qualité, soit le standard. En observant le site internet de Coop, aucune mention n'est également visible, cependant ils précisent que « *les fruits et légumes difformes ont longtemps été*

*considérés comme invendables dans les supermarchés* »<sup>23</sup>, pouvant insinuer que c'est la volonté des supermarchés, donc du commerce. Dans le second cas, Tristan Cerf (IM – Migros) sous-entend que les normes de qualité découlent uniquement de la branche en affirmant que « *il faut demander ceci à la branche, c'est elle qui définit les calibres et les prix, pas Migros* »<sup>24</sup>. Il appuie ces propos quelques questions plus loin en confirmant que « *ces normes sont faites pour assurer l'écoulement de la majeure partie de la production, c'est pourquoi elles sont déterminées par la branche* ». Ce discours, induisant un dédouanement de leur part, peut également se ressentir sur le site internet de Migros : « *beaucoup de fruits et légumes n'arrivent tout simplement pas dans les rayons des magasins. Pourquoi ? parce que leur aspect n'est pas parfait* » ou encore « *selon les normes de qualité pour les légumes suisses, une aubergine cultivée de manière conventionnelle doit par exemple peser au moins 200g, être de forme et de couleur uniformes et ne présenter aucune marque de pression* »<sup>25</sup>.

Ces propos peuvent être mis à l'épreuve avec les discours des autres acteurs interrogés. Tout d'abord, Christian Sohm (SWISSCOFEL) notifie qu'il y a « *des accords à l'interne entre les commerces, par exemple Coop ou Migros, avec leurs fournisseurs. Plus stricts ou moins stricts ? ça dépend justement de ce qu'ils vont faire avec les produits, à quels canaux ces produits sont destinés* ». Un point important à ses yeux est le fait que « *tout le monde doit être au courant des normes en vigueur qui lui sont imposées, le producteur doit toujours avant de planter sa marchandise connaître la norme, qu'elle soit plus ou moins stricte, qui lui sera imposée selon les volontés de ces clients* ». Ensuite, Hubert Zufferey (FUS) relève également que « *la branche a fixé les normes de base pour les fruits et les légumes, validées par le commerce, après ce dernier élabore lui-même son cahier d'exigences en fonction de ce qu'il veut avoir en magasin et de ce que "veut" le consommateur, selon eux* ». Il précise que les commerces de détail ont plusieurs cahiers d'exigences selon leurs lignes proposées dans leurs magasins<sup>26</sup>. Hubert Zufferey (FUS)

---

<sup>23</sup> Coop. Des paroles aux actes : Acte n°157 – Nous vendons des fruits et légumes à la forme inhabituelle. <https://www.des-paroles-aux-actes.ch/fr/nos-actes/acte-no-157.html> (consulté le 21.03.2023)

<sup>24</sup> Ceci est sa réponse à ma question : quels est le processus pour déterminer que tel ou tel fruit / légumes est hors norme ? (qui, comment, avant-pendant-après la récolte, etc.)

<sup>25</sup> Migros. Beaux et différents : le bon goût sous toutes ses formes.

<https://corporate.migros.ch/fr/durabilite/gaspillage-alimentaire/nos-avancees/beaux-differents.html> (consulté le 21.03.2023) --> Update du 18.07.2023, ce lien conduit à une autre page actuellement, cette page où j'ai trouvé la citation n'existe plus.

<sup>26</sup> Par exemple, dans le cas de la Migros : M-sélection = ligne haute gamme ; très sélectif ; prix +++ ; M-budget = ligne bas de gamme ; pas très sélectif ; prix ---.

insiste bien que « ces cahiers d'exigences sont définis par l'acheteur, tel que Coop ou Migros, et sont transmis à son vendeur, soit le producteur. Fruits-Union Suisse n'intervient absolument pas dans cela ». De surcroît, Sandra Helfenstein (USP) constate semblablement que « ce qui est ennuyeux, c'est que les grands distributeurs ont introduit leurs propres normes supplémentaires en plus des normes sectorielles, qui, elles, sont définies en commun ». Vincent Keuffer (PLB), le producteur interrogé affirme que « la grande distribution pose ses critères et les producteurs sont obligés de suivre pour survivre, après il ne faut pas cracher dans la soupe car pour faire vivre les exploitations maraîchères, malheureusement ou heureusement, la grande distribution aide bien ». Il finit sa réponse par « la grande distribution veut la crème de la crème alors où est-ce qu'on va avec le lait ? ». Vincent Keuffer (PLB) ajoute également que la révision des normes de qualité des légumes postées sur Qualiservice en vigueur dès le 1<sup>er</sup> juin 2023 ne sera pas forcément appliquée par la grande distribution dans leurs propres cahiers d'exigences.

En conclusion (figure 10), selon les propos recueillis, les standards des fruits et des légumes (= normes de qualité postée sur Qualiservice) sont élaborés par les branches et approuvés par SWISSCOFEL et ses membres (commerces de gros, commerces de détail et transformateurs de la 4<sup>ème</sup> gamme). En outre, les distributeurs définissent leurs propres cahiers d'exigences, qui peuvent être identiques, plus sévères, ou moins sévères que les normes de qualité selon le produit et le canal de distribution (Vincent Keuffer, PLB).

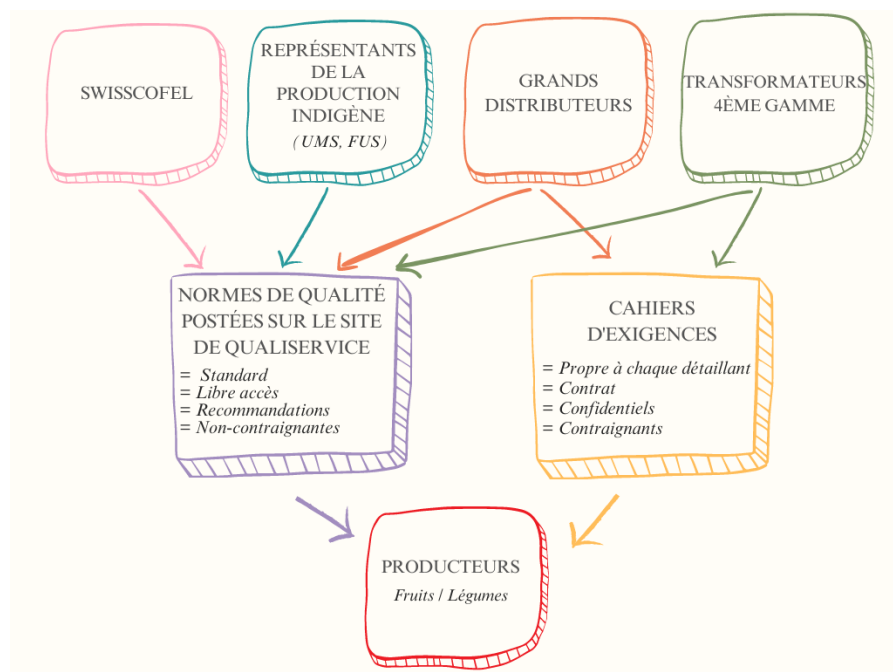


Figure 10 : Le différentes spécifications de qualité et les acteurs impliqués dans leur élaboration

## 4.2. Gaspillage et spécifications de qualité au niveau de la production

### 4.2.1. Gaspillage de fruits et légumes en amont de la chaîne de valeur

#### ***Vision du producteur – gestion presque optimale du gaspillage***

Vincent Keuffer (PLB) est le seul producteur à avoir répondu positivement à ma demande d'entretien. L'entreprise Keuffer SàRL est une exploitation maraîchère produisant exclusivement des légumes biologiques. Un autre producteur de légumes, conventionnels pour sa part, a décliné ma requête pour cause de surcharge de travail, malgré mon insistance il n'a pas donné suite. Tout d'abord, Vincent Keuffer (PLB) soutient que « *nous avons peu de gaspillage, car nous essayons tout le temps de trouver une solution, ainsi presque toute notre production est utilisée pour la consommation humaine* ». Il relève plusieurs explications à cela : une de prévention, l'autre de solution. La première explication, prévenant le gaspillage induit par les normes de qualité, vise l'« *énorme travail de gestion de culture pour produire la bonne quantité au bon moment* », de la part du maraîcher, tout en étant « *le plus dans le tir avec les critères de qualité* ». Il ajoute que « *ça fait entièrement partie du job de maraîcher de planifier les cultures* ». Vincent Keuffer (PLB) conclut que « *nous arrivons, aujourd'hui, à être assez optimal au sein de notre exploitation* ». La deuxième explication, soit celle apportant une solution aux légumes considérés comme hors norme par des clients, avancée par Vincent Keuffer (PLB), représente l'hétérogénéité de leur clientèle (figure 11). En effet, leur marchandise se divise entre la grande distribution (50% de leur chiffre d'affaires (CA)), la vente directe (10% de leur CA ; sur place ou en ligne), la gastronomie et la restauration, la restauration collective ainsi que les autres plateformes de revendeurs (primeurs, épicerie, etc.). Par conséquent, il confirme que « *en règle générale, nous arrivons à distribuer nos légumes en faisant des actions ou en trouvant un autre client qui accepte un lot trop petit ou trop grand* » (Vincent Keuffer, PLB). Il ajoute également que « *les légumes encore bons mais qui ne plaisent à aucun de nos clients, alors nous essayons de les donner à des associations caritatives, comme Caritas* », « *nous faisons les paniers too good to go où nous pouvons mettre un peu de tout mais ça doit rester des "invendus vendables" et ça reste assez marginal même si c'est très bien perçu et apprécié des consommateurs* ». Finalement, Vincent Keuffer (PLB) pointe d'une part le plus gros problème créant le plus de gaspillage de légumes au sein de leur exploitation, soit les retours de marchandise de la part d'un client, et d'autre part la période la plus sujette au gaspillage, soit les vacances



scolaires. Tout d’abord, il explique que « *une partie de leur gaspillage est due au manque de fraîcheur de certaines marchandises engendré par le trafic et la logistique qu’il y a entre le moment où la marchandise est récoltée et le retour de cette marchandise dans notre entrepôt à cause d’un défaut de qualité détecté par le client* ». Puis, Vincent Keuffer (PLB) commente que « *les périodes les plus problématiques sont l’été pendant les vacances scolaires : nous, nous sommes en pleine production avec beaucoup de choses mais la consommation s’effondre, la gastronomie suisse baisse, la plupart des restaurations collectives ferment, donc entre juillet et août, c’est le plus compliqué de l’année où potentiellement il y aurait le plus de gaspillage alimentaire* ». Pour conclure, Vincent Keuffer (PLB) avoue que « *dans la plupart des cas, nous arrivons bien à nous tenir aux normes de qualité, même si parfois ça peut être un petit peu aberrant, mais voilà, c’est la règle* ».

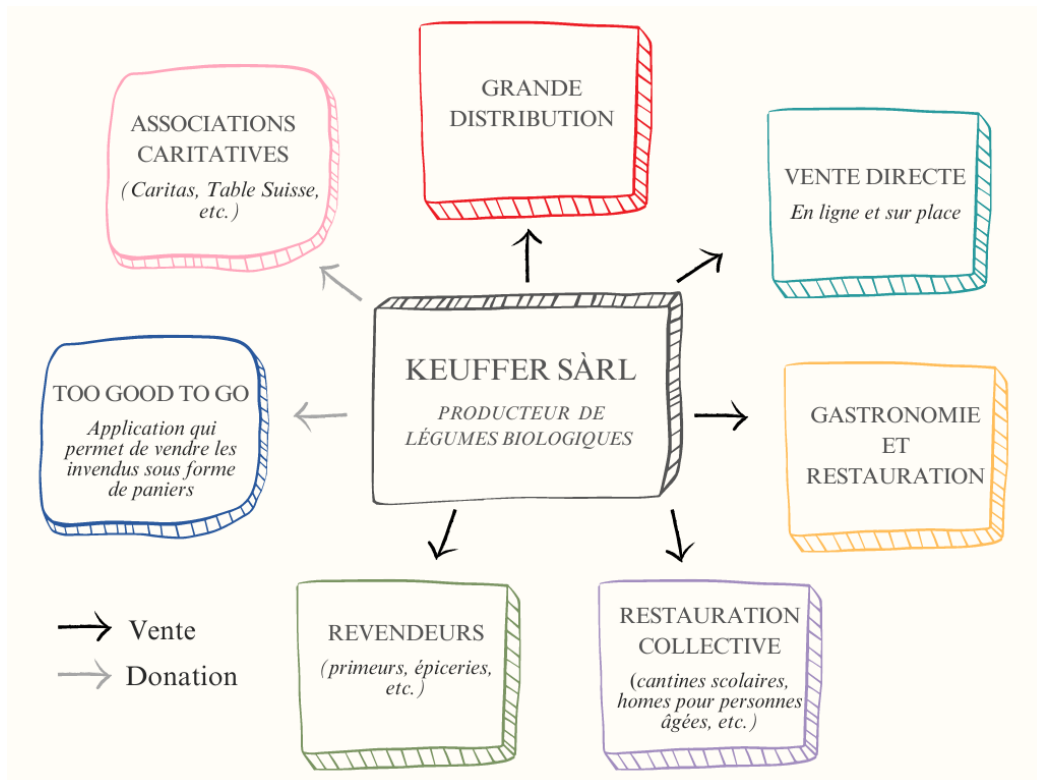


Figure 11 : hétérogénéité de la clientèle de Keuffer SàRL

### ***Vision des représentants de la production indigène – peu de gaspillage en amont***

Tout d’abord, les représentants de la production indigène des fruits et légumes semblent s’accorder que « *presque toute la quantité produite de fruits et de légumes est utilisée pour la nourriture humaine* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL). Ainsi, selon Christian Sohm (SWISSCOFEL), « *la proportion de légumes et fruits hors norme n’est pas*

*significative, il faut savoir que 80 à 90% de la marchandise produite sont dans les normes de qualité [il parle des normes de qualité postées sur Qualiservice] ». Concernant les fruits, Hubert Zufferey (FUS) avance que « le gaspillage alimentaire au niveau de la ligne des fruits, concernant les fruits hors norme, est très faible puisqu'il y a beaucoup d'opportunités pour les transformer. C'est important de le soulever, dans la filière des fruits, il y a beaucoup de possibilités de valorisation pour les fruits qui sont hors norme ». Il continue son propos en appuyant que « effectivement, il y a très très peu de gaspillage vu qu'il y a 3 à 6 possibilités de valorisation mise à part la classe 1 ». Le Tableau 6 met en évidence tous les canaux de valorisation possible au sein de la filière des fruits par rapport aux différents fruits sélectionnés pour ce mémoire. En outre, Hubert Zufferey (FUS) notifie que même si quelques normes de qualité ont augmenté ces dernières années, cela n'induit pas nécessairement du gaspillage. D'un part, « le renouvellement régulier des vergers, tous les quinze ans, » ainsi que « les clones », et d'autre part, « le boulot d'éclaircissage fait par le producteur » permettent aux producteurs de suivre les exigences à la hausse des normes de qualité sans avoir davantage de gaspillage de fruits considérés comme hors norme (Hubert Zufferey, FUS). Un autre point, que Hubert Zufferey (FUS) met en lumière, est que « c'est plus courant d'avoir un légume hors norme qu'un fruit, en plus un fruit hors norme aura plus tendance à avoir une dégradation dans sa valeur nutritionnelle, dans son goût qu'un légume hors norme ». Par ailleurs, il relève que ces normes favorisent la production de produit de qualité avec le perfectionnement des producteurs afin d'obtenir le meilleur prix. Hubert Zufferey (FUS) constate que « Il y a, actuellement, vraiment des professionnels de la culture de fruits, ce qui crée une espèce de sélection naturelle, car il faut s'investir dans les vergers, connaître la physiologie des arbres, le soin aux cultures, etc. » et ainsi « de devoir répondre à ces exigences met en avant le professionnalisme de la branche et les professionnels atteignent également ces objectifs ainsi que les prix indicatifs recommandés par la branche qui prend en compte les frais de production ». C'est la même idée qui est résumée par Christian Sohm (SWISSCOFEL) : « en principe, tout le monde essaie de produire des produits qui ont la meilleure chance d'être vendus et consommés ». Pour conclure, Hubert Zufferey (FUS) pense que « il faut trouver les meilleurs canaux d'écoulement, de valorisation pour l'ensemble d'une production et dans la filière des fruits, ça marche assez bien car il y a plein de possibilités, et c'est vraiment une chance contrairement aux légumes par exemple. C'est moins facile pour la filière des légumes ».*

Tableau 6 : Les différents canaux selon les fruits sélectionnés (vert = option valide ; bleu = option envisageable ; rouge = option nulle)

	COMMERCE * Fruits de table				TRANSFORMATION 1 Fruits d'industrie			TRANSFORMATION 2 Fruits à cidre Fruits à distiller	
	Ext.	cl.1	cl.2	F	Surgelé	Séché Lyophilisé	Confiture Gelée Sirop	Jus Cidre Vinaigre	Distillé
Pommes (FP)	vert	vert	vert	vert	rouge	vert	vert	vert	bleu
Poires (FP)	vert	vert	vert	vert	rouge	vert	vert	vert	bleu
Abricots (FN)	bleu	vert	vert	rouge	vert	vert	vert	vert	vert
Cerise (FN)	bleu	vert	vert	rouge	vert	bleu	vert	rouge	vert
Pruneaux (FN)	bleu	vert	vert	rouge	vert	vert	vert	rouge	vert
Fruits rouges	bleu	vert	vert	rouge	vert	bleu	vert	bleu	bleu

\*Signification : Ext. = extra ; cl.1 = classe 1, cl.2 = classe 2 ; F = frigo (pour les fruits de garde)

### ***Vision des initiatives alternatives – gaspillage conséquent en amont***

Le gaspillage des fruits et des légumes induit par les normes de qualité et les cahiers d'exigences se forme principalement en amont de la chaîne de création de valeur, soit au niveau des producteurs. Ce constat est notamment mis en évidence par les différentes initiatives contactées pour ce mémoire qui ont basé leur business sur la commercialisation des fruits et/ou légumes hors norme. Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo) relève que « *il y a tellement de quantités [de légumes] qui sont jetées [au niveau du producteur]* », il affirme même qu'il n'y a « *aucune baisse, voire une petite augmentation* » des légumes qualifiés de hors norme et non-commercialisables dans les canaux officiels. Il ajoute que « *en tout cas, si nous voulions grandir [leur entreprise], la quantité de légumes ne serait pas un problème car dans notre région, le Seeland, il y a encore bcp de légumes qui sont jetés* ». Il continue en notifiant que « *la saison passée, nous avons sauvé 26 tonnes de tomates. Pour l'année passée, je ne connais pas le chiffre exact mais on a estimé entre 50 et 60 tonnes de légumes rescapés* ». Les légumes que Foodoo récupèrent le plus sont « *les carottes surproduites ou hors norme, les tomates, hors norme ou trop mûres et les patates douces, à cause de leurs calibres très hétérogènes* » (Pierre-Yves Bernasconi, IAV – Foodoo). Larissa Mesmer (IAV – Zum Guten Heinrich) constate également que la quantité de légumes et de fruits considérés comme hors norme a « *definitely increased* ». Elle soutient pareillement qu'ils auraient la capacité d'agrandir leurs activités et confesse que « *sometimes we can not save as much as we want, because we do not have enough space* ». Elle termine en notifiant que « *Yes there is also a lot of foodwaste, sometimes the veggies do not get harvested because it would be too expensive* ». Ces constats semblent être partagés par Michaël Dusong (IAP – Uglyfruits) expliquant qu'au début de

leur entreprise, soit en 2015, leurs paniers contenaient « environ 10 % de produits non calibrés, aujourd'hui on approche des 50 à 60 % ». Finalement, Grassrooted (IAP), qui a dû arrêter son abonnement de légumes rescapés à la mi-juillet de cette année, explique sur son site internet que « *ausserdem konnten wir verschiedene Höfe im Kanton Zürich unterstützen, indem wir ca. 600 Tonnen Gemüse vor dem Abfall retten konnten* »<sup>27</sup>. En définitive, il paraît que la quantité de fruits et de légumes considérés comme hors norme ne soit pas en baisse, au vu des réponses des initiatives mettant en avant ces produits soit en les vendant dans des paniers tels quels, soit en les transformant. Néanmoins, Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo), à travers les relations de proximité avec les producteurs, souligne que « *il y a de plus en plus d'agriculteurs, surtout les jeunes qui ont repris la ferme des parents, qui essaient de s'améliorer sur par exemple les pesticides, le gaspillage alimentaire, ils réalisent aussi qu'ils font du travail pour rien si un légume va directement à la poubelle. On constate qu'il y a eu un gros changement ces dernières années, les paysans sont bcp plus sensibilisés sur le food waste* ».

