



Abeilles Les butineuses ont désormais leur chemin didactique, entre Courtepin et Courtion. A découvrir sur 3,6 km. >> 16



Une station d'épuration pour 45 communes
Broye. D'ici à 2025, la STEP de Moudon-Lucens traitera les eaux d'au moins 24 000 habitants, ce qui en fera l'installation la plus importante de la région. Deux grosses industries seront raccordées. >> 15

RÉGIONS

11
LA LIBERTÉ
MARDI 23 MAI 2017

Des Fribourgeois s'engagent pour promouvoir une meilleure valorisation des ressources

Les initiatives anti-gaspi fleurissent

<< ANNE REY-MERMET

Fribourg >> Une carotte molle, une banane noircie ou encore un reste de batavia raplapla: de nombreux fruits et légumes finissent à la poubelle. Ce geste peut sembler anodin et sans conséquence tant la quantité est minime, mais il ne l'est pas vraiment quand on examine les chiffres nationaux du gaspillage alimentaire. Selon l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), chaque Suisse jette près de cent kilos de nourriture par année.

Des pertes que l'on retrouve à chaque étape entre le champ et l'assiette. On estime que la moitié est imputable aux ménages. Cette problématique fait progressivement son chemin dans les consciences et, depuis peu, des initiatives fleurissent ici et là pour montrer qu'une meilleure utilisation des ressources est possible.

Parfaits pour la confiture

Depuis un peu plus d'un an, l'association fribourgeoise Frutile prépare des confitures avec des fruits qu'elle récupère. «Après avoir vécu à l'étranger, ma famille a été assez choquée par le gaspillage alimentaire en Suisse. Ma fille m'a par exemple rendue attentive aux poubelles qui débordent après le repas de midi. Avec un groupe d'amis, nous avons souhaité entreprendre quelque chose qui permette aussi de sensibiliser les gens à cette question», se souvient Karin Mader, présidente de l'association.

Le petit groupe a alors décidé de transformer des fruits, car «c'est plutôt facile». Pour concocter confitures et chutney, Frutile a instauré une collaboration avec Table Suisse. L'œuvre d'entraide récupère des invendus dans les commerces et les redistribue à des institutions venant en aide aux personnes dans le besoin. «Nous sommes tout au bout de la chaîne, ils nous donnent ce qui leur reste», indique la présidente de l'association.

Les membres de Frutile ont appris à accommoder tout un tas de fruits différents, élaborant régulièrement de nouvelles recettes. «Nous ne pouvons jamais savoir ce qu'il y aura, ni en quelle quantité, il faut s'adapter», souligne Karin Mader. Les bénévoles préparent chaque semaine des bocaux qu'ils vendent ensuite au marché et dans quelques magasins.

Sur la place Georges-Python, leur étal avec ses grands panneaux explicatifs se distingue des autres. Car la démarche n'est pas purement commerciale. Elle vise à attirer l'attention des gens sur la problématique du gaspillage alimentaire. Les bénéfices réalisés en 2016 ont d'ailleurs tous été reversés à des institutions de la région. «Notre but principal est de sensibiliser le public à cette thématique, lui montrer qu'il est simple de faire des petites choses chez soi. Nous sommes tous coresponsables», estime la présidente de Frutile.

Sélection drastique

Les vieux fruits ne sont évidemment pas les seuls à pouvoir être valorisés. Les légumes frais figurent parmi les aliments les plus gaspillés, selon l'association bernoise Foodwaste, qui estime que 63% de la production nationale est perdue. C'est un peu par hasard que

Sur son stand de la place Georges-Python, l'association Frutile met aussi l'accent sur l'information. Vincent Murith



2 millions de tonnes

La quantité d'aliments gaspillés chaque année en Suisse

37 pour cent

La part de la nourriture jetée en Suisse imputable aux consommateurs

2000 francs

L'équivalent en argent de la nourriture jetée par année à la poubelle dans un ménage

cinq étudiants de Sainte-Croix se sont lancés dans un commerce à base de légumes rejetés par les grands distributeurs en raison de leur aspect ou de leur taille. Dans le cadre de leur travail de maturité et du programme YES (pour *Young Enterprise Switzerland*), ils ont créé Légumis.

