

## Lutter contre le gaspillage alimentaire

# Un défi pour l'Union Maraîchère de Genève et les consommateurs

Trop petits, trop mûrs ou jugés peu attrayants: les raisons de rejeter des légumes sont nombreuses, mais souvent injustifiées. En Suisse, plus d'un tiers des denrées alimentaires produites sont gaspillées: un constat alarmant relevé par le WWF. Ce gaspillage ne se limite pas à une perte d'aliments: il représente aussi un énorme gâchis de ressources, d'énergie et d'argent - chaque ménage suisse jetant en moyenne plus de 600 francs de nourriture par an. Mais comment en arrive-t-on à de telles proportions, et surtout, que peut-on faire pour y remédier? Alors que les légumes sont fortement concernés, l'Union Maraîchère de Genève (UMG) s'engage activement dans cette lutte, avec des initiatives concrètes.



L'UMG a lancé une gamme de produits transformés à partir de légumes non calibrés ou en surplus, sous la marque «Côté Jardin».

Le gaspillage alimentaire touche toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la culture des produits jusqu'à leur consommation. Certains produits sont jetés parce qu'ils ne répondent pas aux normes esthétiques ou qu'ils n'ont pas trouvé preneur à temps, malgré une conservation adéquate. Cependant, le constat le plus frappant est que 40% du gaspillage se produisent directement chez les consommateurs. La bonne nouvelle, c'est que cela signifie que chacun

de nous peut avoir un impact significatif en ajustant ses habitudes. Par exemple, il est possible de transformer des légumes légèrement abîmés en soupes ou ratatouilles, plutôt que de les jeter. Et Xavier Patry, directeur de l'UMG, d'expliquer: «L'aspect du légume n'a plus aucune importance une fois cuit. Il ne faut pas hésiter à transformer et à innover dans ses recettes». L'UMG propose d'ailleurs des idées de recettes sur son site pour aider les ménages à mieux valoriser leurs aliments.

## La part des consommateurs dans la lutte contre le gaspillage

Pour les ménages suisses, adopter des pratiques simples pourrait réduire considérablement les pertes. Il suffit parfois d'un peu de créativité en cuisine pour redonner vie à des légumes fatigués. En achetant en quantités adaptées et en valorisant les restes, chaque consommateur peut contribuer à limiter les déchets alimentaires. Il serait également plus durable de favoriser



Xavier Patry, directeur de l'UMG.

des légumes non apprêtés. Une salade emballée, produira ainsi plus de 40% de déchets. C'est moins pratique, mais une salade complète ne produira qu'une ou deux feuilles à jeter, sans compter l'absence de plastique pour cette option. Cette prise de conscience individuelle est essentielle pour répondre à l'urgence écologique. Selon le WWF, économiser un tiers du gaspillage alimentaire des citoyens suisses permettrait d'éviter des émissions de CO<sub>2</sub> équivalentes à celles de 200 000 voitures.

### L'engagement de l'UMG pour une agriculture durable

Pour les maraîchers genevois, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité. Xavier Patry, directeur de l'UMG, rappelle que chaque légume non valorisé représente une perte sèche pour la coopérative: «Nos membres travaillent dur pour produire des légumes de qualité et il est essentiel de trouver des solutions pour valoriser ces produits, même lorsqu'ils sont

imparfaits». Les défis sont nombreux, car la nature ne se contrôle pas. Une météo capricieuse ou des périodes de production intense peuvent engendrer des surplus difficiles à écouler. Par exemple, en 2018, une surproduction de tomates pendant un été particulièrement chaud, alors qu'une grande partie des consommateurs étaient en vacances, a conduit à des pertes importantes. Faute de débouchés, ces tomates ont dû être compostées, suscitant un vif émoi parmi la population. De la même manière, cette année, au début de l'automne, beaucoup de fraises étaient encore disponibles à la vente, alors qu'une période de froid incitait les gens à déjà consommer des produits plus hivernaux.

### Des produits transformés pour réduire les pertes

Pour répondre à ces défis, l'UMG a développé des solutions innovantes. Elle a lancé une gamme de produits transformés à partir de légumes non calibrés ou en surplus, sous la marque «Côté Jardin». Jus de tomates, soupes, tartinades ou encore compotes de fraises: ces produits permettent de prolonger la durée de vie des fruits et légumes, tout en les rendant accessibles aux consommateurs tout au long de l'année et en valorisant la marque «Côté Jardin». Ce travail a été possible grâce à une disponibilité des équipements chez des producteurs de la coopérative et à des recettes adaptées, un exemple concret de l'agriculture circulaire. Toutefois, comme le souligne Xavier Patry, cette démarche extrêmement positive a également ses contraintes: «Aujourd'hui, nos clients attendent une disponibilité constante de ces produits transformés. Cela nous oblige parfois à déclas-

ser des légumes frais pour répondre à cette demande, ce qui n'était pas l'objectif initial».

### Les magasins «Côté Jardin»: vitrine de la lutte contre le gaspillage

En parallèle, l'UMG valorise aussi les légumes déclassés ou atypiques en alimentant des banques alimentaires solidaires comme Partage ou les Colis du cœur, ou en fournissant ses propres magasins «Côté Jardin». Les trois points de vente propres permettent de proposer des produits locaux à des prix abordables, tout en sensibilisant les consommateurs à la réalité de l'agriculture. Les légumes proposés, bien qu'imparfaits visuellement, offrent une qualité gustative irréprochable. Ces initiatives illustrent l'engagement de l'UMG pour réduire le gaspillage et encourager une consommation plus responsable.

### Changer nos habitudes pour un impact collectif

Alors que chaque Suisse jette annuellement 330 kg de nourriture, chaque geste compte. Au-delà des efforts déployés par les maraîchers, il est essentiel que chacun adopte des habitudes plus réfléchies: acheter en quantités adaptées, cuisiner les restes ou encore privilégier les produits locaux et de saison. «Beaucoup pensent que leur impact individuel est négligeable, mais si chaque ménage réduit ses déchets, les résultats à l'échelle de la société seraient impressionnants», insiste Xavier Patry. Ensemble, producteurs et consommateurs peuvent contribuer à une alimentation plus durable et respectueuse des ressources. ■

JOËL LUCAS

## A propos de l'Union Maraîchère de Genève

Coopérative créée en 1949, l'Union Maraîchère de Genève rassemble les producteurs de légumes du canton et en assure la commercialisation. Ses 30 membres cultivent 30 000 tonnes de légumes chaque année, soit 80% de la production genevoise, et sont les plus gros cultivateurs de tomates en Suisse. L'UMG participe à la vie économique locale à hauteur de 70 millions de francs de chiffre d'affaires et la filière emploie plus de 700 collaborateurs. L'UMG est le dépositaire de la marque «Côté Jardin», véhiculant des valeurs de qualité, proximité, saisonnalité et durabilité, créée en l'an 2000 afin de permettre aux consommateurs d'identifier leurs produits. Outre la certification B Corp™ qui couvre l'ensemble des activités de l'entreprise, les fruits et légumes Côté Jardin sont également labellisés Genève Région - Terre Avenir (GRTA), Suisse Garantie et Demain la Terre.



UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

Produits transformés:  
<https://umg.ch/cote-jardin/les-produits-transformes/>

Recettes:  
<https://umg.ch/recipes/>