#### 4.2.2. Position de vulnérabilité

À travers les propos de certains acteurs de la chaîne de création de valeur, le producteur est considéré comme le plus vulnérable face aux fruits et légumes considérés comme hors norme et au potentiel gaspillage qui en découle : « *je dirais donc qu'ils [les producteurs] subissent ces normes* » (Julie Ristord, OTM), « *un légume, qu'il réponde aux critères de qualité ou non, a demandé le même investissement financier au producteur !* » (ibid.), « *les contraintes sont grandissantes pour les maraîchers (augmentation des charges de production, baisse des moyens de protection des cultures, etc.), une meilleure vente de leur production avec des contraintes réduites serait bien sûr appréciable pour les producteurs, pour autant que le légume soit acheté à son juste prix !* » (ibid.), « *le producteur s'est lui qui trinque toujours* » (Pierre-Yves Bernasconi, IAV – Foodoo), « *ce n'est pas nécessairement le gaspillage alimentaire qui pose problème pour un producteur de fruits mais s'est plus son revenu, car effectivement la transformation paie beaucoup moins cher et ne couvre pas le prix de production* » (Hubert Zufferey, FUS), « *le producteur supporte ce manque à gagner* » (ibid.), « *farmers do have a lot of pressure to meet standards of Migros & Coop* » (Larissa Mesmer, IAV – Zum Guten Heinrich), « *famers are just victims, they do not have a lot influence* » (ibid.). Pour le cas spécifique

---

<sup>27</sup> <https://grassrooted.ch/abo>

des fruits, Hubert Zufferey (FUS) met en évidence le prix de vente dégressif pour le producteur : « *les producteurs sont presque sûrs de commercialiser, avec tous ces canaux différents, le 95% de leur récolte. Cependant, l'impact financier pour le producteur est très rapidement catastrophique, 50% voir 80% de pertes financières pour le producteur* ». Il ajoute que l'investissement financier et la charge de travail sont plus conséquents pour un producteur qui souhaite satisfaire les normes de qualité. Effectivement, Hubert Zufferey (FUS) explique que « *c'est bien mais ce n'est pas gratuit de correspondre à ces normes mais si le producteur fait son travail vraiment avant la récolte (éclaircissage, etc.), il aura une meilleure qualité et donc normalement un meilleur prix* ».

Tous ces propos ci-dessus détonent avec les discours des acteurs de la grande distribution. En effet, selon Simone Benguerel (IM – Coop), « *Coop se considère comme un partenaire des producteurs* » et ainsi « *grâce à nos contacts directs hebdomadaires avec les agriculteurs, nous pouvons réagir assez rapidement à leurs "mauvaises récoltes" individuelles et, si nécessaire, les mettre en œuvre de manière ciblée sur le point de vente* ». Sensiblement le même discours est perceptible dans l'échange avec Tristan Cerf (Im – Migros) : « *Migros travaille en partenariat avec l'agriculture et le soin avec lequel elle soigne cette relation est appréciée de toute la branche* ».

### 4.3. Gaspillage et spécifications de qualité au niveau de la distribution

#### 4.3.1. Gaspillage de fruits et de légumes réduit au minimum

##### ***Vision des distributeurs – gaspillage zéro***

Pour cette sous-section, aucun témoignage d'acteur provenant de la transformation n'a été recueilli. Seuls les points de vue de Coop et Migros, soit des commerces de détail, ont été entendus. Leur site internet respectif s'accorde sur le fait que tant Coop<sup>28</sup> que Migros<sup>29</sup> ne produisent que très peu de gaspillage alimentaire au total à leur niveau. Tristan Cerf (IM – Migros) l'affirme également : « *Migros ne produit de toute manière quasiment pas de gaspillage alimentaire* ». Il notifie que « *nous n'achetons que ce que nous pouvons*

---

<sup>28</sup> « *Toutes ces mesures font que chez nous, moins de 0,2% de toutes les denrées alimentaires finissent à la poubelle* » (Coop, des paroles aux actes – actes n°164 : Notre engagement contre le gaspillage alimentaire. <https://www.des-paroles-aux-actes.ch/fr/nos-actes/acte-no-164.html> [consulté le 21.03.23])

<sup>29</sup> « *99% de toute notre nourriture est vendue, données aux employés ou donnée à des organisations caritatives* » (Migros, Développement durable – Notre engagement contre le gaspillage alimentaire. [https://corporate.migros.ch/fr/durabilite/gaspillage-alimentaire.html?gclid=CjwKCAjwitShBhA6EiwAq3RqA6-e662i\\_pxumXWivQjTZnawO2WtKA\\_PkyDH1ohBk1KD3BM-H0QT1BoCkGIQAvD\\_BwE](https://corporate.migros.ch/fr/durabilite/gaspillage-alimentaire.html?gclid=CjwKCAjwitShBhA6EiwAq3RqA6-e662i_pxumXWivQjTZnawO2WtKA_PkyDH1ohBk1KD3BM-H0QT1BoCkGIQAvD_BwE) [21.03.23])

*vendre* », en outre « *le commerce de détail n'est pas le seul débouchée de l'agriculture* ». Tristan Cerf (IM – Migros) conclut en stipulant « *Migros a justement fait éclater ces normes avec M-budget et a pu réduire le gaspillage alimentaire au maximum* ». En outre, selon Tristan Cerf (IM – Migros), « *Migros répond à la demande en quantité et en qualité* ». Finalement, il soutient que « *ces normes sont faites pour assurer l'écoulement de la majeure partie de la production (...). Il faut aussi faire attention de ne pas amener en rayon des denrées qui ne trouveraient pas preneurs ou, parce qu'ils vieillissent trop vite à cause de leur condition, contaminent les autres produits. C'est pourquoi, il est parfois plus durable que le paysan laisse certains fruits ou légumes sur son champ, sans les ramasser. Leurs valeurs nutritives retournent à la source et on évite de dépenser des ressources pour les transporter, les nettoyer, les emballer, peut-être les vendre, pour qu'à la fin, ils finissent à la poubelle chez le ou la cliente* ».

#### ***Vision des autres acteurs – externalisation du gaspillage alimentaire***

Il semble que les autres acteurs interrogés soient d'accord sur le fait qu'effectivement le secteur du commerce ne produit pratiquement pas de gaspillage de fruits et de légumes qualifiés de hors norme à son niveau. Effectivement, ce secteur externalise ce gaspillage au niveau du producteur. Tout d'abord, les différents acteurs interrogés soulèvent le refus de la marchandise considérée comme hors norme par ce secteur. Effectivement, Julie Ristord (OTM) affirme que « *les producteurs appliquent les normes, sous peine de se voir refuser leur production* ». Larissa Eichenberger (UMS) généralise ce processus : « *si la marchandise n'a pas déjà été triée par le producteur lui-même, elle est renvoyée par l'acteur qui ne souhaite pas l'accepter à l'acteur précédent de la chaîne d'approvisionnement. Il peut s'agir d'un producteur ou d'un distributeur, selon l'endroit de la chaîne d'approvisionnement où la marchandise est refusée. Ces derniers doivent alors s'occuper d'une commercialisation alternative ou de l'élimination* ». Ensuite, les cahiers d'exigences des distributeurs poussent à de la surproduction volontaire et involontaire de la part du producteur. En effet, Larissa Mesmer (IAV – Zum Guten Heinrich) souligne que « *overproduction is definitely a big problem in the industry!* ». Grassrooted (IAP) met en évidence sur leur site internet que « *das System des Grossverteiler führt ausserdem zu kalkulierter Überproduktion und Foodwaste* »<sup>30</sup>. Dans un premier lieu, la surproduction volontaire est relevée par Pierre-Yves Bernasconi (IAV

---

<sup>30</sup> <https://grassrooted.ch/rampe5> [consulté le 20.07.23]

– Foodoo) : « parfois, un producteur surproduit pour assurer son contrat avec les grands distributeurs autrement il doit leur payer une amende s'il n'a pas les quantités prévues dans le contrat. Effectivement, le producteur ne sait pas comment vont être les conditions climatiques, les événements climatiques extrêmes, donc il choisit de surproduire pour assurer le coup ». En définitive, si la météo est clémente et que tout se passe bien pour la récolte alors le producteur aura de la marchandise en plus par rapport aux quantités stipulées dans son contrat avec son client. Par ailleurs, Larissa Mesmer (IAV – Zum Guten Heinrich) soulève que le gaspillage alimentaire dans les filières des fruits et légumes « lies the problem of overproduction, farmers do have a lot of pressure to meet the standards of Migros et Coop and therefore plant more than they can sell ». Dans un second lieu, la surproduction involontaire est soulignée par plusieurs acteurs. Tout d'abord, Christian Sohm (SWISSCOFEL) notifie que les producteurs « essaient de planifier les quantités le plus précisément possible pour ne pas avoir trop de marchandise au temps X et plus rien au temps Y. Mais on ne peut pas éviter avec les fruits et légumes d'avoir tout d'un coup trop de marchandise au temps X car ça a poussé plus vite que prévu, selon la météo, des facteurs externes ». Ensuite, Vincent Keuffer (PL) cite deux raisons engendrant de la surproduction involontaire de leur part. La première raison est lorsque « le grand distributeur change de stratégie, de directives d'un coup au dernier moment et que le producteur n'a pas eu le temps de s'adapter » (Vincent Keuffer, PL). Il précise malgré tout que « c'est quand même assez rare mais ça peut arriver, on a l'impression quelquefois qu'ils font exprès ». La deuxième raison qu'il cite est la concurrence déloyale avec la marchandise importée quand « ils sont prêts avec leurs cultures de tel ou tel légume car la météo est clémente en Suisse cette année-là », cependant, le grand distributeur refuse leur marchandise car « pour l'instant, ils ont encore jusqu'à la semaine X ce légume importé ». Par conséquent, ces derniers « vont acheter à l'import même si la production indigène est déjà disponible car ils ont des engagements avec des producteurs en Espagne et les frontières sont toujours ouvertes, tant qu'elles le sont et que la grande distribution peut importer, elle le fait principalement pour des raisons financières » (Vincent Keuffer, PL). Finalement, concernant cette surproduction involontaire de la part du producteur, Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo) met en exergue un autre point intéressant : « des palettes qui étaient commandées par un revendeur mais au dernier moment ce revendeur ne les prend plus car il a trouvé meilleur marché ailleurs, c'est vraiment un peu la mafia, les revendeurs commandent chez plusieurs producteurs et comparent les prix ». Finalement, le refus de

la marchandise ainsi que la surproduction volontaire et involontaire de la part du producteur favorisent le **gaspillage en amont** de la chaîne de création de valeur des fruits et des légumes. Les cahiers d'exigences élaborés par le secteur du commerce « *produisent du gaspillage alimentaire pour des légumes qui seraient bons à la consommation humaine* » au niveau des exploitations ayant principalement des clients issus de la grandes distributions ou d'usines de transformation (Vincent Keuffer, PL). En conclusion, Vincent Keuffer (PL) relève que « *la grande distribution veut avoir le meilleur des exploitations maraîchères* », par exemple « *pour les calibres spécialement, ce que la grande distribution considère comme hors norme peut être vendu par d'autres canaux, tels que la restauration ou la gastronomie, pour les calibres plus gros, ou la vente directe, pour les calibres plus petits* ». Concernant le secteur de la transformation, la sélection est tout aussi contraignante que pour le secteur du commerce selon Vincent Keuffer (PL). Il raconte que « *nous livrions une usine de transformation, de la 4<sup>ème</sup> gamme, qui travaille avec Coop et Migros. Et eux, ils voulaient des légumes hyper calibrés – alors qu'ils allaient les couper et les transformer, c'étaient des carottes pour faire de la salade de carottes râpées – parce que les légumes devaient passer dans des machines tellement pointues et perfectionnées, donc il fallait que tous les calibres des légumes soient tous top, même mieux que pour la vente en grande distribution. Nous avons trouvé que c'était une aberration totale donc nous avons arrêté de travailler avec ce genre d'usine* ».

#### 4.3.2. Initiatives mainstream de vente de fruits et légumes hors norme

##### ***Initiative mainstream de vente de fruits et légumes hors norme - Coop***

Depuis 2013, Coop a une marque propre, nommée *unique*, qui vend « *des fruits et des légumes à la forme atypique* » (Simone Benguerel, IM – Coop). Simone Benguerel (IM – Coop) relate la raison qui a poussé Coop à créer cette marque : « *Coop se considère comme un partenaire des producteurs et souhaite offrir un canal de vente lorsque la marchandise n'est pas parfaite ou que des dommages nécessitent un écoulement rapide* ». Cette raison se traduit par la volonté d'aider le producteur à écouler sa récolte. Elle précise que « *en principe, toutes les variétés de fruits et légumes peuvent être commercialisées [sous la marque *unique*]. Actuellement, les légumes/fruits les plus vendus sont les pommes de terre, les carottes et un mix des légumes bio avec des légumes différents (saisonniers)* » (*ibid.*). Bien que « *les produits *unique* ont des ventes en hausse chaque année* », ces produits ne rentrent pas en concurrence avec les ventes des gammes de fruits et légumes



”classiques” (*ibid.*). Effectivement, elle affirme que « *la part de légumes et de fruits unique est relativement faible, donc l’influence sur les ventes d’autres légumes et fruits est minimale* ». Pour cette marque, la « *directive* »<sup>31</sup> et les « *normes de qualité : Fruits et Légumes* »<sup>32</sup> sont en libre accès sur leur site internet<sup>33</sup>. Simone Benguerel (IM – Coop) indique que la directive a été mise à jour en fin 2022. Le but de la marque unique a été modifié notamment. L’ancienne directive<sup>34</sup> stipulait comme but que « *Coop souhaite que la plus grande partie possible des récoltes de ses fournisseurs puisse être réservée à la consommation humaine. La marque propre durable unique, sous laquelle sont commercialisés des produits frais non conformes à la norme en vigueur chez Coop, a été créée à cet effet* » (annexe 10) et la nouvelle directive avance comme objectif que « *la présente directive définit les exigences spécifiques imposées par Coop à ses partenaires commerciaux en ce qui concerne sa marque propre unique* » (Coop, 2022). Le nouvel objectif est plus autoritaire que l’ancien. Les normes de qualité de la marque unique ciblent dix fruits et légumes, soit les carottes, les légumes-mix, les poires, les concombres, les asperges, les kiwis, les oranges blondes, les citrons, les pommes de terre et les poivrons. Ces normes sont très succinctes en stipulant que « *toutes les déformations sont autorisées* », les « *blessures et fissures sans pourriture sont acceptées* », les « *tâches et décoloration avec petits défauts mécaniques dus à la récolte sont autorisées* » et finalement une précision quant au conditionnement qui doit être « *standard* ». A par concernant les asperges et les kiwis, le calibre (poids et longueur) n’est pas mentionné dans ces normes. Ce document ne prodigue que peu d’informations et n’a pas une allure professionnelle et officielle (fautes d’orthographe, document peu structuré, vague, etc.).

### ***Initiative mainstream de vente de fruits et légumes hors normes – Migros***

Migros vend des fruits et légumes hors normes par le biais de leur ligne M-budget, sous le slogan « *beaux et différents* » (Tristan Cerf, IM – Migros)). Tristan Cerf (IM – Migros) affirme, sans précision, que cette pratique existe « *depuis le début de la ligne M-budget, donc longtemps* ». La raison principale qui a poussé Migros à commercialiser ces fruits et légumes est « *la possibilité d’offrir à notre clientèle des produits de la meilleure qualité au meilleur prix et d’écouler certains fruits et légumes qui n’entraient pas forcément dans*

---

<sup>31</sup> [Directive 2022](#)

<sup>32</sup> [Normes de qualité : Fruits et légumes](#)

<sup>33</sup> <https://www.des-paroles-aux-actes.ch/fr/nos-actes/acte-no-157.html>

<sup>34</sup> L’ancienne directive n’est plus disponible sur leur site internet. Je l’avais téléchargée le 31.03.2023, voir annexe 10.

*les critères traditionnels* » (Tristan Cerf, IM - Migros). Cette raison se traduit par la volonté d'aider les producteurs à écouler leur récolte mais également de proposer des produits frais à petits prix pour les consommateurs. Il explique que la ligne M-budget, contrairement à la marque propre unique de Coop, ne vend pas exclusivement des fruits et légumes hors norme mais « *plusieurs facteurs entrent en cause dans la possibilité d'offrir des prix aussi bas : la quantité contenue dans l'emballage, la nature des produits, etc..., la forme n'en est qu'un parmi d'autres* ». En outre, Tristan Cerf (IM – Migros) précise que les fruits et légumes hors norme vendus sous la marque M-budget sont « *principalement des fruits et légumes suisses, mais ça concerne tous les produits [toutes les sortes de fruits et légumes]. Les plus populaires sont les pommes, les carottes et les patates* ». Par ailleurs, un changement de la communication est perceptible sur le site internet de Migros. En effet, début avril 2023, une page internet dédiée aux fruits et légumes « *beaux et différents* » était présente. Actuellement, le lien menant sur la page « *beaux et différents* »<sup>35</sup>, que j'avais enregistré en début avril, me mène sur une autre page internet dédiée, pour sa part, au gaspillage alimentaire en général et à sa réduction<sup>36</sup>. Une page internet<sup>37</sup> parle de « *beaux et différents* » mais n'en fait pas son sujet principal. Il semblerait que Migros mette moins un avant son initiative de vente de fruits et légumes hors norme.

### ***Initiatives mainstream – constats mitigés***

Hubert Zufferey (FUS) avance que « *la marque unique de la Coop, c'est une bonne idée, de pouvoir donner la possibilité aux consommateurs d'acheter des fruits et légumes hors norme à prix réduit* ». Olaf Apelt (Qualiservice) notifie que « *c'est déjà fait chez quelques magasins [de vendre des fruits et légumes hors norme] et c'est de toute façon raisonnable* ». Par ailleurs, il constate que « *le problème est plutôt que la "deuxième qualité" est un autre produit, qui a besoin aussi de la place dans les rayons et on ne peut pas vendre tous les produits en deux différentes catégories, soit conforme et hors norme. Tous les processus sont si automatisés aujourd'hui, que cela est plutôt un problème logistique* ». Pour sa part, Christian Sohm (SWISSCOFEL) constate une autre difficulté avec ces initiatives : « *avec des marques comme unique de la Coop, le problème se reporte sur la gamme "normale", si un consommateur prend 1kg de carottes hors norme,*

---

<sup>35</sup> <https://corporate.migros.ch/fr/durabilite/gaspillage-alimentaire/nos-avancees/beaux-differents.html>

<sup>36</sup> <https://corporate.migros.ch/fr/Magazine/2023/01/food-waste-interview-schaad-schenk.html>

<sup>37</sup> <https://corporate.migros.ch/fr/Magazine/2023/07/bien-acheter-eviter-le-gaspillage-alimentaire.html>

*il ne va pas acheter le kilo de carottes normales, le consommateur, normalement, ne va pas acheter plus de carottes que d'habitude* ». Il conclut que « *selon moi, ce n'est pas vraiment la solution, il faudrait qu'ils arrivent à détecter dès la production ces quantités qui sont en trop sur le marché et les déplacer à la transformation par exemple* ». Du point de vue du producteur, Vincent Keuffer (PLB) avoue que « *selon moi, c'est plus un argument marketing pour leur image qu'une réelle envie de diminuer le gaspillage alimentaire ou d'aider les producteurs à écouler leur marchandise hors norme* ». Il ajoute que « *cela [les initiatives mainstream] n'améliore pas la vie des producteurs, au contraire cela complique car les producteurs doivent faire un autre tri, donc cela leur demande plus de boulot. Les quantités sont très marginales et ça coûte à trier* ». Finalement, les observations passives effectuées dans trois supermarchés, une Coop et deux Migros, ont démontré une absence totale de fruits et légumes atypiques, différents, tordus, ou tous autres adjectifs que Coop et Migros emploient. Pour rappel, ces observations ont été faites dans des supermarchés de petites ou moyennes tailles sur une durée limitée de deux mois. De surcroît, durant ces observations, l'homogénéité et l'esthétique quasiment parfaites des fruits et légumes, que proposent ces deux détaillants, m'ont interpellées et rentrent en conflit avec les réponses de Simone Benguerel (IM – Coop) et Tristan Cerf (IM – Migros) ainsi qu'avec les sites internet de Coop et Migros.

#### 4.3.3. Position de force

##### ***Manipulation des consommateurs***

Les cahiers d'exigences élaborés par le secteur du commerce impliquent une perception faussée de la part du consommateur de ce que sont des fruits et des légumes, quelque chose de naturel, de vivant, avec des particularités et des hétérogénéités. Comme vu précédemment, les commerces de détail élaborent ces normes de qualité « *en fonction de ce qu'ils veulent avoir en magasin* » par rapport à ce que « *veut le consommateur, selon leur expérience de vente dans leurs magasins* » (Hubert Zufferey, FUS). De surcroît, selon Simone Benguerel (IM – Coop), « *la réalité qu'on voit actuellement c'est que lorsque les consommateurs ont le choix entre un concombre courbé et un concombre droit, la majorité opte encore pour le concombre droit. Les fruits et légumes courbes, mal formés, trop petits ou trop grands sont laissés de côté* ». Même constat du côté de Migros, « *dans la vente de fruits et légumes en vrac, on remarque que la clientèle privilégie toujours les plus beaux fruits et légumes, à prix équivalent* » (Tristan Cerf, IM – Migros).

Conséquemment, ces éléments favorisent la volonté des commerces de détail a proposé des fruits et des légumes « *impeccables* » (Tristan Cerf, IM – Migros) ce qui habitue l'œil du consommateur à normaliser l'homogénéité et à être face à « *toujours une seule et même proposition* » (Rebecca Eggenberger, FRC). « *Donc quand en tant que consommateur on ne voit que ça, c'est ça la norme !* » (Rebecca Eggenberger, FRC). En outre, elle ajoute que « *il y a tout un système d'influence, de publicité, de disposition des produits, d'action et de prix mis en place par les supermarchés, c'est hyper complexe comme sujet* ». Rebecca Eggenberger (FRC) donne l'exemple des prix et des actions : « *la formation des prix peut avoir une influence sur les habitudes de consommation [...] des actions sur les fraises en plein mois de janvier poussent les consommateurs à acheter des fraises au lieu des pommes de garde des agriculteurs suisses* ». Elle ajoute que « *je pense que ces statistiques [de l'OFEV sur le gaspillage alimentaire] sont assez justes puisqu'il y a ces effets d'actions, neuromarketing où le consommateur a tendance à être attiré par des choses dont il n'a pas forcément besoin. C'est pour cela que nous donnons pas mal de conseils au niveau du gaspillage car il y a beaucoup de choses qu'on achète malgré nous, parce qu'on est influencé, il y a pléthore d'offres, on veut tester de nouvelles choses* ».