Quand d'autres étudiants vendent des coques de téléphone ou des sacs en toile, cette mini-entreprise vend des

sachets de légumes séchés que l'on peut utiliser pour cuisiner par exemple des soupes ou des risottos. «Nous avons pensé à proposer un produit avec des légumes, car le thème de la nourriture saine nous semblait être dans l'air du temps. Nous étions bien conscients que ce ne serait pas forcément facile à vendre auprès des étudiants», souligne Tatiana Effner, responsable marketing de la mini-entreprise.

Légumis a donc approché un producteur de Chiètres, qui leur a suggéré d'utiliser des légumes qui ne passent pas le calibrage drastique des grands distributeurs. La première fois que l'agriculteur pose un bac de carottes devant les étudiants, ceux-ci s'étonnent. «Nous lui avons rappelé que nous voulions des légumes moches, ceux-ci avaient l'air très bien. Mais il nous a expliqué qu'ils étaient simplement trop grands pour les

normes des grands distributeurs», raconte la collégienne.

Les étudiants ont été surpris par le nombre de remarques positives sur leur concept. «Les gens nous disent: «Votre philosophie est super!» alors qu'on ne s'en était pas vraiment rendu compte», sourit Tatiana Effner. La petite entreprise est en lice pour le Prix de la durabilité remis par Coop dans le cadre de YES. Ses sachets de légumes séchés parlent à un public très vaste: de la personne âgée qui vit seule et ne veut pas acheter trop de légumes, à l'étudiant qui veut une solution simple pour cuisiner sain, en passant par les familles.

L'OFAG CONSEILLE

Les consommateurs sont responsables de la plus grande part du gaspillage de nourriture en Suisse. Ainsi, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) dispense quelques conseils pour limiter les pertes. Il suggère notamment d'établir des listes avant de faire ses courses, d'acheter de plus petites quantités, de conserver ses aliments dans un endroit adapté, de ne pas confondre la date limite de vente et celle de consommation. L'OFAG rappelle également qu'il existe des tas de recettes pour accommoder ses restes. Plus de détails sur le site de l'OFAG www.blw.admin.ch. ARM

Recherche pour éviter de jeter

Au-delà de la valorisation de la partie non écoulée de la production agricole, des recherches sont menées pour produire de plus beaux fruits et légumes.

Selon les chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), la part de perte à l'étape de la production est de 27%. «Les acheteurs imposent des contraintes assez lourdes, que ce soit pour les produits destinés à être transformés par l'industrie ou pour ceux qui seront mangés directement. Tous sont pourtant consommables. Manger de beaux fruits et légumes est-il un choix délibéré du consommateur ou dirigé? La question se pose», estime Frédéric Ménétreay, directeur de l'Union des paysans fribourgeois (UPF).

Si ce dernier constate que la question est d'actualité, il observe également que les mentalités évoluent de manière théorique, mais pas pratique. «On peut le constater partout: une belle pomme sera toujours privilégiée à un fruit tavelé.» Pour tenter de limiter les pertes, le directeur de l'UPF explique que des recherches sont menées pour produire des fruits et légumes avec des formes plus régulières.

«Les ménages consacrent 7% de leurs revenus à la nourriture, cette part a beaucoup baissé ces dernières années. C'est un peu paradoxal: ce sont des biens précieux et compliqués à produire, mais qui ne valent pas grand-chose.» >> ARM

Rendre lucratif

Tant pour l'association Frutile que pour les étudiants de Légumis, le but de la démarche n'est pas commercial. Mais, dans les deux cas, les responsables estiment qu'il est possible de rendre ces projets lucratifs. Les étudiants, qui dresseront le bilan de leur année entrepreneuriale en juin prochain, tentent de voir si des producteurs seraient intéressés à reprendre le concept pour amener une nouvelle valorisation de leurs produits, outre la production de biogaz, de compost et de fourrage pour animaux. >>

> www.frutile.weebly.com
> www.legumis.ch