### ***Pouvoir sur le producteur***

Par ailleurs, un champ lexical de l'autorité et du pouvoir émane des témoignages de ces acteurs lorsqu'ils parlent du secteur de la distribution : « *le producteur doit toujours savoir (...) la norme qui sera **imposée** pour sa marchandise, selon les **volontés** de ces clients, les commerces de détail* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL), « *les producteurs **ont eu la pression** d'augmenter ces normes par le commerce de détail* » (Hubert Zufferey, FUS), « *Coop et Migros ont leur propre **cahier d'exigences** en fonction de ce qu'ils **veulent** avoir au magasin* » (ibid.), « *la grande distribution **pose ses critères** et les producteurs **sont obligés** de suivre pour survivre* » (Vincent Keuffer, PLB), « *le grand distributeur **change de stratégie, de directives d'un coup, au dernier moment**, et le producteur n'a pas le temps de s'adapter* » (ibid.), « *au niveau des **contrôles** à l'entrée des grands distributeurs, pour avoir connu les deux contrôles – conventionnel et biologique – ils ont des **exigences** un peu près identiques, la différence n'est pas vraiment perceptible* » (ibid.), « *c'est un peu la **mafia**, les revendeurs commandent chez plusieurs producteurs et comparent les prix* » (Pierre-Yves Bernasconi, IAV – Foodoo), « *parfois, un producteur surproduit pour assurer son contrat avec les grands distributeurs* ».

autrement il **doit payer une amende** (...) » (ibid.), « *farmers do have a lot of pressure to meet standards of Migros & Coop* » (Larissa Mesmer, IAV – Zum Guten Heinrich), « *I mean the market makes the prices* » (ibid.), « *Lebensmittel Produzent innen stehen durch die Abhängigkeit von Grossverteilern unter ständigem Druck* » (Grassrooted, IAP).

#### 4.4. Gaspillage et spécifications de qualité au niveau de la consommation

##### 4.4.1. Consommateurs tolérants vs. Consommateurs exigeants

Deux visions sensiblement opposées se dessinent à travers les témoignages des acteurs interrogés au sujet de la disponibilité des consommateurs à acheter un fruit ou un légume hors norme. Premièrement, certains acteurs, tels que Christian Sohm (SWISSCOFEL) ainsi que Rebecca Eggenberger (FRC), sont d'avis que **les consommateurs deviennent de plus en plus tolérants vis-à-vis des fruits et des légumes non-conformes**. Christian Sohm (SWISSCOFEL) tire un constat général « *les consommateurs deviennent gentiment moins sensibles sur des défauts optiques* ». En outre, il relève que d'une part « *souvent les consommateurs dans les magasins de ferme sont un peu moins sensibles sur les différents défauts* » et d'autre part « *nous constatons que les clients sont un peu plus indulgents en ce qui concerne les produits bio* », en effet il précise que « *les consommateurs, qui consomment des produits bio, sont déjà plus sensibilisés par ces questions. Pour ces consommateurs, le bio est le plus important, donc ils sont prêts à acheter leur légume tordu, effectivement il y a plus de légumes et fruits tordus en bio, plus cher s'il est bio* ». En définitive, selon Christian Sohm (SWISSCOFEL), les consommateurs privilégiant les circuits courts et une alimentation biologique sont plus enclins à être tolérants face aux fruits et légumes atypiques. Par ailleurs, Rebecca Eggenberger (FRC) confirme également que « *maintenant, il y a une bonne partie des consommateurs qui sont sensibilisés à la question des fruits et des légumes mal calibrés, pas très beaux etc., et qui seraient tout à fait enclins à les acheter même encore actuellement, hors période Covid* », elle ajoute que « *on n'a pas refait de sondage<sup>38</sup> mais par contre on a beaucoup de retours de consommateurs et on est en collaboration avec nos consœurs de la Suisse italienne et de la Suisse allemande et on échange bcp sur ces aspects* ». Elle soulève plusieurs pistes d'explication à cette tolérance accrue de la part des consommateurs. Dans un premier lieu, Rebecca Eggenberger (FRC) avance que

---

<sup>38</sup> Fait référence à l'enquête fait par l'Alliance des organisations des consommateurs (Annexe 4 : communiqué de presse de l'Alliance des organisations des consommateurs du 11 août 2020)

« l'œil du consommateur, il a quand même été habitué à qqch d'un peu moins lisse et homogène aussi avec l'apparition de plus en plus de bio dans les magasins ». Ainsi, l'augmentation des fruits et des légumes biologiques semble « sensibiliser le consommateur à la question de oui on peut acheter des légumes ou des fruits mal calibrés » (Rebecca Eggenberger, FRC). Dans un second lieu, elle explique que « les gens commencent à être un peu plus sensibilisés au gaspillage alimentaire, on lit de plus en plus d'articles, on voit de plus en plus de choses à ce sujet et ça fait son chemin dans la tête des gens ». Dans le même ordre d'idée, les observations semi-participatives dans l'épicerie en vrac démontrent que le premier argument de vente des produits Foodoo est le fait qu'ils valorisent des légumes non commercialisables par des canaux mainstream. Effectivement, les clients qui achetaient ces produits disaient : « est-ce que vous auriez encore un flyer explicatif, c'est pour un cadeau », « c'est fou, c'est de la mayo faite à partie de patate douce et en plus ce sont des patates douces rescapées ! C'est sûr on va en prendre plusieurs pour goûter et offrir » ou encore « normalement, je fais ma sauce tomate moi-même mais là je n'en ai plus donc je préfère acheter celle-ci qui est faite à partir de tomates qui devaient être jetées »<sup>39</sup>. Cette observation semble appuyer la sensibilité des clients vis-à-vis au gaspillage alimentaire. De surcroît, Rebecca Eggenberger (FRC) notifie que « dans la période où les prix augmentent un peu partout, la question du gaspillage alimentaire et de la durabilité revient bcp sur le devant de la scène », effectivement elle explicite que « Il y a certaines dépenses incompressibles, type assurance maladie loyer, énergie, impôts (...), le poste où les gens ont la possibilité de faire des économies, c'est l'alimentation. Donc la question du gaspillage alimentaire revient en force car appliquer les techniques pour l'éviter permet de faire des économies et du coup, acheter des légumes un peu moins chers mais de saison, mal calibrés, pas très beaux. C'est quelque chose qui est aussi dans les esprits comme un modèle de faire des économies » (Rebecca Eggenberger, FRC). Pour conclure, elle confirme que la FRC a eu des retours de consommateurs qui sont plus ouverts à acheter et qui achètent de plus en plus de fruits et de légumes hors norme. Néanmoins, elle nuance son propos en précisant que « je ne peux pas vous dire si c'est une grosse proportion ou pas, j'en ai discuté avec ma collègue, qui est là depuis huit ans, et on se disait qu'il y a effectivement une tendance dans ce sens ».

---

<sup>39</sup> Phrases de différents clients relevées au vrac lorsqu'ils achetaient un produit Foodoo.

Deuxièmement, Vincent Keuffer (PLB), selon son expérience, constate que **les consommateurs sont assez exigeants vis-à-vis des fruits et des légumes hors norme**. En effet, il avance que *« ils sont peu tolérants, après il y a un peu de tout, mais en règle générale, les gens s'attendent à recevoir tout le temps la même qualité qu'ils ont l'habitude de trouver »*. Il précise que *« les consommateurs sont peu tolérants par rapport aux déformations et à la maturité des légumes, mais un peu plus tolérants pour le calibrage »*. Pour finir, selon Vincent Keuffer (PLB), *« le consommateur n'est pas plus tolérant parce que c'est du bio. Peut-être un peu, ça ne m'étonnerait pas mais après ce n'est pas qqch que nous percevons ou qui est notoire dans la réalité »*. En d'autres termes, à travers son expérience de producteur, Vincent Keuffer (PLB) ne détecte pas une baisse des exigences de la part de sa clientèle concernant les légumes qui sortent des normes de qualité. De surcroît, Christian Sohm (SWISSCOFEL), bien que, selon lui, les consommateurs deviennent de plus en plus tolérants face aux produits non-conformes, affirme également que *« il y a un travail à faire au niveau du consommateur : on doit être plus ouvert à acheter des légumes et fruits hors norme qui ont les mêmes qualités intérieures »*.

Ces deux visions se retrouvent dans les témoignages de Simone Benguerel (IM – Coop) et de Tristan Cerf (IM – Migros). D'un côté, ils affirment que le consommateur a des exigences élevées pour leurs choix d'achat de fruits et de légumes : *« La réalité qu'on voit actuellement c'est que lorsque les consommateurs ont le choix entre un concombre courbé et un concombre droit, la majorité opte encore pour le concombre droit. Les fruits et légumes courbes, mal formés, trop petits ou trop grands sont laissés de côté »* (Simone Benguerel, IM – Coop), *« dans la vente de fruits et légumes en vrac, on remarque que la clientèle privilégie toujours les plus beaux fruits et légumes, à prix équivalent »* (Tristan Cerf, IM – Migros). D'un autre côté, ces deux acteurs s'accordent à dire que la vente de fruits et de légumes à l'aspect étrange<sup>40</sup>, différents<sup>41</sup>, à travers une marque propre (Coop) ou incluse dans une de leur marque déjà existante (Migros), est très appréciée de leur clientèle. Effectivement, Simone Benguerel (IM – Coop) remarque que *« la perception de la marque [Ûnique] par les clients est très positive. Les produits Ûnique ont des ventes en hausse chaque année »*, elle ajoute que *« depuis des années, Ûnique est perçue comme*

---

<sup>40</sup> Selon les termes de la Coop (<https://www.coop.ch/fr/marques-inspirations/marques-propres/uenique/uenique.html>)

<sup>41</sup> Selon les termes de la Migros (<https://corporate.migros.ch/fr/magazine/mode-de-vie-durable/gaspillage-alimentaire/que-faisons-nous.html>)

*l'une des marques propres les plus sympathiques de Coop* ». Pour sa part, Tristan Cerf (IM – Migros) met en évidence pareillement que *« les consommatrices et consommateurs ont réagi très positivement et la gamme [la ligne M-budget pour les fruits et légumes hors norme] a eu beaucoup de succès depuis le début »*. Finalement, il semble transparaître un double discours, d'une part, les consommateurs choisissent quasiment toujours les fruits et les légumes les plus beaux, et d'autre part, la vente de fruits et de légumes *difformes*<sup>42</sup> semblent être accueillie positivement dans les deux grands distributeurs. Toutefois, il paraît judicieux de rappeler que les prix ne sont pas les mêmes, ainsi un fruit ou un légume considéré comme hors norme sera moins cher pour le consommateur.

En outre, les observations, semi-participatives et passives, effectuées dans le cadre de ce mémoire ont également montré cette polarité. Tant pour la clientèle de Coop et Migros que pour celle de l'épicerie en vrac, certains clients choisissaient soigneusement leurs fruits et leurs légumes et d'autres, au contraire, prenaient les premiers venus sans grande préoccupation apparente. J'ai pu remarquer, au sein de l'épicerie en vrac, qu'une réduction du prix des fruits et légumes hors norme, ici trop mûrs, tapés ou un peu gâtés, accompagnée d'un message d'avertissement comme *« à manger rapidement »*, *« pour faire une soupe »* ou encore *« pour faire un gâteau »*, et d'un message de sensibilisation *« anti-gaspillage »* favorisaient l'achat conscient de ce fruit ou légume par le consommateur. Effectivement, certaines personnes étaient contentes d'avoir des légumes ou fruits moins chers et ne voyaient pas l'inconvénient à les manger rapidement en affirmant *« ça sera pour le repas de ce soir »*, *« je ferai une soupe avec, ça sera très bon »*, *« je vais faire une bonne tarte avec, mes enfants adorent ça »* ou encore *« ça ne va pas durer jusqu'à demain, ne vous inquiétez pas »*<sup>43</sup>. Par ailleurs, d'autres clients ne les prenaient pas justement car ils savaient qu'ils ne pouvaient pas les manger assez rapidement : *« malheureusement, nous ne mangeons pas à la maison ce soir, ni demain »*, *« je n'ai pas l'occasion de les manger aujourd'hui, donc je préfère ne pas les prendre »* ou encore *« c'est pour les goûters des enfants pour la semaine donc je préfère prendre celles qui sont moins mûres pour pouvoir les conserver plus longtemps »*<sup>44</sup>. Bien que la réduction accompagnée de message d'avertissement et de sensibilisation encourage

---

<sup>42</sup> Selon les termes de la Coop (<https://www.coop.ch/fr/marques-inspirations/marques-propres/uenique/uenique.html>)

<sup>43</sup> Phrases de différents clients relevées au vrac lorsque je leur spécifiais oralement à la caisse, en plus du message écrit, qu'il fallait manger rapidement le fruit ou le légume.

<sup>44</sup> Phrases de différents clients relevées au vrac lorsque j'attirais leur attention qu'il y avait des fruits ou légumes un peu gâtés, tapés, trop mûrs.



l'achat des fruits et légumes moins attrayants, ces observations semi-participatives et passives ont démontré que les clients se dirigent, lorsqu'ils ont le choix, vers des fruits et légumes d'apparence jolie. Par exemple, dans l'épicerie en vrac le seul concombre tordu de la caisse n'a été pris par aucun client pendant une semaine. Je l'ai finalement acheté pour ma consommation pour pas le gaspiller.



*Figure 12 : concombre tordu qu'aucun client de l'épicerie n'a pris (photo : Clara Fiaux)*

#### 4.4.2. Fort impact direct et indirect vs. Faible représentativité

**L'impact direct** des consommateurs sur le gaspillage est visible à travers les témoignages des personnes interrogées pour ce travail. Cette participation peut se traduire par trois éléments : le gaspillage au sein des ménages, l'achat de fruits et de légumes les plus esthétiques ainsi que le soin des consommateurs vis-à-vis des fruits et de légumes dans les rayons en magasin. Premièrement, Olaf Apelt (Qualiservice) notifie que « *la plupart du gaspillage se déroule encore et toujours à la maison des consommateurs* », Rebecca Eggenberger (FRC) reconnaît également que « *le consommateur, même s'il n'y a pas que lui dans la chaîne alimentaire, c'est l'un des plus grands gaspilleurs* ». Deuxièmement, le choix des consommateurs pour les fruits et les légumes les plus esthétiques induit un gaspillage des moins esthétiques au niveau du commerce. Cependant, ce gaspillage n'est pas significatif, comme vu précédemment, et influence davantage le contenu des spécifications de qualité (voir impact indirect). Ce constat est validé par les observations semi-participatives effectuées dans l'épicerie en vrac. Ce point est relevé notamment par Christian Sohm (SWISSCOFEL) « *il y a un gros travail à faire aussi au niveau du consommateur, nous devons être plus ouverts à acheter des légumes et fruits hors norme qui ont les mêmes qualités intérieures et ne pas les bouder !* », Olaf Apelt (Qualiservice) « *une idée serait de sensibiliser les consommateurs (...) à acheter aussi des produits moins jolis, vu qu'ils vont être élaborés à la maison* », Hubert Zufferey (FUS) « *les consommateurs sont assez critiques avec ce qu'ils veulent avoir dans le magasin* », il ajoute également que « *il faut bien penser qu'on est sur un marché*

*concurrentiel d'importation (...), par conséquent, si les producteurs suisses produisent des fruits moins beaux pour l'acheteur, ce dernier va potentiellement se rabattre sur des fruits d'importation, qui correspondent à leur critère de qualité extérieure », Vincent Keuffer (PLB) « tout ce qui a trait à la coloration, fraîcheur, à la maturité ou aux formes, ça ne plaît à personne, par exemple un concombre tordu aucun client ne l'achète », Simone Benguerel (IM – Coop) « les fruits et légumes courbes, mal formés, trop petits ou trop grands sont laissés de côté [par leur clientèle] » et finalement Tristan Cerf (IM – Migros) « la clientèle privilégie toujours les plus beaux fruits et légumes, à prix équivalent ». Troisièmement, Hubert Zufferey (FUS) met en exergue que « le soin apporté au niveau du magasin est important, les consommateurs maltraitent les fruits en magasin, les touchent tous, leur enfoncent les ongles, les tâtent, ce qui fragilise et diminue la conservation du fruit ».*

**L'impact indirect** des consommateurs sur le gaspillage des fruits et des légumes considérés comme hors norme s'exprime par leur influence sur le contenu des spécifications de qualité, normes de qualité postées sur Qualiservice et cahiers d'exigences, selon leurs préférences d'achat transcrites et/ou supposées par les autres acteurs de la chaîne de création de valeur, plus spécifiquement les acteurs du secteur du commerce. Effectivement, comme décrit plus haut dans ce chapitre, d'une part, un des facteurs pour élaborer les normes de qualité postées sur Qualiservice est « *qu'est-ce qui est demandé par le consommateur* », cette interrogation trouve réponse à travers « *l'expérience des vendeurs, donc principalement des commerces de détail* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL). D'autre part, les cahiers d'exigences sont élaborés par le secteur du commerce « *en fonction de ce qu'ils veulent avoir en magasin* », ce qui « *correspond à ce que "veut" le consommateur, selon le commerce de détail* » (Hubert Zufferey, FUS).

Malgré ce fort impact direct et indirect des consommateurs sur le gaspillage alimentaire, spécifiquement celui induit par les diverses normes des filières de fruits et de légumes en Suisse, ces derniers n'ont qu'une **faible représentativité**, voire inexistante, lors des processus d'élaboration de ces normes. Comme écrit ci-dessus, les consommateurs sont représentés par « *l'expérience des vendeurs* » (Christian Sohm, SWISSCOFEL), par conséquent les commerces de détail sont désignés tacitement comme leur porte-parole. Néanmoins, d'une part le consommateur est influencé par l'offre de fruits et légumes mis en avant dans les commerces de détail, ce qui construit sa perception de ce que devrait

être un produit « normal » et d'autre part, cette offre est influencée par le choix d'achat des consommateurs constatée et/ou supposée par les commerces de détail. Ainsi, cette représentation incarnée par le secteur du commerce ne semble pas être suffisante. Finalement, Rebecca Eggenberger considère que « *dans l'élaboration de plein de choses, la voix du consommateur devrait être prise en compte. [...]. On ne peut pas avoir une approche rigide et unique, parce qu'il y a tous types de consommation. Notre objectif, c'est la transparence, l'objectivité et que le consommateur ait un maximum d'informations, après c'est lui qui fait son choix. Donc, il doit pouvoir faire un choix éclairé* ».

#### 4.5. Interactions entre tous les acteurs interrogés

Un point qui ressort assez fréquemment des interviews effectués est l'interactions des acteurs impliqués de manière directe ou indirecte dans le devenir des fruits et légumes produits et vendus en Suisse ainsi que la nécessité de tous les inclure pour tendre vers une réduction du gaspillage alimentaire dans ces filières. En effet, Christian Sohm (SWISSCOFEL) met en évidence que « *c'est un processus [l'assouplissement des normes de qualité] qui est en route mais cela prend du temps. On [ceux qui élaborent les normes] va être de plus en plus indulgents. C'est aussi un processus qui implique toute la chaîne de valeur du secteur des fruits et légumes. Tout le monde doit aller dans le même sens et y mettre du sein* ». Rebecca Eggenberger (FRC) soutient également cette idée en parlant plus spécifiquement de l'individualisme des grands distributeurs : « *l'interconnexion de la chaîne, ils [les grands distributeurs] ont un peu de peine à comprendre. Nous on essaie de leur dire qu'il y a des liens à faire, des collaborations, des sensibilisations à mettre en place* ». Elle continue en affirmant que « *on a tous un rôle à jouer, il ne faut pas toujours renvoyer la patate chaude ailleurs !* ». Rebecca Eggenberger (FRC) ajoute que « *on a aussi des discussions avec l'OFEV pour voir comment les consommateurs, la grande distribution et les autres partenaires, notamment agricoles, peuvent s'associer puisqu'on a tous un rôle à jouer dans toutes les filières* ». Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo) considère que « *à chaque échelon du système alimentaire, il y a du travail à faire pour tout le monde* ». Il raconte que « *depuis que je travaille avec du food waste, j'entends beaucoup de gens dire qu'il y a effectivement un gros problème de gaspillage mais ils disent qu'eux ne jettent rien. En fait, les gens ne se rendent pas vraiment compte qu'ils jettent beaucoup aussi* ». Finalement, Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo) conclut

que « *tout le monde cherche le problème chez l'autre mais on devrait regarder chez soi, regarder ce que moi je peux faire pour réduire le gaspillage alimentaire à mon échelle, dans mon quotidien mais aussi dans mon milieu professionnel. Et que la réduction du gaspillage alimentaire soit un objectif commun, sans remettre la faute sur l'autre mais dans un esprit de but commun* ». La figure 12 démontre les interconnexions matérielles (flux de fruits et/ou légumes frais ou transformés) mais également immatérielles (associations, contacts, connexions, etc.) entre tous les acteurs interrogés pour ce mémoire. À noter que les deux seuls acteurs sur ce schéma qui ne sont pas spécifiquement des acteurs interviewés pour ce travail sont « producteurs fruits / légumes » ainsi que « consommateurs ». À la lecture de ce schéma, il semble visible que les producteurs ont le plus d'interactions avec les autres acteurs, puis les consommateurs et pour finir les grands distributeurs, soit Coop et Migros.

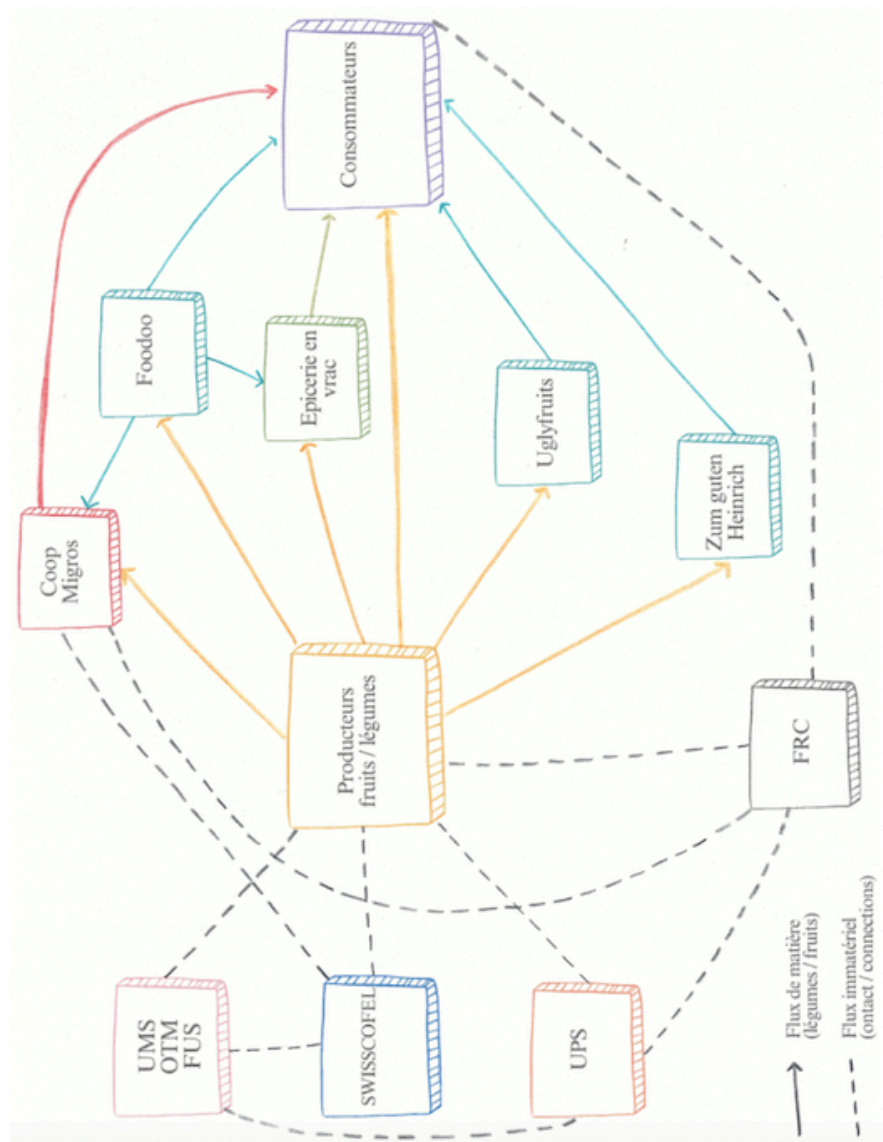


Figure 13 : interactions entre les acteurs interrogés

## 5. Discussion

### 5.1. Retour sur les hypothèses et la question de recherche

#### 5.1.1. Discussion de la première hypothèse

*H1a : Les différents acteurs interrogés, sauf les distributeurs, ont des perceptions similaires sur le pouvoir disproportionnellement distribué entre les producteurs et les distributeurs.*

*H1b : La position de force des distributeurs engendre du gaspillage évitable de fruits et légumes considérés comme hors norme au niveau du producteur en Suisse.*

Cette hypothèse, en deux parties, a été posée à la suite des lectures des articles de Gillman et al. (2019), Herzberg et al. (2022), Devin et Richards (2018), Eriksson et al (2012 ; 2017) ou Chaboud (2017) qui mettent en évidence une certaine domination et une position de force émanant des distributeurs conventionnels sur les producteurs. Ce pouvoir favorise le gaspillage alimentaire au niveau de la production, tout en minimisant le risque de pertes au niveau de la distribution.

Au regard des résultats ci-dessus, j'ai constaté qu'effectivement les grands distributeurs ont un pouvoir non négligeable sur le devenir des fruits et des légumes produits et vendus en Suisse. Tout d'abord, ces acteurs-ci sont les seuls<sup>45</sup> à être des parties prenantes représentant directement leurs intérêts dans l'élaboration des normes de qualité postées sur Qualiservice. Effectivement, les producteurs sont représentés par les représentants de la production indigène des fruits (FUS) et des légumes (UMS), ainsi que les consommateurs par les expériences commerciales des distributeurs. Selon l'expérience du producteur interrogé (Vincent Keuffer, PLB), il est clair que ces normes de qualité postées sur Qualiservice, malgré les récentes légères modifications en faveur de la production, sont « *faites un peu dans le sens de la grande distribution* ». En outre, les grands distributeurs ont chacun plusieurs cahiers d'exigences propres à eux et à leurs différentes marques. Ces premiers constats exposent le pouvoir de décision que détient ce secteur. Ce pouvoir n'est absolument pas exprimé par les acteurs de la grande distribution interrogés, soit Coop et Migros. Ils se dédouanent de toutes responsabilités

---

<sup>45</sup> Il y a aussi les transformateurs de la 4<sup>ème</sup> gamme, mais comme je n'ai pas interrogé d'acteur de ce secteur, je me focalise uniquement sur les grands distributeurs.

concernant l'élaboration des normes de qualité ou le gaspillage alimentaire en pointant les autres acteurs : les représentants de la production indigène des fruits et légumes pour l'élaboration ainsi que les producteurs et consommateurs pour le gaspillage.

Par ailleurs, même si le producteur interrogé (Vincent Keuffer, PLB) affirme que son exploitation maraîchère n'engendre pas beaucoup de gaspillage alimentaire. Il avance malgré tout que quand il y a du gaspillage alimentaire c'est le fait des décisions des grands distributeurs : renvoi de marchandise jugée non conforme, changement de stratégies sur les actions, préférence pour les légumes importés. De surcroît, à travers les témoignages des initiatives alternatives, valorisant les fruits et légumes considérés comme hors norme par les canaux de commercialisation<sup>46</sup> mainstream, la surproduction volontaire et involontaire induites par les contrats entre producteurs et distributeurs participent au gaspillage alimentaire dans ces filières.

Cette position de force se traduit également dans ce cas d'étude par l'emprise que les grands distributeurs ont sur les producteurs. La survie de ces derniers dépend des contrats avec la grande distribution qui représentent une grande partie de leur chiffre d'affaires. Par conséquent, les producteurs acceptent de se plier à ces règles car ils n'ont pas vraiment le choix. De plus, cette emprise permet aux distributeurs de choisir et sélectionner le meilleur des exploitations suisses ainsi que de favoriser la marchandise importée face à l'indigène.

Un autre point intéressant réside dans les initiatives mainstream de vente de fruits et légumes hors norme par Coop et Migros. À travers les témoignages de Simone Benguerel (IM – Coop) et Tristan Cerf (IM - Migros) ainsi que leur site respectif<sup>47</sup>, ces initiatives mainstream semblent soutenir les producteurs et les aider à écouler de la marchandise vouée à être jetée. Ils se placent comme bienfaiteurs et sauveteurs. Premièrement, les observations passives effectuées pour ce mémoire montrent l'inexistence de ces initiatives au sein de certains petits ou moyens magasins de Coop et Migros. Deuxièmement, Vincent Keuffer (PLB) explique que ces initiatives demandent au producteur plus de travail et de coût de triage pour seulement des quantités marginales. En d'autres mots, ça ne vaut pas la peine. Troisièmement, Coop et Migros présentent ces initiatives comme une solution au gaspillage alimentaire induit par les normes de qualité,

---

<sup>46</sup> Et les canaux de transformation mainstream de la 4<sup>ème</sup> gamme

<sup>47</sup> Avec une tendance plus grande pour Migros

sans parler de leurs cahiers d'exigences, cependant ils ont un pouvoir certain sur l'élaboration de ces normes. Par conséquent, ils solutionnent un problème qu'ils ont en partie créé. Il me semble nécessaire de relever que le site internet de Migros, avec les récents changements de marketing et communications visibles, semble moins mettre en avant son initiative que le site internet de Coop. Néanmoins, le témoignage de Tristan Cerf (IM – Migros), effectué avant les modifications du site de Migros, revendique cette initiative.

Les résultats de cette étude démontrent que les fruits considérés comme hors norme par les grands distributeurs ont une meilleure chance de ne pas être gaspillés par rapport aux légumes. Premièrement, les fruits ont plus de canaux de valorisation existants qui leur permettent d'être transformés en des produits conservables. Deuxièmement, les initiatives alternatives interrogées se focalisent pour la majorité sur les légumes, pouvant indiquer deux choses : d'une part, qu'il y a plus de légumes voués à être gaspillés et d'autre part, que peu de canaux mainstream de valorisation n'existe actuellement. Troisièmement, Hubert Zufferey (FUS) explique que des fruits hors normes sont induits dans une large mesure par un manque de travail de la part du producteur. Ces constats tendent à démontrer que le pouvoir de force des grands distributeurs engendre davantage de gaspillage au niveau des producteurs de légumes qu'au niveau des producteurs de fruits. Néanmoins, il est important de relever qu'aucun producteur de fruits n'a été interrogé, ce qui peut fausser ce résultat. Effectivement, uniquement un représentant de la production indigène des fruits (Hubert Zufferey, FUS) a été entendu.

Cette constatation introduit mon point suivant. Les témoignages des représentants des filières de fruits et légumes ou du commerce de ces filière (SWISCOFEL, FUS, UMS, OTM) n'expriment pas directement ou clairement le pouvoir des grands distributeurs sur les producteurs. À contrario, les témoignages des initiatives alternatives de panier (Uglyfruits, Grassrooted) ou de valorisation (Foodoo et Zume guten Heinrich) ainsi que celui de la représentante de la FRC dénoncent plus distinctement ce déséquilibre de pouvoir engendrant du gaspillage alimentaire en amont de la chaîne de valeur. Quant au producteur (Vientent Keuffer, PLB), la position de force de la distribution est perceptible dans son témoignage mais ce dernier reste conscient que son exploitation maraîchère a besoin de ce secteur pour survivre et ainsi même si « *la grande distribution pose ses critères et les producteurs sont obligés de suivre, je ne crache pas dans la soupe car pour*

*faire vivre les exploitations maraîchères, malheureusement ou heureusement, la grande distribution aide bien ».*

Pour conclure, ces réflexions semblent valider dans une certaine mesure la première hypothèse. Tout d'abord, pour la première partie de cette dernière (H1a), il serait judicieux de temporiser le terme « perceptions similaires » car certes une tendance dans les témoignages des acteurs interrogés, sauf ceux de la grande distribution, tendent à mettre en avant le pouvoir disproportionnellement distribué entre les producteurs et les distributeurs, mais ils ne l'expriment pas tous avec la même intensité et clarté. Ensuite, pour la seconde partie (H1b), les résultats de ce travail tendent à valider cette hypothèse pour la filière des légumes, mais sont plus nuancés concernant la filière des fruits.

### 5.1.2. Discussion de la deuxième hypothèse

*H2a : Les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact direct sur le gaspillage évitable des fruits et légumes considérés comme hors normes en Suisse.*

*H2b : Les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact indirect sur le gaspillage évitable des fruits et légumes considérés comme hors normes en Suisse.*

Cette deuxième hypothèse découle des lectures de la seconde partie de la revue de la littérature qui se focalise spécifiquement sur l'aval des filières alimentaires, notamment les articles de Loebnitz et Grunert, 2015, de Hooge et al. (2017), Helmert et al. (2017) Aschemann-Witzel et al. (2018), Aschemann-Witzel et al. (2019), van Giesen et de Hooge (2019), Makhal et al. (2021) et Symmank et al. (2018). Ces auteurs mettent en avant que l'apparence d'un produit influence l'acte d'achat du consommateur et ainsi engendre du gaspillage alimentaire.

Les résultats nous démontrent que les consommateurs ont à la fois un impact direct et indirect sur le gaspillage alimentaire en général, mais également sur celui lié aux fruits et légumes considérés comme hors norme. L'impact direct du consommateur sur le gaspillage alimentaire en Suisse est notamment relevé par Berretta et Hellweg (2019). Comme écrit dans la partie 1.1. de ce mémoire, tous les acteurs du système alimentaire suisse produisent 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires, dont 28% sont imputés



aux ménages, soit aux consommateurs, représentant 38% de l'impact environnemental induit par le gaspillage alimentaire dû à la consommation suisse (Berretta et Hellweg, 2019). Ce constat semble être validé dans une large mesure pour le gaspillage des fruits et des légumes par les témoignages de tous les acteurs interrogés, sans exception. Tous s'accordent à dire que le consommateur est un gaspilleur au sein des filières des fruits et légumes, au sein de leur foyer ou en manipulant / malmenant les produits sur les étals des magasins. En outre, les résultats concernant spécifiquement le gaspillage des fruits et légumes considérés comme hors norme est plus nuancé. Effectivement, certains acteurs avancent que les consommateurs deviennent de plus en plus tolérants vis-à-vis de la qualité extrinsèque des produits et d'autres constatent que les consommateurs sont toujours assez exigeants. Les observations passives et semi-participatives retranscrivent cette polarité. Par conséquent, l'impact direct du consommateur sur le gaspillage des fruits et légumes est validé par l'ensemble des perceptions des acteurs interrogés, cependant l'impact direct des consommateurs sur le gaspillage des fruits et légumes considérés comme hors norme semble être moins évident. D'une part, les témoignages et mes observations dépeignent une image polarisée entre un consommateur exigeant et un consommateur tolérant vis-à-vis de la qualité extrinsèque d'un fruit ou d'un légume. D'autre part, les résultats démontrent que les fruits et légumes hors norme n'atteignent, pour la plupart, pas les étals des magasins, ainsi un consommateur ne peut pas gaspiller ce qu'il ne peut pas acheter. En somme, la première partie de la seconde hypothèse (H2a) paraît être invalidée par les résultats du cas d'étude de ce travail. Il serait plus juste de dire que *les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat ont un impact direct sur le gaspillage évitable des fruits et légumes au niveau du distributeur et des ménages.*

L'impact indirect des consommateurs se traduit par leur influence sur le contenu des différentes spécifications de qualité et donc sur l'offre proposée par les détaillants. En effet, à travers les propos des personnes interrogées, notamment Christian Sohm (SWISSCOFEL) et Hubert Zufferey (FUS), tout le monde veut vendre des produits qui ont la meilleure chance d'être achetés, en d'autres termes les produits qui ont une apparence appétissante. Ainsi, les normes de qualité et les cahiers d'exigences sont en partie élaborés en fonction de l'intention d'achat présumée des consommateurs. Ce point est notamment mis en évidence par de Hooge et al. (2018): « *the decisions of actors concerning cosmetic specifications and the marketing of suboptimal products will likely*

*also depend on how much they think consumers are willing to purchase imperfect products » (p. 700). Par ailleurs, certains acteurs mettent en exergue que la perception du consommateur peut être faussée par les stratégies de marketing, d'action ou de communication mises en place par les distributeurs. Par conséquent, cette intention d'achat des consommateurs, qui est déjà présumée par les distributeurs, peut être manipulée par ces derniers via leurs stratégies de vente. Ces résultats semblent nuancer la deuxième partie de la seconde hypothèse (H2b). Les consommateurs ont un impact sur le contenu des spécifications de qualité, car elles sont en partie élaborées pour que les produits soient achetés par eux. Néanmoins, premièrement, elles se basent sur des intentions d'achat présumées et interprétées par l'expérience des vendeurs et deuxièmement, les actes réels d'achat du consommateur peuvent être biaisés par les techniques de vente des distributeurs. Finalement, il serait également pertinent de préciser pour cette hypothèse que ce gaspillage de fruits et légumes hors norme se trouve, comme vu précédemment, au niveau du producteur. La formulation suivante me semble plus adéquate : *Les différentes perceptions des acteurs interrogés démontrent que le consommateur et son intention d'achat présumée, potentiellement biaisée par les stratégies des détaillants, ont un impact indirect sur le gaspillage évitable au niveau du producteur des fruits et légumes considérés comme hors normes en Suisse.**

### 5.1.3. Réponse à la question de recherche

**QR : Quel est le lien entre les fruits et légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire évitable du point de vue des différents acteurs des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse ?**

Tous les acteurs interrogés s'accordent sur le fait que le gaspillage alimentaire est un thème très important au sein des filières des fruits et légumes et qu'ils mettent en place des stratégies pour le réduire. Aucun de ces acteurs n'a réfuté le lien entre les fruits et légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire. Par conséquent, il me semble juste d'avancer que les spécifications de qualité, soit les normes de qualité et les cahiers d'exigences des grands distributeurs, constituent une cause notable de gaspillage alimentaire au sein des filières de fruits et légumes produits et vendus en Suisse.

Cependant, au vu des résultats et de la discussion des hypothèses, plusieurs constats peuvent en être déduits. **Premièrement**, la filière des fruits produits et vendus en Suisse

semble engendrer moins de gaspillage induit par les spécifications de qualité que la filière des légumes produits et vendus en Suisse. Effectivement, la multitude de canaux de valorisation et de transformation existants ainsi que le faible nombre d'initiatives alternatives de valorisation s'intéressant à cette filière tendent à valider cette constatation. Ainsi, au sein de la filière des fruits, les spécifications de qualité écartent une partie de la production des canaux de commercialisation prévus pour les fruits frais, cependant cette partie écartée possède différentes options de valorisation selon le degré de hors norme. Ces options limitent le gaspillage alimentaire, mais limitent également le revenu des producteurs. **Deuxièmement**, pour pallier le gaspillage engendré par les spécifications de qualité dans la filière des légumes, l'hétérogénéité de la clientèle du producteur semble apporter une réponse positive. **Troisièmement**, les spécifications de qualité occasionnent du gaspillage plus spécifiquement au niveau de la production. En effet, au niveau de la distribution et de la consommation, très peu de gaspillage induit par ces spécifications semble être causé. **Quatrièmement**, les acteurs qui ont le plus de pouvoir sur les spécifications de qualité paraissent être dans une large mesure les grands distributeurs, via leur position de force, puis dans une mesure plus modérée les consommateurs, via leur impact indirect. Le troisième et le quatrième constat démontrent que le gaspillage ne se produit pas forcément chez ceux qui en sont majoritairement la cause. **Cinquièmement**, ce partage de pouvoir et de décision déséquilibré entre les acteurs des filières des fruits et des légumes induit la nécessité d'inclure davantage tous les niveaux de la chaîne de valeur de ces filières dans le processus tendant vers une réduction du gaspillage évitables des fruits et légumes produits et vendus en Suisse.

## 5.2. Limites et difficultés

Plusieurs limites et difficultés à ce mémoire peuvent être relevées. La première limite est la différence entre les témoignages écrits et les témoignages oraux. Effectivement, ceux écrits sont plus concis et les personnes pouvaient éviter des questions ou répondre un peu à côté. Les témoignages oraux, quant à eux, sont plus denses en informations. Néanmoins, les deux types de témoignages sont analysés sans prendre en compte cette différence. La seconde limite correspond au nombre restreint d'acteurs interrogés, spécifiquement concernant les producteurs, ainsi qu'à l'absence d'acteur représentant de la politique et/ou de la Confédération. Mes demandes auprès d'autres producteurs n'ont pas porté leurs fruits, limitant la représentativité de ce niveau. Le rôle de la politique et de la

Confédération n'a pas été abordé à travers des témoignages, bien que son rôle semble être influent. La troisième limite est le fait que d'une part, ces témoignages représentent uniquement les perceptions de chaque acteur, ayant chacun des intérêts différents, et d'autre part, les acteurs interrogés ne me disent que ce qu'ils veulent ou peuvent me dire. Par conséquent, nous faisons face à plein de subjectivités. Finalement, la dernière difficulté se traduit par le flou autour de la notion de ce qu'est un légume ou fruits hors norme. Cette notion n'a pas de définition fixe et peut varier dans une large mesure entre les différents acteurs (annexe 9, 5<sup>ème</sup> colonne) et selon la nature du produit, une tomate ne sera pas considérée hors norme pour les mêmes raisons qu'un concombre ou qu'une pomme. Ce biais-ci n'a pas été pris en considération totalement.

### 5.3. Apports et perspectives

Cette étude, bien qu'elle n'ait pas la prétention d'être généralisable, apporte de la lumière sur l'utilité et la pertinence de réduire le gaspillage au sein des filières des fruits et légumes produits et vendus en Suisse, induit dans une large mesure par les spécifications de qualité. Par ailleurs, ce travail souligne la nécessité d'inclure la totalité des acteurs dans le processus de réduction de ce gaspillage au vu des nombreuses interactions entre ces derniers ainsi que l'importance de travailler ensemble à un objectif commun et non de manière individualiste.

Il semblerait judicieux d'effectuer une étude visant l'amélioration de la base de données en enregistrant systématiquement, pour chaque étape de la chaîne de valeur, le gaspillage des fruits et légumes produits et vendus en Suisse ainsi que les raisons spécifiques derrière ces pertes. Larissa Eichenberger (UMS) et Christian Sohm (SWISSCOFEL) ont également mis en avant ce réel besoin de chiffres concrets afin de mettre en place des stratégies adéquates pour réduire le gaspillage dans ces filières. En effet, il y a une réelle pénurie de statistiques concernant ce sujet, ce qui apporte beaucoup de subjectivités pour l'appréhender. Par ailleurs, des recherches séparées pour les filières des fruits et celles des légumes sembleraient être pertinentes car comme ce mémoire le démontre ces filières ne présentent pas exactement les mêmes enjeux.

## Conclusion

Le lien entre les fruits et surtout les légumes considérés comme hors norme et le gaspillage alimentaire évitable dans les filières suisses semble susciter quelques subtilités mais existe belle et bien. À travers les témoignages des acteurs interrogés, j'ai pu remarquer que le terme « hors norme » n'était nullement une notion fixe qui correspondait à une catégorie bien précise. Ce terme varie en fonction de l'interlocuteur, du produit ainsi que de sa matérialité. Par conséquent, il n'y a pas une seule et unique stratégie afin de limiter ce gaspillage, mais une multitude impliquant la totalité de la chaîne de valeur de ces filières. En effet, une synergie positive doit se créer entre ces acteurs pour œuvrer ensemble afin d'atteindre le même objectif : limiter le gaspillage des fruits et légumes hors norme. Au fil de mes entretiens et questionnaires, j'ai pu relever quelques pistes de solutions intéressantes. Tout d'abord, il serait fructueux, tant pour le producteur que le consommateur, de favoriser les circuits courts. Le contact direct entre producteur et consommateur réduit le nombre d'intermédiaires limitant le temps entre la récolte et l'assiette, point non négligeable pour des produits périssables, offre aux producteurs un revenu qui prend en compte les coûts de production et, finalement, contribue à limiter les contraintes et exigences des spécifications de qualité sans pour autant négliger la qualité interne des fruits et des légumes. Ensuite, il serait pertinent de favoriser des structures valorisant les légumes hors norme afin de les transformer en produits conservables. Ces structures pourraient être directement mises en place par les producteurs (ou un regroupement de producteurs) ou /et par des personnes externes (comme le cas de l'entreprise Foodoo et Zum guten Heinrich). Puis, les structures mainstream de transformation de la 4<sup>ième</sup> gamme existantes devraient davantage investir les fruits et légumes considérés comme hors norme et ne pas avoir des normes de qualité externes encore plus strictes que la distribution. Ensuite, les grands distributeurs pourraient tenter de rééquilibrer le pouvoir entre eux et les autres acteurs ainsi qu'adopter une posture moins individualiste. Finalement, nous, soit chaque consommateur, ne devrions pas laisser un concombre tordu, une carotte à deux jambes ou une pomme tachée sur le banc de touche. Néanmoins, la valorisation des fruits et légumes hors norme, leur transformation ou encore leur achat tels quels constituent des stratégies pertinentes pour réduire le gaspillage si et seulement si ces produits sont mangés par un humain en fin de compte.

## Bibliographie

- Aschemann-Witzel, J., Giménez, A., & Ares, G. (2018). Consumer in-store choice of suboptimal food to avoid food waste : The role of food category, communication and perception of quality dimensions. *Food Quality and Preference*, 68, 29-39. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.01.020>
- Aschemann-Witzel, J., Otterbring, T., de Hooge, I. E., Normann, A., Rohm, H., Almlí, V. L., & Oostindjer, M. (2019). The who, where and why of choosing suboptimal foods : Consequences for tackling food waste in store. *Journal of Cleaner Production*, 236, 117596. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.07.071>
- Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire. (2023). *Recommandations pour la politique alimentaire suisse*. <https://www.buergerinnenrat.ch/fr/recommandations/>
- Beretta, C., Stoessel, F., Baier, U., & Hellweg, S. (2013). Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. *Waste Management*, 33(3), 764-773. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2012.11.007>
- Beretta, C. (2018). *Environmental Assessment of Food Losses and Reduction Potential in Food Value Chains* [Doctoral Thesis, ETH Zurich]. <https://doi.org/10.3929/ethz-b-000347342>
- Beretta, C., & Hellweg, S. (2019). Lebensmittelverluste in der Schweiz : Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher schlussbericht, Oktober 2019.ETH Zürich.
- Berners-Lee, M., Kennelly, C., Watson, R., & Hewitt, C. (2018). Current global food production is sufficient to meet human nutritional needs in 2050 provided there is radical societal adaptation. *Elem Sci Anth*, 6, 52. <https://doi.org/10.1525/elementa.310>
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry – Magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, 218-226. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2014.09.015>
- Boiteau, J. M., & Pingali, P. (2023). Can we agree on a food loss and waste definition? An assessment of definitional elements for a globally applicable framework. *Global Food Security*, 37, 100677. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2023.100677>
- Canali, M., Amani, P., Aramyan, L., Gheoldus, M., Moates, G., Östergren, K., Silvennoinen, K., Waldron, K., & Vittuari, M. (2016). Food Waste Drivers in Europe, from Identification to Possible Interventions. *Sustainability*, 9(1), 37. <https://doi.org/10.3390/su9010037>

- Chaboud, G. (2017). Assessing food losses and waste with a methodological framework : Insights from a case study. *Resources, Conservation and Recycling*, 125, 188-197. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.06.008>
- Chaboud, G., & Daviron, B. (2017). Food losses and waste : Navigating the inconsistencies. *Global Food Security*, 12, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2016.11.004>
- Chauhan, C., Dhir, A., Akram, M. U., & Salo, J. (2021). Food loss and waste in food supply chains. A systematic literature review and framework development approach. *Journal of Cleaner Production*, 295, 126438. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126438>
- Conseil fédéral. 2022a. Plan d'action contre le gaspillage alimentaire. Rapport du Conseil fédéral en réponse au postulat 18.3829 Chevalley du 25 septembre 2018.
- Conseil fédéral. 2022b. Orientation future de la politique agricole. Rapport du Conseil fédéral en réponse aux postulats 20.3931 de la CER-E du 20 août 2020 et 21.3015 de la CER-N du 2 février 2021. Berne.
- Coop. (2022). Directive : marque propre Coop unique. Validation en décembre 2022. [Directive 2022](#)
- Corrado, S., & Sala, S. (2018). Food waste accounting along global and European food supply chains: State of the art and outlook. *Waste Management*, 79, 120-131. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.07.032>
- de Hooge, I. E., Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Normann, A., Loose, S. M., & Almli, V. L. (2017). This apple is too ugly for me!: Consumer preferences for suboptimal food products in the supermarket and at home. *Food Quality and Preference*, 56, 80-92. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.09.012>
- de Hooge, I. E., van Dulm, E., & van Trijp, H. C. M. (2018). Cosmetic specifications in the food waste issue: Supply chain considerations and practices concerning suboptimal food products. *Journal of Cleaner Production*, 183, 698-709. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.132>
- Delgado, L., Schuster, M., & Torero, M. (2021). Quantity and quality food losses across the value Chain: A Comparative analysis. *Food Policy*, 98, 101958. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101958>

- Devin, B., & Richards, C. (2018). Food Waste, Power, and Corporate Social Responsibility in the Australian Food Supply Chain. *Journal of Business Ethics*, 150(1), 199-210. <https://doi.org/10.1007/s10551-016-3181-z>
- Eriksson, M., Strid, I., & Hansson, P.-A. (2012). Food losses in six Swedish retail stores : Wastage of fruit and vegetables in relation to quantities delivered. *Resources, Conservation and Recycling*, 68, 14-20. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2012.08.001>
- Eriksson, M., Ghosh, R., Mattsson, L., & Ismatov, A. (2017). Take-back agreements in the perspective of food waste generation at the supplier-retailer interface. *Resources, Conservation and Recycling*, 122, 83-93. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.02.006>
- FAO. (2011). *Global Food Losses and Food Waste- Extent, Causes and Prevention*. Rome
- FAO. (2022). Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>
- Fesenfeld, L., Mann, S., Meier, M., Nemecek, T., Scharrer, B., Bornemann, B., Brombach, C., Beretta, C., Bürgi, E., Grabs, J., Ingold, K., Jeanneret, P., Kislig, S., Lieberherr, E., Müller, A., Pfister, S., Schader, C., Schönberg, S., Sonneveld, M., Barjolle, D., ... Zähringer, J. (2023). *L'avenir de l'alimentation en Suisse : Guide des principaux leviers et axes politiques pour établir un système alimentaire durable*. SDSN Suisse. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7585685>
- Fruit-Union Suisse. (2021). *Rapport d'activité – 2021*.
- Gillman, A., Campbell, D. C., & Spang, E. S. (2019). Does on-farm food loss prevent waste? Insights from California produce growers. *Resources, Conservation and Recycling*, 150, 104408. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.104408>
- Helmert, J. R., Symmank, C., Pannasch, S., & Rohm, H. (2017). Have an eye on the buckled cucumber : An eye tracking study on visually suboptimal foods. *Food Quality and Preference*, 60, 40-47. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.03.009>
- Herzberg, R., Schmidt, T., & Keck, M. (2022). Market power and food loss at the producer-retailer interface of fruit and vegetable supply chains in Germany. *Sustainability Science*, 17(6), 2253-2267. <https://doi.org/10.1007/s11625-021-01083-x>



- HLPE. (2014). *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables*. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome.
- Hoehn, D., Vázquez-Rowe, I., Kahhat, R., Margallo, M., Laso, J., Fernández-Ríos, A., Ruiz-Salmón, I., & Aldaco, R. (2023). A critical review on food loss and waste quantification approaches : Is there a need to develop alternatives beyond the currently widespread pathways? *Resources, Conservation and Recycling*, *188*, 106671. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2022.106671>
- Kopainsky, B., Nathani, C., & Frischknecht, R. (2018). *Environmental-economic models for evaluating the sustainability of the Swiss agri-food system. Final scientific report*.
- Kyriacou, M. C., & Roupael, Y. (2018). Towards a new definition of quality for fresh fruits and vegetables. *Scientia Horticulturae*, *234*, 463-469. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2017.09.046>
- Loebnitz, N., & Grunert, K. G. (2015). The effect of food shape abnormality on purchase intentions in China. *Food Quality and Preference*, *40*, 24-30. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.08.005>
- Makhal, A., Robertson, K., Thyne, M., & Miroso, M. (2021). Normalising the “ugly” to reduce food waste : Exploring the socialisations that form appearance preferences for fresh fruits and vegetables. *Journal of Consumer Behaviour*, *20*(5), 1025-1039. <https://doi.org/10.1002/cb.1908>
- Meybeck, A., Gitz, V. (2017). Sustainable diets within sustainable food systems. *Proceedings of the Nutrition Society*, *76*(1), 1-11. <https://doi.org/10.1017/S0029665116000653>
- Nicholes, M. J., Quedsted, T. E., Reynolds, C., Gillick, S., & Parry, A. D. (2019). Surely you don't eat parsnip skins? Categorising the edibility of food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, *147*, 179-188. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.03.004>
- Office fédéral de la statistique (2019). *Agriculture et alimentation—Statistique de poche 2019*. Office fédéral de la statistique (OFS). <https://www.bfs.admin.ch/asset/fr/8706377>
- Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains : Quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, *365*(1554), 3065-3081. <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>

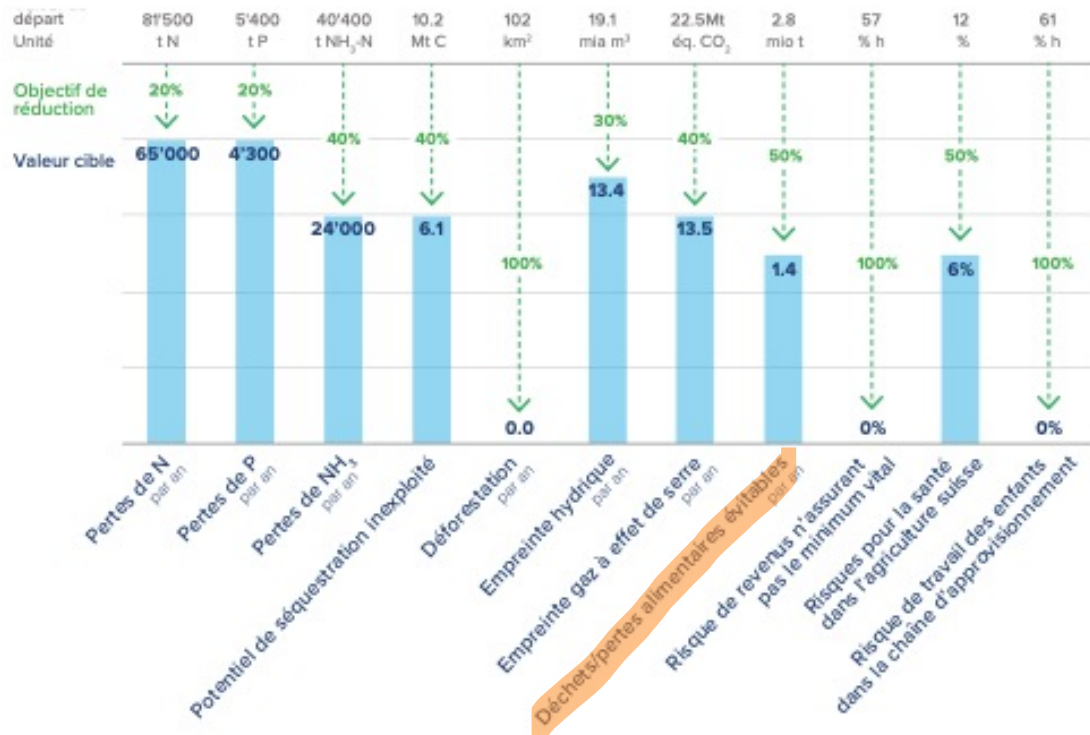
- PNR 69. (2012). *Alimentation saine et production alimentaire durable – plan d'exécution*. Swiss National Science Foundation (SNSF)
- PNR 69. (2020). *Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable : Synthèse du Programme national de recherche PNR 69*. Swiss National Science Foundation (SNSF). [https://doi.org/10.46446/Publication\\_pnr69.2020.1.fr](https://doi.org/10.46446/Publication_pnr69.2020.1.fr)
- Poças Ribeiro, A., Rok, J., Harmsen, R., Rosales Carreón, J., & Worrell, E. (2019). Food waste in an alternative food network – A case-study. *Resources, Conservation and Recycling*, 149, 210-219. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.05.029>
- Porter, S. D., Reay, D. S., Bomberg, E., & Higgins, P. (2018). Avoidable food losses and associated production-phase greenhouse gas emissions arising from application of cosmetic standards to fresh fruit and vegetables in Europe and the UK. *Journal of Cleaner Production*, 201, 869-878. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.08.079>
- Rapport Agricole 2018. (2018). Politique – Introduction. Consulté à l'adresse <https://2018.agrarbericht.ch/fr/politique/introduction> [16.07.2023]
- Rapport Agricole 2022. (2022). Fruits. Consulté à l'adresse [https://agrarbericht-2022.cmsbox.com/fr/marche/produits-vegetaux/fruits?\\_k=1YXazB2J&140](https://agrarbericht-2022.cmsbox.com/fr/marche/produits-vegetaux/fruits?_k=1YXazB2J&140) [20.05.2023]
- Rockström, J., Steffen, W., Noone, K., Persson, Å., Chapin, F. S., Lambin, E. F., Lenton, T. M., Scheffer, M., Folke, C., Schellnhuber, H. J., Nykvist, B., de Wit, C. A., Hughes, T., van der Leeuw, S., Rodhe, H., Sörlin, S., Snyder, P. K., Costanza, R., Svedin, U., ... Foley, J. A. (2009). A safe operating space for humanity. *Nature*, 461(7263), Article 7263. <https://doi.org/10.1038/461472a>
- Roels K. & Van Gijsegem D. (2017) The impact of cosmetic quality standards on food losses in the Flemish fruit and vegetable sector, summary report, Department of Agriculture and Fisheries, Brussels.
- Scherhauer, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., & Obersteiner, G. (2018). Environmental impacts of food waste in Europe. *Waste Management*, 77, 98-113. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.04.038>
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., ... Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), Art. 7728. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

- Steffen, W., Richardson, K., Rockström, J., Cornell, S. E., Fetzer, I., Bennett, E. M., Biggs, R., Carpenter, S. R., de Vries, W., de Wit, C. A., Folke, C., Gerten, D., Heinke, J., Mace, G. M., Persson, L. M., Ramanathan, V., Reyers, B., & Sörlin, S. (2015). Planetary boundaries : Guiding human development on a changing planet. *Science*, 347(6223), 1259855. <https://doi.org/10.1126/science.1259855>
- SWISSCOFEL. (2018). *Fruit and vegetable market in Switzerland: overview of the market and access information for international trading companies*. Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre (SWISSCOFEL).
- SWISSCOFEL. (N.A.). Développement durable & qualité. Consulté à l'adresse <https://www.swisscofel.ch/fr/themes/developpement-durable-qualite> [12.05.2023]
- Symmank, C., Zahn, S., & Rohm, H. (2018). Visually suboptimal bananas : How ripeness affects consumer expectation and perception. *Appetite*, 120, 472-481. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.10.002>
- van Giesen, R. I., & de Hooge, I. E. (2019). Too ugly, but I love its shape : Reducing food waste of suboptimal products with authenticity (and sustainability) positioning. *Food Quality and Preference*, 75, 249-259. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.02.020>
- Vermeulen, S. J., Campbell, B. M., & Ingram, J. S. I. (2012). Climate Change and Food Systems. *Annual Review of Environment and Resources*, 37(1), 195-222. <https://doi.org/10.1146/annurev-environ-020411-130608>
- Willersinn, C., Mack, G., Mouron, P., Keiser, A., & Siegrist, M. (2015). Quantity and quality of food losses along the Swiss potato supply chain : Stepwise investigation and the influence of quality standards on losses. *Waste Management*, 46, 120-132. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.08.033>
- Willersinn, C., Möbius, S., Mouron, P., Lansche, J., & Mack, G. (2017). Environmental impacts of food losses along the entire Swiss potato supply chain – Current situation and reduction potentials. *Journal of Cleaner Production*, 140, 860-870. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.06.178>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene : The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

## Annexes

### Annexe 1 : Objectifs de réduction à l'horizon 2030

Source : Fesenfeld, 2023, p. 35



Les pertes d'azote annuelles s'élevaient à environ 81 500 t en 2015 (OFAG 2021, Reutimann et al. 2022, Spiess / Liebisch 2020).<sup>77, 143, 145</sup> Elles doivent être réduites de 20 % d'ici 2030.

Les pertes de phosphore annuelles s'élevaient à 5400 t en 2015 (OFAG 2021, Reutimann et al. 2022, Spiess / Liebisch 2020).<sup>77, 143, 145</sup> D'ici 2030, elles doivent être réduites de 20 %.

Les pertes d'ammoniac annuelles s'élevaient à environ 40 400 t en 2015 (OFAG 2021, Reutimann et al. 2022, Spiess / Liebisch 2020).<sup>77, 143, 145</sup> Elles doivent être réduites de 40 % d'ici 2030.

Grâce à une **gestion durable des sols** à long terme, les terres arables et les prairies permanentes pourraient séquestrer un total de 10,2 millions de tonnes de carbone (Beutler 2018).<sup>14</sup> D'ici 2030, 40 % de ce potentiel devrait être réalisé.

**Déforestation** : pour la consommation suisse de denrées alimentaires, environ 102 km<sup>2</sup> de forêt sont défrichés chaque année (von Oe et al. 2020). D'ici 2030, ce chiffre devrait être réduit à zéro.

L'**empreinte hydrique** de l'alimentation suisse s'élevait à 19,1 milliards de m<sup>3</sup> en 2010 (Nathani et al. 2022).<sup>77</sup> D'ici 2030, elle devrait être réduite de 30 %.

En 2010, l'**empreinte de gaz à effet de serre** de l'alimentation suisse était d'environ 22,5 millions de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub> (Nathani et al. 2023).<sup>87</sup> D'ici 2030, elle devrait être réduite de 40 %.

En 2017, les **déchets alimentaires évitables** s'élevaient à environ 2,8 millions de tonnes (Beretta, Hellweg 2019). Ils devraient être réduits de moitié d'ici 2030.

**Revenu de subsistance** : environ 57 % des heures de travail générées par l'alimentation suisse dans le monde ont lieu dans des pays et des secteurs qui présentaient un risque moyen à très élevé de revenus n'assurant pas le minimum vital (Social Hotspots Database 2022).<sup>144</sup> D'ici 2030, toutes les personnes employées dans la chaîne d'approvisionnement de l'alimentation suisse devraient bénéficier de revenus assurant le minimum vital.

**Risques pour la santé** : en 2018, 12 % des agricultrices et agriculteurs suisses étaient exposé-e-s au risque de burn-out (Reissig 2017).<sup>108</sup> D'ici 2030, ce chiffre doit être réduit de moitié, tout comme d'autres risques pour la santé liés au travail.

**Travail des enfants** : environ 61 % des heures de travail générées par l'alimentation suisse dans le monde ont lieu dans des pays et des branches qui présentent un risque moyen à très élevé de travail des enfants (Social Hotspots Database 2022).<sup>144</sup> D'ici 2030, les conventions de l'OIT sur le travail des enfants doivent être appliquées dans toute la chaîne d'approvisionnement de l'alimentation suisse.

## Annexe 2 : Recommandations formulées par l'Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire suisse visant à la réduction du gaspillage alimentaire

Source : Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire, 2023, p. 21

### RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Pertes considérables de denrées alimentaires à tous les niveaux et, par conséquent, consommation accrue de surfaces et de ressources par l'agriculture*

Objectifs	Recommandations	Acteurs	Raisonnement et explications complémentaires	Oui	Non
<i>Augmenter l'achat des produits hors normes par les intermédiaires et les grands distributeurs</i>	34. Acheter, transformer et vendre les légumes et les fruits tels qu'ils poussent (grands, petits, tordus, etc.).	Commerce de gros (p. ex. Migros, Coop, Prodega) et entreprises de transformation (p. ex. Zweifel Pomme-Chips SA)	Empêcher que les agriculteurs (producteurs) ne puissent pas vendre des produits alimentaires en raison de leur forme et de leur apparence. De plus, il existe un besoin du côté des clients de trouver de tels produits dans le commerce de détail.	98.3%	1.7%
	35. Déréglementation des normes (p. ex. normes de la grande distribution concernant le diamètre des pruneaux ou la longueur des concombres, la forme des carottes et des pommes de terre).	OFAG et éventuellement l'Union européenne (Politique agricole commune)	Les normes inutiles, telles que la taille des pruneaux, doivent être évitées afin d'éviter les déchets de production.	96.6%	3.4%
	36. Utiliser les sous-produits (p. ex. les fanes de carottes comme légumes pour la soupe).			96.6%	3.4%
<i>Réduire le gaspillage alimentaire</i>	37. Obliger les producteurs à contrôler la durée de conservation minimale raisonnable tous les trois ans et à la prolonger si possible.	Producteurs		93.2%	6.8%
	38. Assouplissement de la législation.		Par exemple, les produits en vrac comme la viande sont souvent jetés après seulement une journée sur l'étal, ce qui devrait être évité.	44.1%	55.9%
	39. Introduire une prescription selon laquelle les marchandises en vrac sans date de péremption, p. ex. le pain de la veille, doivent être vendues le lendemain à un prix inférieur.		Cela existe déjà sur une base volontaire (ex. too-good-to-go, 50% pour les supermarchés). Il n'y a pas besoin de toute la diversité des produits à la fin de la journée (exemple : Sortes de pain en boulangerie).	83.1%	16.9%
	40. Les déchets alimentaires végétaux de la restauration devraient pouvoir être réutilisés pour nourrir les porcs.	Gastronomie		71.2%	28.8%
<i>Réduction du nombre de denrées alimentaires jetées par le consommateur final</i>	41. Installation pour les produits de viande et de poisson non transformés de capteurs qui rendent visible la détérioration de l'aliment (par un changement de couleur).	Producteur	L'état du produit peut être indiqué de manière fiable (la détérioration est visible), ce qui permet de consommer le produit plus longtemps sous sa propre responsabilité.	33.9%	66.1%
	42. Sensibiliser le consommateur aux cas où les aliments ne présentent pas de risque pour la santé malgré le dépassement de la date limite de consommation, la responsabilité étant simplement transférée du fabricant au consommateur.	Éducation	En ce qui concerne la date de péremption, il convient de faire la distinction entre « à consommer de préférence avant le » et « à consommer avant le ».	98.3%	1.7%
<i>Offrir des quantités adaptées aux besoins de toutes les tailles de ménages</i>	43. Promotion des aliments non emballés (p. ex. de la vente en vrac).	Commerce de détail	Les consommateurs ont ainsi la possibilité d'acheter la quantité adaptée à leurs besoins.	100%	0%
	44. Prix équitable pour les petites portions.	Idem	Les petites portions sont souvent disproportionnellement plus chères.	93.3%	6.7%
	45. Promouvoir les emballages réutilisables.	Idem		98.3%	1.7%



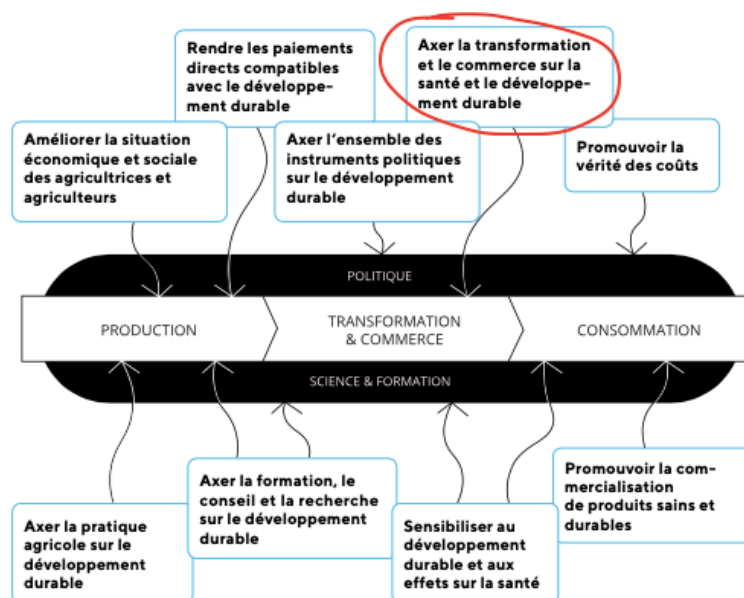
## Annexe 3 : Leviers identifiés par l'Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire suisse

Source : Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire, 2023, p. 34-35

# À QUEL NIVEAU AGISSENT LES RECOMMANDATIONS – UN APERÇU

Les recommandations formulées pour cinq groupes thématiques interviennent à différents points du système alimentaire. Certaines recommandations se rapportent à la production, d'autres à la transformation et au commerce, d'autres encore à la consommation. Afin de présenter les recommandations de la manière la plus claire possible nous avons classé les recommandations élaborées par les citoyen·nes en **neuf leviers différents**.

Pour chacun de ces leviers, les recommandations adoptées par l'Assemblée Citoyenne sont présentées ci-dessous sous forme abrégée, avec leur numéro respectif.



### Levier 6 : Axer la transformation et le commerce sur la santé et le développement durable

- 7, 10 Définir une trajectoire de réduction du sucre (également pour les produits importés)
- 8, 9 Interdire les édulcorants synthétiques de substitution
- 12, 13 Introduire un label et une base légale « sans sucre ajouté »
- 34** Transformer et vendre également les fruits et légumes hors normes
- 35** Assouplir les normes pour les fruits et légumes
- 36 Valoriser les sous-produits
- 37 Vérifier/repousser les dates de durabilité minimale
- 39 Autoriser la vente de produits frais à un prix moindre le jour suivant
- 40 Autoriser la valorisation des déchets alimentaires provenant de la restauration pour l'alimentation porcine
- 43 Promouvoir les denrées alimentaires non emballées
- 44 Promouvoir des prix équitables pour les petites portions
- 45 Promouvoir les emballages réutilisables
- 50 Développer les substituts carnés produits en Suisse

## Annexe 4 : Communiqué de presse de l'Alliance des organisations des consommateurs du 11 août 2020

Source : <https://www.frc.ch/postpratique/les-consommateurs-veulent-pouvoir-acheter-des-fruits-et-legumes-hors-normes/>

Lausanne, le 11 août 2020

Communiqué de presse

Gaspiilage alimentaire

# Les consommateurs veulent pouvoir acheter des fruits et légumes hors normes

**Au plus fort de la crise du Covid-19, Coop et Migros avaient élargi leur offre en légumes et fruits, prenant en compte également ceux qui ne remplissaient pas les normes de forme et de calibre habituelles. L'enquête menée par l'Alliance des organisations de consommateurs – FRC en Suisse romande, SKS en Suisse alémanique et ACSI au Tessin – montre que deux tiers des clients de grandes surfaces sont prêts à acheter davantage de produits qui ne correspondent pas aux standards usuels. Un rapide tour des magasins au début du mois d'août révèle que ces offres se sont à nouveau raréfiées. Or, l'Alliance exige un engagement plus important de la part des distributeurs: l'exclusion des légumes non standardisés hors de leurs canaux commerciaux engendre trop de gaspiilage alimentaire.**

En règle générale, pommes de terre déformées, carottes à deux jambes et fruits tachetés ne sont pas récoltés ou alors finissent dans des filières détournées. Une partie est notamment transformée par le secteur de la restauration. Or, durant la période de confinement, lorsque ces établissements étaient fermés, les étals des distributeurs proposaient davantage de denrées hors normes et les clients ne les ont pas boudées.

Depuis, il est très difficile de trouver de tels fruits et légumes dans les rayons. Des contrôles ponctuels dans des magasins Coop, Migros, Denner, Aldi et Lidl en Suisse alémanique et au Tessin début août ont montré que l'offre a sensiblement diminué. Chez Aldi, Lidl et Denner ainsi que dans les petites et moyennes succursales de Migros et Coop, elle était pratiquement inexistante. De même que dans les shops en ligne. Ce n'est que dans les grandes succursales des géants orange que quelques produits étaient disponibles de manière isolée. Cela montre que c'est au niveau des détaillants que les carottes à deux jambes et consorts finissent directement et inutilement au compost.

Un sondage en ligne conduit tout le mois de juillet par la FRC et ses collègues auprès de 4150 participants a montré que plus de la moitié des consommateurs ont acheté de tels produits durant le confinement, lorsqu'ils étaient plus largement disponibles. Les sondés sont près de 66% à vouloir continuer de les acheter à l'avenir et un étonnant 25% trouve que les fruits et légumes hors normes ne doivent pas nécessairement être proposés à un prix inférieur.

Ces chiffres montrent que la clientèle est plus encline à consommer des fruits et légumes hors normes que les détaillants à les proposer. L'Alliance a pris contact avec ces derniers et leur a demandé d'élargir à nouveau leur gamme. Car ce n'est que s'il existe un débouché commercial que les producteurs récolteront ces denrées non standardisées.

Chaque action contre le gaspiilage alimentaire compte: du champ à l'assiette, un tiers de la nourriture, soit presque 3 millions de tonnes, est perdu chaque année en Suisse.

### *Informations complémentaires:*

*FRC: Sophie Michaud Gigon, Secrétaire générale, Tél. 021 331 00 90*

*SKS: Josiane Walpen, responsable alimentation et agriculture, Tél. 031 370 24 23*

*ACSI: Ivan Campari, Tél. 079 690 98 79*

## Annexe 5 : Programme du Sommet suisse sur le système alimentaire 2023, le 2 février à Berne

# Programme

Moderation: Marie-José Kolly, Republik, & Myriam Holzner, Kürze&Würze

08:30	Café de bienvenue	
09:10	Ouverture par SDSN Suisse	Carole Küng et Jorge Tamayo, Co-Direction SDSN Suisse
09:20	Remise des résultats de l'Assemblée Citoyenne et du Comité scientifique et allocution du Conseiller fédéral Guy Parmelin	<b>Conseiller fédéral Guy Parmelin</b>
10:00	<b>Keynote:</b> Le développement durable du système alimentaire suisse dans une perspective globale	Bernard Lehmann, Président du comité d'experts du UN Committee on World Food Security (CFS)
10:15	Comité scientifique Avenir Alimentaire Suisse : du statu quo à l'objectif d'un système alimentaire durable	Lukas Fesenfeld, Oeschger Center Université de Berne, Directeur du Comité scientifique Avenir Alimentaire Suisse
10:30	Pause	
10:50	<b>Partie 1 :</b> solutions proposées par les scientifiques et la population, remise et discussion avec les représentant-e-s de la chaîne de valeur Présentation Assemblée Citoyenne	<b>Représentant-e-s Assemblée Citoyenne</b> <b>Représentant-e-s du Comité scientifique</b> Elisabeth Bürgi, CDE Université Berne Lukas Fesenfeld, Oeschger Center Université de Berne Thomas Nemecek, Agroscope Bettina Scharrer, CDE Université Berne Martijn Sonneveld, ETH World Food System Center
11:30	Pause	
11:45	<b>Partie 2 :</b> solutions proposées par les scientifiques et la population, remise et discussion avec les représentant-e-s de la chaîne de valeur	<b>Représentant-e-s de la chaîne de valeur</b> Anne Challandes, Vice-présidente de l'Union suisse des paysans Thomas Paroubek, Directeur Développement durable et Gestion de la qualité, Fédération des coopératives Migros, Représentant CI du commerce de détail suisse Christina Senn-Jakobsen, Managing Director, Swiss Food and Nutrition Valley Christophe Barman, Président Fédération Romande des Consommateurs
12:30	Repas de midi	
14:00	<b>Impact Sessions :</b> des recommandations à la mise en œuvre (séances parallèles)	<b>Accueil par :</b> Jean-Marc Chappuis, directeur suppléant de l'OFAG Thomas Jemmi, directeur suppléant de l'OSAV Susanne Blank, cheffe de la division économie et innovation OFEV Daniel Dubas, délégué du Conseil fédéral à l'Agenda 2030 / ARE Andrina Frey, déléguée suppléant du Conseil fédéral à l'Agenda 2030 / DFAE Alwin Kopšè, responsable du secteur affaires internationales et systèmes alimentaires OFAG
15:30	Pause	
16:00	Aperçu des discussions dans les séances	
16:10	<b>Villes :</b> voies vers une politique alimentaire durable	Samira Dubart, Déléguée au développement durable, Ville de Lausanne René Estermann, Directeur Protection de l'environnement et de la santé, Ville de Zurich
16:20	Voix de la jeunesse	Jan Burckhardt, co-président CSAJ
16:25	Intermezzo musical	
16:30	<b>Tables ronde</b> avec des parlementaires	Andreas Aebi, Conseil national UDC Johanna Gapany, Conseil des Etats, PLR Jürg Grossen, Conseil des Etats, PVL Sophie Michaud Gigon, Conseil national, Vert-e-s Martina Munz, Conseil national PS Priska Wismer-Felder, Conseil national, Le Centre
17:10	Questions du public	
17:20	Conclusion	Janet Hering, Co-Chair SDSN Suisse Heidi Strebel, Co-Chair SDSN Suisse



## Annexe 6 : Informations bibliographiques des acteurs

<i>Prénom, Nom</i>	<i>Quels acteurs sont-ils ?</i>	<i>Profession</i>	<i>Filière</i>	<i>Échanges</i>
<b>Christian Sohm (SWISSCOFEL)</b>	SWISSCOFEL (association suisse du commerce de fruits, légumes, pommes de terre et produits 4 <sup>ème</sup> gamme)	Directeur général et responsable du secrétariat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits</li> <li>Légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (22-23.03.23)</li> <li><b>Téléphone</b> (24.03.23)</li> </ul>
<b>Olaf Apelt (Qualiservice)</b>	Qualiservice (centre suisse de compétence concernant la qualité dans la filière des fruits, légumes et pommes de terre)	Directeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits</li> <li>Légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (21-27-29-30.03.23)</li> </ul>
<b>Hubert Zufferey (FUS)</b>	Fruits-Union Suisse (FUS ; association suisse des fruits)	Chef de la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (05-06-13.04.23)</li> <li><b>Téléphone</b> (14.04.23)</li> </ul>
<b>Julie Ristord (OTM)</b>	Office technique Maraîcher (OTM ; région Genève et Vaud)	Directrice et technicienne en culture maraîchère	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (05-06-07-25.04.23)</li> </ul>
<b>Larissa Eichenberger (UMS)</b>	Union maraîchère suisse (UMS ; organisation professionnelle des maraîchères et maraîchers suisses)	Collaboratrice scientifique marché et politique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (14-18-24-25.04.23 et 02.05.23)</li> </ul>
<b>Sandra Helfenstein (USP)</b>	Représentant producteurs (Unions suisse des paysans, USP)	Cheffe adjointe du département communication et service	Rien en particulier	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (27-28.04.23)</li> </ul>
<b>Vincent Keuffer (PLB)</b>	Producteur (Keuffer SàRL, Bremblens)	Directeur des ventes et administration	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (04-10.05.23)</li> <li><b>Téléphone</b> (12.05.23)</li> </ul>
<b>Roland Stoll (PLC)</b>	Producteur (Stoll, Yverdon-les-bains)	Directeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes conv.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (03-04.05.23)</li> <li>→ Refus car surchargé</li> </ul>
<b>Rebecca Eggenberger (FRC)</b>	Représentant consommateurs (Fédération Romande des Consommateurs, FRC)	Responsable alimentation et objets usuels	Rien en particulier	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (19.04.23, 11-31.05.23 et 07-09.06.23)</li> <li><b>Téléphone</b> (14.06.23)</li> </ul>
<b>Simone Benguerel (IM – Coop)</b>	Initiative mainstream (Coop – unique) *	Responsable de la gestion de la marque unique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (22.03.23 et 04-11.04.23)</li> </ul>
<b>Tristan Cerf (IM – Migros)</b>	Initiative mainstream (Migros – M-budget) **	Porte-parole de Migros (communication et média)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mail (23.03.23 et 04-05-11-12.04.23)</li> </ul>

<b>Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo)</b>	Initiative alternative – valorisation (Foodoo, Utzigen) ***	Co-fondateur, interlocuteur des clients, responsable de la gestion et de l'administration	• Légumes	• Mail (05-06-18.04.23) • <b>Téléphone</b> (19.04.23)
<b>Larissa Mesmer (IAV – ZGH)</b>	Initiative alternative – valorisation (Zum Guten Heinrich, Zurich) ****	Responsable stratégie et créativité	• Fruits bio • Légumes bio	• Mail (14-19.04.23 et 16.04.23)
<b>Michaël Dusong (IAP – Uglyfruits)</b>	Initiative alternative – paniers (Uglyfruits, Neuchâtel) *****	Fondateur et directeur	• Fruits bio • Légumes bio	→ Interview radio datant du 27.04.23
<b>Site internet (IAP – Grassrooted)</b>	Initiative alternative – paniers (Grassrooted, Zurich)	-	• Légumes	→ Site internet

\***Marque unique de la Coop** : marque propre spécialement dédiée à la vente de fruits et légumes « à la forme inhabituelle » (<https://www.des-paroles-aux-actes.ch/fr/nos-actes/acte-no-157.html>)

\*\***Marque M-budget de la Migros** : les fruits et légumes « imparfaits » sont vendus sous leur marque M-budget, dédiée aux produits bas de gamme.

\*\*\***Foodoo** : entreprise qui transforme des légumes pas conformes aux normes en produits innovants et naturels, tels que du bouillon, de la sauce tomate ou de la mayonnaise à base de patate douce (<https://www.foodoo.world/>)

\*\*\*\***Zum Guten Heinrich** : entreprise qui fait de la restauration, cuisine et livre (service traiteur et conserve), organise des cours de cuisine, le tout avec des « légumes difformes » (<https://www.zumgutenheinrich.ch/>)

\*\*\*\*\***Uglyfruits** : entreprise qui propose des paniers de fruits et légumes biologiques livrables dans toute la Suisse, provenant directement du producteur (<https://uglyfruits.ch/fr/uglyfruits>)

### **Précisions**

Les échanges téléphoniques sont indiqués en gras pour une meilleure visibilité. La ligne jaune pâle indique la séparation des deux catégories d'acteurs identifiés, soit les acteurs du contexte suisse des normes de qualité dans les filières des fruits et des légumes (les neufs premiers acteurs du tableau) ainsi que les acteurs impliqués dans une initiative suisse existante achetant, vendant et/ou transformant les fruits et les légumes hors norme (les six derniers acteurs du tableau). Les acteurs grisés<sup>48</sup> sont les acteurs qui pour le premier (Roland Stoll) m'a répondu négativement pour cause de surcharge à son travail et pour les deux derniers (initiative alternative – paniers : Uglyfruits et Grassrooted) m'ont jamais répondu, mais comme mentionné dans le tableau, ils ont pour l'un un interview radio pertinent pour mon sujet (Uglyfruits)<sup>49</sup> et pour l'autre un site internet bien fourni (Grassrooted)<sup>50</sup>.

<sup>48</sup> Je les ai intégrés dans ce tableau car le refus de ce producteur ainsi que la documentation pertinente sur internet pour les deux autres sont des données exploitables et potentiellement interprétables.

<sup>49</sup> <https://www.rtn.ch/rtn/Actualite/Region/20230427-Sorti-e-de-boite-UglyFruits.html> (interview de la RTN du 27.04.2023 avec le fondateur d'Uglyfruits, Michaël Dusong)

<sup>50</sup> <https://grassrooted.ch/rampe5> (explication sur les valeurs et le fonctionnement de la coopérative Grassrooted) ; <https://grassrooted.ch/abo> (consulté en le 15.05.23 : explication sur leurs paniers de légumes hors norme ; consulté le 18.05.23 : annoncent qu'ils arrêtent les paniers de légumes hors norme car ils n'ont pas assez d'abonnements)

## Annexe 7 : Questions écrites personnalisées

### Questions écrites envoyées à Olaf Apelt (Qualiservice)

*Questions envoyées le 29 mars 2023*

*Réponses reçues le 30 mars 2023*

1. En Suisse, y a-t-il d'autres centres de compétence pour tout ce qui a trait à la qualité dans les filières des fruits, légumes et pommes de terre outre Qualiservice ? Les normes de qualité affichées sur votre site internet sont-elles la référence pour les secteurs des fruits, légumes et pommes de terre ?
2. Quel est le processus d'élaboration de ces normes de qualité, plus spécifiquement la qualité extérieure (apparence, forme, défauts visuels) et le calibre, des fruits, légumes et pommes de terre ? quels sont les acteurs impliqués dans cette élaboration ?
3. Les révisions de ces normes de qualité (focus sur la qualité extérieurs et le calibre) sont-elles en faveur d'un assouplissement ou un durcissement de ces dernières ? et quelles sont les raisons d'un assouplissement ou au contraire d'un durcissement d'une norme de qualité (focus sur le calibre et les qualités extérieures) ?
4. Ces normes sont-elles fixes ? (Par exemple : est-ce qu'un producteur de patates peut suspendre la norme sur le calibre de ces patates s'il s'aperçoit que sa récolte de l'année en cours va produire de plus petites patates, à cause d'une variable externe, non imputable à son travail ?)
5. Y a-t-il beaucoup de fruits et légumes suisse qui ne respectent pas ces normes (toujours avec un focus sur le calibre et qualités extérieures) ? Si oui, que deviennent-ils ?
6. Y a-t-il actuellement certaines normes de qualités extérieures reposant uniquement sur des critères d'apparence / d'esthétisme et n'interférant aucunement la qualité interne du produit ?
7. Quels sont les avantages d'avoir des normes de qualité extérieure (calibre, forme, couleur, apparence, etc.) dans la filière des fruits, légumes et pommes de terre ?
8. A qui ces normes profitent-elles le plus et pourquoi ? (Producteurs, commerces de détail, commerces de gros, transformateurs 4ème gamme, consommateurs)
9. Augmenter l'achat et la vente des fruits et légumes hors norme (tels qu'ils poussent) serait-il un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire en Suisse ? Oui, Non, pourquoi ?
10. Selon vous, quel(s) serai(ent) le(les) moyen(s) le(s) plus pertinent(s) dans la filière suisse des fruits, légumes et pommes de terre, pour réduire le gaspillage alimentaire de ces produits ?

## **Questions écrites envoyées à Julie Ristord (Office Technique Maraîchère)**

*Questions envoyées le 07 avril 2023*

*Réponses reçues le 25 avril 2023*

1. Comment se positionnent les producteurs/maraîchers vis à vis des normes de qualité externes (calibre, forme, apparence esthétique) appliquées à leur production ?
2. Quels sont les bénéfices et les inconvénients des normes de qualité externe (calibre, forme, apparence esthétique) pour les producteurs/maraîchers ?
3. Qu'est-ce qui se passe lorsqu'une partie ou la totalité d'une production est considérée hors norme ? quelles sont les conséquences pour le producteur ? Quels acteurs sont les plus impactés (financièrement) ? Où finissent ces légumes hors norme ?
4. Quelle est la quantité et/ou le pourcentage (une fourchette) des légumes hors norme qui ne peuvent pas être vendus (qui ne sont pas "utilisés" à cause de leur apparence esthétique) ?
5. Comment expliquer les prix moins chers pour ces légumes hors norme dans les grands distributeurs lorsqu'ils les vendent via leur marque ou ligne spécifique aux fruits et légumes hors norme (observation personnelle : marque et ligne spécifique de moins en moins présentes dans les magasins) ? (Réflexion personnelle : un légume hors norme a les mêmes besoins qu'un légume dans les normes, donc les charges sont les mêmes. Alors si ce légume hors norme est vendu moins cher, qui supporte ce manque à gagner ?)
6. Quels sont les canaux de vente les plus stricts vis à vis de ces normes de qualité externe (forme, calibre, apparence) dans la filière des légumes ? (Les placer du plus strict au moins strict)
7. Augmenter l'achat des produits hors norme par les intermédiaires et les grands distributeurs serait-il un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire dans la filière suisse des légumes ? Oui, non, pourquoi ?

## **Questions écrites envoyées à Larissa Eichenberger (Union Maraîchère Suisse)**

*Questions envoyées le 18 avril 2023*

*Réponses reçues le 02 mai 2023*

1. Comment se positionnent les producteurs/maraîchers vis à vis des normes de qualité externe (calibre, forme, apparence esthétique) appliquées à leur production ?
2. Quels sont les bénéfices des normes de qualité externe (calibre, forme, apparence esthétique) pour les producteurs/maraîchers ?
3. Quels sont les inconvénients des normes de qualité externe (calibre, forme, apparence esthétique) pour les producteurs/maraîchers ?
4. Qu'est-ce qui se passe lorsqu'une partie ou la totalité d'une production est considérée hors normes ? quelles sont les conséquences pour le producteur ? Quels acteurs sont les plus impactés (financièrement) ? Où finissent ces légumes hors norme ?
5. Quelle est la quantité et/ou le pourcentage (une fourchette) des légumes hors norme qui ne peuvent pas être vendus comme nourriture humaine (qui ne sont pas "utilisés" à cause de leur apparence esthétique) ?
6. Quels sont les canaux de vente les plus stricts vis à vis de ces normes de qualité externe (forme, calibre, apparence) dans la filière des légumes ? (Les placer du plus strict au moins strict)
7. Selon vous, serait-il correct d'affirmer qu'il y a plus de gaspillage alimentaire induit par ces normes de qualité (forme, taille, apparence) dans la filière des légumes que dans la filière des fruits grâce justement à la multitude de canaux d'écoulement pour les fruits, tels que surgelés, compotes, confitures, jus, distillation, contrairement à certains légumes ?
8. Augmenter l'achat des légumes hors norme par les intermédiaires et les grands distributeurs serait-il un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire dans la filière suisse des légumes ? Oui, non, pourquoi ?

## Questions écrites envoyées à Sandra Helfenstein (Union Suisse des Paysans)

Questions envoyées le 28 avril 2023

Réponses reçues le 28 avril .2023

Questions concernant l'initiative de l'Union Suisse des Paysans :

1. Depuis quand ce formulaire existe-t-il ? Qui et comment cette idée a-t-elle été initiée ?
2. Est-ce que beaucoup d'agriculteurs utilisent ce biais pour écouler une partie ou la totalité de leur marchandise ?
3. Quelles sont les marchandises qui reviennent le plus dans ce formulaire ? Et quelle en est la raison principale ?
4. Cette mise en réseau a-t-elle déjà pu sauver de la marchandise non commercialisable dans les canaux officiels ?
5. Du côté du consommateur : les consommateurs "jouent-ils le jeu" en achetant ces marchandises ?
6. Du côté de l'agriculteur : avez-vous eu des retours des agriculteurs quant à cette initiative ? Si oui, lesquels ?

Votre point de vue sur les questions suivantes m'intéresserait beaucoup :

7. Vous mentionnez (sur le site internet et dans votre mail) que ces normes de qualité sont strictes. Parlez-vous des normes de qualité recommandées par la branche (UMS, FUS, Swisscofel), des normes de qualité contractuelles du commerce ou des deux ?
8. Selon vous, un assouplissement des normes de qualité recommandées par la branche serait-il un moyen pertinent pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la filière des fruits et légumes ?
9. Selon vous, un assouplissement des cahiers d'exigences du commerce serait-il un moyen pertinent pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la filière des fruits et légumes ?
10. Selon votre expérience, quel(s) terme(s) désigne(nt) un critère pour un produit considéré hors norme dans la filière des fruits et des légumes au niveau de l'agriculteur/producteur (marchandise qui ne peut pas être écoulée par les canaux ordinaires) ?
  - a. Calibre
  - b. Forme
  - c. Maturité
  - d. Maladie
  - e. Dégâts dus à un événement naturel (grêle, gel, etc.)
  - f. Surproduction
  - g. Autres suggestions ?

## Questions écrites envoyées à Simone Benguerel (Initiative mainstream – Coop)

Questions envoyées le 04 avril 2023

Réponses reçues le 11 avril 2023

Questions générales sur la marque unique :

1. Depuis quand la marque unique existe-t-elle ?
2. Quelles sont les raisons qui ont poussé Coop à créer cette marque (par ordre d'importance, s'il y en a plusieurs) ?
3. La marque unique a-t-elle évolué durant ces années ? Si oui, comment ? (Direction du marketing, de sa promotion, sa mise en valeur dans les magasins, son importance etc.)
4. Sur le site, il est indiqué qu'en 2022, Coop a sauvé 1750 tonnes de fruits et légumes. Deux questions pour préciser : pouvez-vous me transmettre le nombre de tonnes des années précédentes (depuis la création de la marque) ? Quelle proportion représentent 1750 tonnes de fruits et légumes par rapport aux ventes de fruits et légumes dans les gammes "classiques" / "normales" (conventionnelles, bio) ?
5. Toutes les sortes/variétés de fruits et légumes peuvent-elles être commercialisées sous la marque unique ? Quels sont les fruits et légumes hors norme les plus vendus ?
6. Avant la marque unique, où finissaient les fruits et légumes hors norme ?
7. Avec l'arrivée de la marque unique, une baisse dans les ventes des gammes de fruits et légumes classiques (pas hors norme) a-t-elle été observée ? (Ma réflexion : vu que des consommateurs ont acheté des fruits et légumes hors norme au lieu des fruits et légumes "classiques")
8. Avec l'arrivée de la marque unique, y a-t-il eu de la concurrence avec les gammes "classiques" de fruits et de légumes dans les magasins Coop ? y a-t-il eu plus de pertes dans les gammes "classiques" ?

Questions ciblées sur les consommateurs :

9. Comment les consommateurs ont-ils accueilli la marque unique ? a-t-elle eu du succès ? Si oui, depuis le début ?
10. Selon vous, pour quelles raisons les consommateurs achètent-ils ces fruits et légumes hors norme ? économique (petits prix), conscience écologique (réduire gaspillage alimentaire), autres ?
11. Est-ce que vous sentez une demande (venant des consommateurs, cf. l'enquête faite en août 2020 par la fédération romande des consommateurs, <https://www.frc.ch/postpratique/les-consommateurs-veulent-pouvoir-acheter-des-fruits-et-legumes-hors-normes/>) de plus en plus forte d'avoir de tels produits dans vos magasins ?

Questions ciblées sur les producteurs :

12. Quel est le processus pour déterminer que tel ou tel fruit / légume est hors norme ? (qui, comment, avant-pendant-après la récolte, etc.)
13. Comment les producteurs ont-ils accueilli la marque unique ?
14. Avec l'arrivée de la maque unique, Coop a-t-elle dû revoir les quantités totales de fruits et légumes produites (commandées) ? (Ma réflexion : vu qu'avant unique, il y avait une part de la production des fruits et légumes qui était hors norme donc invendables ; par conséquent, si cette part de fruits et légumes hors norme est maintenant vendable sous la marque unique, il devrait y avoir un surplus de fruits et légumes ; effectivement, je suppose que les consommateurs ne mangent pas plus de légumes et fruits)

Mes réflexions :

15. Ne pensez-vous pas que la marque unique est une solution (vendre les fruits et légumes hors norme) à un problème (le gaspillage alimentaire) engendré par la concurrence entre les commerces de détail ? Je m'explique, afin d'attirer le consommateur, les commerces de détail ont commercialisé des fruits et légumes de plus en plus "beaux", "homogènes". Ils ont ainsi fixé des normes sur la forme et taille des fruits et légumes, excluant des fruits et légumes purement sur des critères esthétiques alors que leurs qualités gustatives, leurs propriétés organoleptiques et leur valeur nutritionnelle sont intactes.
16. Ne pensez-vous pas qu'un assouplissement des normes de qualité externe (forme et taille des fruits et légumes) pour les gammes classiques (au lieu d'une marque propre pour les fruits et légumes hors norme) favoriserait davantage la réduction du gaspillage alimentaire pour le secteur des fruits et légumes ?
17. Augmenter l'achat et la vente des fruits et légumes hors norme (tels qu'ils poussent) serait-il un moyen pertinent pour réduire le gaspillage alimentaire, actuellement en Suisse ?



## Questions écrites envoyées à Tristan Cerf (Initiative mainstream – Migros)

Questions envoyées le 04 avril 2023

Réponses reçues le 11 avril 2023

### Questions générales :

1. Depuis quand Migros commercialise-t-elle des fruits et des légumes hors norme par le biais de sa ligne M-budget ? Cette dernière est-elle le seul canal de vente pour ces fruits et légumes ?
2. Quelles sont les raisons qui ont poussé Migros à commercialiser ces fruits et ces légumes hors norme (par ordre d'importance s'il y en a plusieurs) ?
3. La ligne M-budget pour les fruits et légumes est-elle uniquement destinée aux légumes et fruits hors norme ? Quelle est son évolution durant ces dernières années ?
4. Toutes les sortes/variétés de fruits et légumes hors norme peuvent-elles être commercialisées sous la ligne M-budget ? Quels sont les fruits et légumes hors norme les plus vendus ? y a-t-il des fruits et légumes hors norme bio ou est-ce seulement pour les produits conventionnels ?
5. Avant que Migros ne commercialise les fruits et légumes hors norme, où finissaient-ils ?
6. Avec cette commercialisation de fruits et légumes hors norme, y a-t-il une baisse dans les ventes des gammes de fruits et légumes classiques (pas hors norme) ? (Ma réflexion : vu que des consommateurs ont acheté des fruits et légumes hors norme au lieu des fruits et légumes "classiques")
7. Avec cette commercialisation de fruits et légumes hors norme, y a-t-il eu de la concurrence avec les gammes "classiques" de fruits et de légumes dans les magasins Migros ? Par conséquent, y a-t-il eu plus de pertes dans les gammes "classiques" ?

### Questions ciblées sur les consommateurs :

8. Comment les consommateurs ont-ils accueilli cette commercialisation de fruits et légumes hors norme ? a-t-elle eu du succès ? Si oui, depuis le début ?
9. Selon vous, Pour quelles raisons les consommateurs achètent-ils ces fruits et légumes hors norme ? économique (petits prix), conscience écologique (réduire gaspillage alimentaire), autres ?
10. Est-ce que vous sentez une demande (venant des consommateurs, cf. l'enquête faite en août 2020 par la fédération romande des consommateurs, <https://www.frc.ch/postpratique/les-consommateurs-veulent-pouvoir-acheter-des-fruits-et-legumes-hors-normes/>) de plus en plus forte pour ce type de produits dans vos magasins ?

Questions ciblées sur les producteurs :

11. Quel est le processus pour déterminer que tel ou tel fruit / légume est hors norme ? (Qui, comment, avant-pendant-après la récolte, etc.)
12. Comment les producteurs ont-ils accueilli la commercialisation des fruits et légumes hors norme ?
13. Avec cette commercialisation, Migros a-t-elle dû revoir les quantités totales de fruits et légumes produites (commandées) ? (Ma réflexion : vu qu'avant cette commercialisation, il y avait une part de la production des fruits et légumes qui était hors norme donc invendable ; par conséquent, si cette part de fruits et légumes hors norme est maintenant vendable dans les magasins Migros, il devrait y avoir un surplus de fruits et légumes ; effectivement, je suppose que les consommateurs ne mangent pas plus de légumes et fruits)

Mes réflexions :

14. Ne pensez-vous pas que la commercialisation des fruits et légumes hors norme sous la ligne M-budget est une solution (vendre les fruits et légumes hors norme) à un problème (le gaspillage alimentaire) engendré par la concurrence basée sur l'esthétique des produits pour plaire aux consommateurs ? Je m'explique, afin d'attirer le consommateur, les commerces de détail ont commercialisé des fruits et légumes de plus en plus "beaux", "homogènes". Ils ont ainsi chacun fixé des normes sur la forme et taille des fruits et légumes, excluant des fruits et légumes purement sur des critères esthétiques alors que leurs qualités gustatives et leurs valeurs nutritionnelles sont intactes.
15. Ne pensez-vous pas qu'un assouplissement des normes de qualités externes (forme et taille des fruits et légumes) pour les gammes classiques (au lieu d'une ligne spécifique pour les fruits et légumes hors norme) favoriserait davantage la réduction du gaspillage alimentaire pour le secteur des fruits et légumes et favoriserait également la normalisation par le consommateur d'acheter des produits tels qu'ils poussent ?
16. Augmenter l'achat et la vente des fruits et légumes hors norme (tels qu'ils poussent) serait-il un moyen pertinent pour réduire le gaspillage alimentaire, actuellement en Suisse ?

**Questions écrites envoyées à Larissa Mesmer (Initiative alternative valorisation – Zum Guten Heinrich)**

*Questions envoyées le 11 mai 2023*

*Réponses reçues le 16 mai 2023*

1. How long has Zum Guten Heinrich existed? What are the main reasons and motivations for this initiative?
2. Do you also process non-standard fruit or only process non-standard vegetables?
3. Are these vegetables produced conventionally, organically, or both?
4. Do you buy your vegetables directly from farmers, producers, or market gardeners? or are there any intermediaries between the producer and you?
5. In the beginning, how did you find farmers who were willing to work with you? Were the farmers in favor of this concept or were they a little reluctant?
6. Still about farmers/producers, how have your relations evolved?
7. Over the years, have you noticed a decrease or an increase in vegetables qualified as non-standard (and therefore not marketable by mainstream channels)?
8. Currently, do you only use and process non-standard vegetables and fruit in your company?
9. Which vegetables or fruit do you collect the most? What are the most frequent reasons (caliber/size problem, coloring problem, deformations, overproduction), what comes up the most?
10. Do you know how many vegetables (fruit) does Zum Guten Heinrich save each year? (just quantity range, an idea)
11. Would there be enough vegetables (and fruit) to save to extend your business if you wanted to?
12. In your experience, would a relaxation of commercial contractual quality standards (standards set by intermediaries and large distributors) be a relevant means of combating food waste in the fruit and vegetables sector?
13. Would initiatives, such as your company, be more relevant to saving these vegetables or fruit?
14. In your experience and in our existing system, are there currently a lot of vegetables and fruit that are wasted at the producer level (without incriminating them)?
15. In your experience, which term(s) could designate a criterion of a product considered non-standard in the fruit and vegetables supply chain at the farmer/producer level (goods that cannot be sold by ordinary channels)?
  - a. Caliber
  - b. Form
  - c. Maturity
  - d. Disease
  - e. Overproduction
  - f. Damage due to a natural event (hail, frost, etc.)
  - g. Other suggestions?

## Annexe 8 : Canevas d'entretiens téléphoniques personnalisés

### **Entretien téléphonique avec Christian Sohm (Swisscofel)**

*Fait le 24 mars 2023*

1. Les normes de qualité (plus spécifiquement calibre et qualité extrinsèque) ont-elles une base légale dans la loi suisse ?
2. En Suisse, comment les normes de qualité sont-elles élaborées et développées, notamment les calibres et la qualité extrinsèque ? qui détermine ces normes de qualité ? sont-elles universelles (applicables à tous les fruits et légumes suisses vendus en Suisse) ?
3. Vous m'avez dit que c'est SWISSCOFEL, ses membres et les représentants de la production indigène qui élaborent ces normes. Mais pouvez-vous me préciser le processus d'élaboration des normes de qualité ? Par exemple, comment vous dites-vous qu'un pruneau inférieur ou supérieur à telle mesure est hors norme et donc pas acceptable au vu du consommateur ?
4. Sur votre site internet, il est mentionné qu'une révision globale ou ponctuelle des normes de qualité se fait : Au cours de ces dernières années des révisions en faveur des légumes et des fruits hors calibre, esthétiquement disgracieux, tordus, ont-elles été faites ? Si oui, pour quelles raisons (écologiques, économiques, ou autres) ?
5. Où pouvons-nous trouver ces normes actualisées ? (Qualiservice ?)
6. Vous avez mentionné qu'il y avait régulièrement une révision globale ou ponctuelle des normes de qualité : Les normes de qualité, concernant justement le calibre et qualités extérieures (apparence, forme), sont-elles souvent révisées ? Si oui, en faveur d'un assouplissement ou au contraire d'un durcissement ?
7. Comment prenez-vous en compte les avis des consommateurs, leurs besoins ? (Représentation des consommateurs dans le processus d'élaboration de ces normes). Notamment, vous avez mentionné que les consommateurs devenaient gentiment de moins en moins sensibles aux défauts optiques des fruits et légumes : comment avez-vous pu faire ce constat ?
8. Sur le site internet, il est dit que des adaptations ponctuelles différentes peuvent être conclues entre les fournisseurs et les clients : pouvez-vous me préciser cette phrase ? donner des exemples concrets ? Quels sont les acteurs qui fixent les normes les plus strictes ? ou au contraire quels sont les acteurs qui fixent les normes les moins contraignantes ?
9. Si des fruits ou des légumes ne respectent pas ces normes de qualité, que deviennent-ils ?
10. Y-a-t-il en Suisse beaucoup de fruits et légumes suisses qui ne respectent pas ces normes (calibre, apparence) ?
11. Tous ces fruits et légumes hors norme, mais encore mangeables par des humains, sont-ils écoulés par les différents canaux que vous m'avez cités dans votre mail (soit

transformation, gastronomie, vente à la ferme) ? → Donc si un fruit ou un légume est hors norme et encore bon à la consommation humaine, est-ce que ce fruit ou légume va être utilisé pour la consommation humaine ? (quantité, est-ce que vous avez des statistiques sur les quantités). Quels sont les fruits et légumes qui sont le plus souvent hors norme ?

12. Un assouplissement des normes de qualité, toujours calibre et qualité extérieure, favoriserait-il la réduction du gaspillage alimentaire pour le secteur des fruits et légumes selon vous ? (Par exemple, la forme des carottes, le diamètre des pruneaux, la longueur des concombres)
13. Les normes de qualité, plus spécifiquement le calibre et la qualité extrinsèque, de la production conventionnelle diffèrent-elles de celles de la production biologique ?
14. Vous avez mentionné qu'il y avait effectivement une différence en ce qui concerne les normes pour les produits conventionnels et les produits biologiques : je suppose que les produits biologiques ont des normes (calibres et défauts externes) moins exigeantes que les produits conventionnels ?
15. Je comprends le besoin d'avoir des normes de qualité intrinsèque des fruits et légumes mais quels sont les avantages d'avoir des normes de qualité extrinsèque, telles que le calibre et l'apparence ? à qui cela profite-t-il ? (Commerces de gros, clients, producteurs, etc.)
16. Selon vous, augmenter l'achat et la vente de légumes et fruits hors norme (tels qu'ils poussent) serait-il un moyen pertinent pour diminuer le gaspillage alimentaire ou non significatif, actuellement en Suisse ?

## **Entretien téléphonique avec Hubert Zufferey (Fruits-Union Swiss)**

*Fait le 13 avril 2023*

1. Quel est le processus d'élaboration de ces normes de qualité, plus spécifiquement la qualité extérieure (apparence, forme, esthétique et le calibre) des fruits ? quels sont les acteurs impliqués dans cette élaboration ? De votre point de vue, les producteurs sont-ils assez entendus dans ce processus ?
2. Comment se positionnent les producteurs de fruits vis à vis des normes de qualités externes (calibre, forme, apparence esthétique) appliquées à leur production ?
3. Quels sont les bénéfices des normes de qualités externes (calibre, forme, apparence esthétique) pour les producteurs ?
4. Quels sont les inconvénients des normes de qualités externes (calibre, forme, apparence esthétique) pour les producteurs/maraîchers ?
5. Que se passe-t-il lorsqu'une partie ou la totalité d'une production est considérée hors norme ? quelles sont les conséquences pour le producteur ? Quels acteurs sont les plus impactés (financièrement) ? Où finissent ces fruits hors normes ? Quels sont les canaux alternatifs qui s'offrent à un producteur lorsqu'une partie ou la totalité de sa production est considérée hors norme ?
6. Quelle est la quantité et/ou le pourcentage (une fourchette) des fruits hors norme qui ne peuvent pas être vendus (qui ne sont pas "utilisés" à cause de leur apparence esthétique) ?
7. Quels sont les canaux de vente les plus stricts vis à vis de ces normes de qualités externes (forme, calibre, apparence) dans la filière des fruits ? (Les placer du plus strict au moins strict)
8. Comment expliquer les prix moins chers pour ces fruits hors norme dans les grands distributeurs lorsque ceux-ci les vendent via leur marque ou ligne spécifique aux fruits et légumes hors norme (observation personnelle : marque et ligne spécifique de moins en moins présentes dans les magasins) ? (Réflexion personnelle : un fruit hors norme a les mêmes besoins qu'un fruit dans les normes, donc les charges sont les mêmes. Alors si ce fruit hors norme est vendu moins cher, qui supporte ce manque à gagner ?)
9. Pour cette question, je voulais plutôt vous faire réagir à des réponses qui m'ont été données par un grand distributeur (Migros ; Coop n'a pas répondu à ces questions) : quel est le processus pour déterminer que tel ou tel fruit est hors norme ? Un assouplissement des normes des qualités externes favoriserait-il davantage la réduction du gaspillage alimentaire ? → Ses réponses : il faut voir avec la branche car c'est elle qui fixe ces normes.
10. Augmenter l'achat des produits hors norme par les intermédiaires et les grands distributeurs serait-il un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire dans la filière suisse des fruits ? Oui, non, pourquoi ?

## **Entretien téléphonique avec Vincent Keuffer (producteur de légumes biologiques)**

*Fait le 12 mai 2023*

1. Afin de préciser ce que vous produisez : sur votre exploitation, vous produisez bien des fruits et des légumes de manière conventionnelle et biologique : c'est bien cela ? Votre production conventionnelle est-elle plus conséquente ou moins conséquente que votre production bio ?
2. Quels sont vos canaux de vente (uniquement un marché en ligne) ? est-ce que vous fournissez la grande distribution ?
3. Comment vous positionnez-vous vis à vis des normes de qualités externes (calibre, forme, apparence esthétique) recommandées par la branche des fruits et des légumes ?
4. Faites-vous une différence entre ce que vous vendez à la grande distribution ou aux autres canaux (vu que parfois les normes de la grande distribution sont plus strictes) ?
5. Donc, à cause de ces normes de qualité, diriez-vous que vous avez un certain gaspillage alimentaire dans votre production ?
6. Concernant la grande distribution :
  - Normes de qualité plus ou moins strictes ?
  - Cela vous arrive-t-il d'avoir de la surproduction engendrée par la grande distribution ?
  - Relations ?
  - Les gammes spécialisées en légumes et fruits hors norme ? exemple de unique
  - Confidentialité des contacts ?
7. Si vous avez des légumes invendables par les canaux ordinaires, qu'en faites-vous ?
8. Avez-vous la possibilité de valoriser certains fruits ou légumes que vous ne pouvez pas vendre tels quels (ex. tomates trop mûres en sauce tomate) ? Avez-vous des partenaires qui transforment ces produits invendables dans leur état ? Si non, Cela vous intéresserait-il qu'une entreprise achète ces légumes et fruits pour les valoriser (exemple de foodoo) ?
9. Question consommateurs : comme vous avez un contact direct avec le consommateur, avez-vous des retours négatifs parfois sur l'aspect visuel des fruits et légumes ? Certains consommateurs sont-ils un peu « pointilleux » ? Selon votre expérience, vos consommateurs sont-ils, en règles générale, compréhensibles et tolérants vis-à-vis de certains légumes ou fruits aux aspects atypiques, déformés ? différence entre légumes bio et conventionnels ?
10. Pour les consommateurs privés, est-ce vous-même qui faites les contrôles de qualité ? Vous fixez-vous les mêmes normes que celles qui sont sur Qualiservice ?
11. Selon vous, le gaspillage alimentaire dû aux normes de qualités externe dans la filière des fruits et légumes pourrait-il être réduit grâce à un assouplissement de ces

normes, les intermédiaires et les grands distributeurs (donc les canaux ordinaires) achèteraient-ils et transformeraient-ils alors davantage ces légumes hors norme ? Donc la déréglementation de ces normes serait-elle un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire dans la filière suisse des fruits et légumes ? Oui, non, pourquoi ?

12. Selon vous, serait-il intéressant de mettre en place plus d'initiatives qui valorisent les légumes hors norme en les achetant directement aux producteurs et en les transformant en produits qui se conservent ?
13. Selon votre expérience, quel(s) terme(s) désigne(nt) un critère d'un produit considéré hors norme dans la filière des fruits et des légumes au niveau de l'agriculteur/producteur (marchandise qui ne peut pas être écoulee par les canaux ordinaires) ?
  - Calibre
  - Forme
  - Maturité
  - Maladie
  - Dégâts dus à un évènement naturel (grêle, gèle, etc.)
  - Surproduction
  - Autres suggestions ?



## **Entretien téléphonique avec Rebecca Eggenberger (Représente consommateurs – Fédération Romande des Consommateurs)**

*Fait le 14 juin 2023*

*Remarque : cet entretien s'est déroulé largement plus comme une discussion*

Questions sur le sondage fait par l'alliance « les consommateurs veulent pouvoir acheter des fruits et des légumes hors norme » :

1. Serait-il possible de me transmettre les questions posées lors du sondage en ligne effectué en juillet 2020 ?
2. Quels sont les résultats et conclusions obtenus ?
  - 2.1. Du coup, juste pour que ce soit clair, vous-même hors covid vous avez des retours de consommateurs qui seraient plus enclins à acheter et qui achètent de plus en plus des fruits et légumes pas forcément homogènes, tout beaux.
3. Comment l'échantillon de participants a-t-il été choisi ? Qui a répondu à ce sondage ? (Ceux qui ont répondu sont aussi ceux qui se sentaient concernés par le sujet)
4. Il est mentionné dans le communiqué de presse que l'Alliance a pris contact avec les grands distributeurs pour qu'ils élargissent leur gamme : quels grands distributeurs avez-vous contactés ? Quelle a été leur réponse (positive, négative, neutre) ? Comment ont-ils réagi (sont entrés en discussion, ont été fermés à la discussion, ont argumenté leur point de vue, etc.) ? Vous ont-ils fourni les explications de la baisse de leur offre des produits hors norme dans leurs magasins ?
  - 4.1. Une dernière question avez-vous toujours des discussions avec les grands distributeurs au sujet des fruits et légumes hors-norme ou le gaspillage alimentaire ?

Questions sur la représentativité des consommateurs :

5. Représentativité des consommateurs dans l'élaboration des normes de qualité : Swissofel et ses membres (le commerce de détail, de gros et les transformateurs) ainsi que les représentants des branches (légumes et fruits) mais pas de représentants consommateurs. Le consommateur n'est représenté que par ce qu'en disaient les commerces de détail puisque ce sont eux qui ont le contact avec le consommateur. Donc cela pourrait-il être intéressant de mettre un membre de la FRC ou autre pour représenter la voix du consommateur même si c'est très difficile de généraliser puisque chaque consommateur est unique ? Mais au moins avoir une petite représentation parce que là il n'est représenté que par les grands distributeurs qui voient par rapport aux ventes, mais ce que les consommateurs achètent c'est ce qu'ils proposent dans leurs magasins.
6. Impliquer les consommateurs dans les décisions politiques : Un peu plus pour le contexte général, le système alimentaire suisse comme global n'est pas forcément durable, j'ai lu quelques pistes pour rendre le système alimentaire suisse plus durable, L'une était d'impliquer le consommateur dans l'élaboration de ce système alimentaire, plus dans les décisions politiques, est-ce une piste que vous

confirmez ? Par exemple comme au sommet national, assemblée citoyenne nationale pour une politique alimentaire saine et durable mais c'était la première fois qu'il y avait eu une telle assemblée citoyenne. Après je ne sais pas ce que les politiques en ont fait.

Une question sans lien avec cette enquête de l'UPS :

7. J'ai vu que la FRC collabore actuellement avec l'USP pour lutter contre le gaspillage alimentaire en mettant en place un formulaire qui mettrait en réseau les producteurs (ayant une partie ou la totalité de leur récolte non commercialisable dans les canaux officiels) et les potentiels acheteurs (<https://www.sbv-usp.ch/fr/etiquettes/gaspillage-alimentaire>). Pouvez-vous m'expliquer le rôle de la FRC dans cette initiative ? Quelles sont les avancées de ce projet ?

## **Entretien téléphonique avec Pierre-Yves Bernasconi (Initiative alternative de valorisation – Foodoo)**

*Fait le 19 avril 2023*

1. Depuis quand l'entreprise Foodoo existe-t-elle ? Comment cette idée est-elle apparue (de transformer des légumes hors norme pour les canaux ordinaires en produits transformés) ?
2. Transformez-vous également les fruits hors norme ou uniquement les légumes hors norme ?
3. Est-ce que ce sont des légumes de production conventionnelle, bio ou les deux ? Achetez-vous directement vos légumes auprès des agriculteurs, producteurs, maraîchers ? Peut-il y avoir des intermédiaires ?
4. Au début, comment avez-vous trouvé des agriculteurs qui étaient d'accord de collaborer avec vous ? Les agriculteurs étaient-ils favorables à ce concept ou étaient-ils un peu réticents ?
5. Toujours à propos des agriculteurs/producteurs, comment vos relations ont-elles évolué ?
6. Au fil des années, avez-vous constaté une baisse ou une augmentation des légumes qualifiés de hors norme (et donc non commercialisables) ?
7. Actuellement, vos produits (bouillon, sauce tomate, mayo) sont-ils uniquement faits à partir de légumes rescapés ? (J'imagine que depuis vos débuts, vous avez augmenté les quantités produites, y-a-t-il « assez » de légumes hors norme pour élaborer vos produits)
8. Quels sont les légumes que vous récupérez le plus ? Quelles sont les raisons les plus fréquentes (problème de calibre, problème de coloration, déformations, etc.), qu'est-ce qui revient le plus ?
9. Connaissez-vous les quantités de légumes que Foodoo sauve chaque année ?
10. Y aurait-il assez de quantité de légumes à sauver pour vous agrandir et produire plus ?
11. Selon vous, le gaspillage alimentaire dû aux normes de qualité externe dans la filière des fruits et légumes pourrait-il être réduit grâce à un assouplissement de ces normes, les intermédiaires et les grands distributeurs (donc les canaux ordinaires) achèteraient-ils et transformeraient-ils alors davantage ces légumes hors norme ? Donc la déréglementation de ces normes serait-elle un moyen pertinent afin de réduire le gaspillage alimentaire dans la filière suisse des fruits et légumes ? Oui, non, pourquoi ?
12. Des initiatives, telles que votre entreprise, sont-elles plus pertinentes pour sauver ces légumes ?

13. Selon votre expérience, y-a-t-il actuellement beaucoup de légumes qui sont gaspillés au niveau du producteur, ne sortant même pas de la ferme, du champ (sans incriminer le producteur) ?

## Annexe 9 : Tableau compte-rendu de tous les interviews (fruits ; légumes ; fruits et légumes)

Acteurs	Points positifs (mon ressenti)	Points négatifs (mon ressenti)	Responsabilité du gaspillage // Coût du gaspillage	Hors norme	Utilité des normes de qualité // Inconvénient	Gaspillage
<b>Christian Sohm</b> (Swisscofel) - Mail - Téléphone	Disponible Répondu à tout Agréable Neutre	Lisse un peu la réalité	- Tous les acteurs de la filière des fruits et légumes - Focus consommateur	Calibre Défauts visuels Surproduction involontaire	Prix/qualité Standard Certification	Peu (fruits et légumes)
<b>Olaf Apelt</b> (Qualiservice) - Mail	Répondu à tout Cordial	Réponses brèves	- Focus consommateur	Pas évoqué	Prix/qualité Comparabilité des produits pour la commercialisation Standard Transparence	?
<b>Hubert Zufferey</b> (FUS) - Téléphone	Disponible Répondu à tout Agréable Impliqué	Lisse un peu la réalité	- Manque de professionnalisme chez certains producteurs // - Producteur	Calibre Coloration Défauts visuels Teneur en sucre Maturité Aspect flétri Maladie	Professionnalisation de la filière Standard Certification // Tjs plus ; obésité dans les fruits	Très peu car bcp de canaux valorisation (fruits)
<b>Julie Ristord</b> (OTM) - Mail	Répondu presque à tout Cordiale	Pro-producteur	- Clients (commerce) // - Producteur	Non conforme	?	Thème important dans la filière alimentaire
<b>Larissa Eichenberger</b> (UMS) - Mail	Disponible Répondu à tout Réponses développées Agréable Neutre Diplomate	Très politiquement correcte	- Tous les acteurs de la filière des légumes // - L'acteur qui ne peut pas vendre la marchandise et doit s'occuper de sa commercialisation alternative ou son élimination	Calibre Défauts visuels Surproduction involontaire	Base commune de négociation entre P et C Enlever légumes le plus tôt possible de la chaîne de valeur // Légumes produits naturels qui peuvent fluctuer à cause de plein de facteurs	Produits non gaspillés = produits consommés par humain
<b>Sandra Helfenstein</b> (USP) - Mail	Répondu à presque tout Cordiale	-	?	Taille Longueur Courbure Coloration	?	Report du gaspillage sur un autre acteur
<b>Vincent Keuffer</b> (Producteur) - Téléphone	Disponible Répondu à tout Agréable	Pas trop se mouiller Lisse un peu la réalité	- Commerce de détail (surproduction, retour marchandise) - Transformateurs 4 <sup>ème</sup> gamme - Consommateurs (peu tolérants) // - Producteur	Calibre Coloration Fraîcheur Maturité Formes Surproduction involontaire Surproduction volontaire Mécanique Ravageurs Dégâts EN = Invendus	// Création de gaspillage alimentaire inutile (pour des légumes bons à la consommation)	Peu à leur niveau
<b>Rebecca Eggenberger</b> (FRC)	Très investie Répondu à tout Disponible (fait des recherches auprès de ses collègues ; long téléphone	RAS	Toutes la chaîne de valeur // Producteur	Pas évoqué spécifiquement		Beaucoup, thème important pour FRC

	avec plusieurs mails)					
<b>Simone Benguerel (IM – Coop)</b> - Mail	Cordiale	Répondu seulement à 6 questions en les choisissant (pris les moins intéressantes) Manque de transparence	- Consommateur - Gastronomie - Producteur	Mauvaises récoltes Courbure Mal formé Taille	Avoir une marchandise « parfaite »	Externalise totalement le gaspillage alimentaire (= pas chez eux le problème mais chez les autres)
<b>Tristan Cerf (IM – Migros)</b> - Mail	Répondu à tout Disponible	Hautain Manque de transparence Vague (copié/collé du site internet) Remettre la responsabilité sur la branche	- Consommateur - Branche	Critères esthétiques Surproduction (récolte trop importante)	Écouler la majeure partie de la production Ne pas amener des denrées qui ne se vendraient pas en rayon	Quasiment pas gaspillage alimentaire à leur niveau
<b>Pierre-Yves Bernasconi (IAV – Foodoo)</b> - Téléphone	Disponible Répondu à tout Agréable Impliqué Regard extérieur	Pt pas représentatif sur les quantités gaspillées (proportionnalité)	- Commerce de détail - Toute la chaîne de création de valeur du SA - Consommateur // - Producteur	Surproduction involontaire Surproduction volontaire // Maladie Événements climatiques naturels) Maturité Conservation → il sépare le hors norme et la surproduction	// Source de gaspillage alimentaire	Beaucoup (légumes)
<b>Larissa Mesmer (IAV – Zum Guten Heinrich)</b> - Mail	Répondu à tout Agréable	Pt pas représentatif sur les quantités gaspillées (proportionnalité)	- Marché // - producteur	Surproduction (un effet des normes de qualité) Ma liste + les conditions météorologiques	// Source de surproduction Source de gaspillage alimentaire	Beaucoup



## Directive Unique

### Exigences relatives à la commercialisation de produits frais non conformes à la norme en vigueur chez Coop. Entrée en vigueur le 10.10.2017

<b>Information:</b> Unique Tél.: +41 61 336 70 34 E-Mail: katja.bahrdt@coop.ch	<b>Approuvée par:</b> Direction 3 Marketing/Achats le 10 octobre 2017	<b>Langues:</b> allemand, français, italien, anglais, espagnol
---	---	--

#### 1. But

Coop souhaite que la plus grande partie possible des récoltes de ses fournisseurs puisse être réservée à la consommation humaine. La marque propre durable Unique, sous laquelle sont commercialisés des produits frais non conformes à la norme en vigueur chez Coop, a été créée à cet effet.

#### 2. Champ d'application

La présente directive s'applique aux produits frais dont l'aspect est hors-norme. Toute combinaison avec d'autres marques ou labels Coop est exclue, à l'exception du Bourgeon Bio, apposé sur les produits (suisse ou importés) issus de l'agriculture biologique. Ces produits sont commercialisés avec le Bourgeon sous la marque Unique.

#### 3. Exigences concernant les produits Unique

La marque Unique regroupe des produits frais dont l'aspect, notamment la forme et la taille, est hors-norme (en raison de dommages dus aux intempéries par exemple) et qui ne pourraient pas être vendus autrement chez Coop. Il s'agit de produits dont la qualité gustative n'est en rien altérée et dont les propriétés organoleptiques doivent impérativement être intactes. Ils doivent être conformes aux dispositions légales applicables, à l'exception des normes Coop relatives à la taille, à la forme et à l'aspect extérieur. Aucun produit pourri, moisi ou malade ne doit arriver en rayon sous la marque Unique. La production de fruits et légumes qui seraient exclusivement destinés à la marque Unique est interdite.

#### 4. Provenance

Les produits commercialisés sous la marque Unique peuvent être suisses ou importés; ils doivent provenir des fournisseurs existants. Il est interdit de faire fabriquer des produits destinés à une commercialisation exclusive sous le nom Unique.

#### 5. Etiquetage

Les produits Unique peuvent être vendus soit emballés, soit en vrac. Seuls les produits bio doivent être systématiquement emballés. L'étiquetage des produits Unique prend la forme, pour la vente en vrac, d'un autocollant apposé sur les produits mêmes lorsque c'est judicieux et rentable; sinon, c'est l'étiquette fraîcheur et les supports publicitaires qui permettent de les identifier. Quant aux produits préemballés, ils sont signalés sur l'emballage et par l'étiquette fraîcheur.

## **6. Tarification**

Un prix à la production ferme est négocié avec le fournisseur avant le référencement des produits. Le fournisseur est tenu de payer au producteur le prix convenu. Les produits Ünique (tant bio que conventionnels) doivent être vendus à un prix nettement inférieur au prix normal, voire en-dessous du prix des produits Prix Garantie s'il y en a.

## **7. Mise en œuvre / procédure**

Le partenaire commercial informe le service des Achats de la disponibilité d'un produit Ünique (en lui transmettant un échantillon/une photo et en lui en indiquant la quantité). Les Achats soumettent alors le produit à la Catégorie et au Centre Qualité pour évaluation. L'AQ examine si les exigences de la Directive Ünique sont remplies. Lorsqu'il s'agit de nouveautés, elle établit une norme ad hoc et la communique au partenaire commercial. La décision de commercialiser ou non le produit est du ressort du category manager. Des dérogations aux exigences relatives aux produits et à leur provenance peuvent être accordées par le chef de la Direction 3, à la demande du Responsable Category Management / Achats Produits frais 1.

## **8. Contrôle**

Les contrôles sont effectués dans le cadre des vérifications ordinaires d'AQ à l'entrée des marchandises.

## **9. Annexe**

Normes de qualité pour les fruits et légumes de la marque Ünique