



Un coup de pouce financier symbolique

- 10
- 10
- 11
- 13
- 15
- 15
- EXPÉRIENCE *L'auto-stop, c'est tout une aventure*
- ÉCONOMIE *Fri Up revient à ses fondamentaux*
- FORUM FRIBOURG *Le bail d'Expo Centre prolongé*
- BOTTERENS *La paroisse vend les ardoises du clocher*
- ESTAVAYER *Le 15^e festival LudiMania'k est prêt*
- PAYERNE *L'exercice 2015 boucle dans le noir*

La lutte contre le gaspillage s'intensifie

FRIBOURG • *L'enseigne Äss-Bar débarquera en ville en juillet avec un concept qui marche fort outre-Sarine: vendre le pain de la veille. D'autres expériences probantes avec les invendus des commerces alimentaires existent.*



Située à l'Africanum à Fribourg, l'association Point d'ancrage récolte pain, légumes et produits laitiers en surplus auprès des grandes surfaces afin d'en faire bénéficier les réfugiés.



PHOTOS ALAIN WICHT
TEXTES NICOLE RÜTTIMANN

«En Suisse, deux millions de tonnes de denrées alimentaires irréprochables sont détruites chaque année.» Si ce constat de l'Office fédéral de la statistique a de quoi inquiéter, les citoyens sont toujours plus nombreux à se mobiliser pour lutter contre le gaspillage, en Suisse comme dans le canton de Fribourg. Une prise de conscience qui coïncide notamment avec la sortie sur les écrans du documentaire français «Demain», lequel recense des initiatives répondant aux préoccupations environnementales, économiques et sociales du XXI^e siècle et qui a incité la création de mouvements locaux, dans le canton notamment.

Frais de la veille

Collant à cette tendance, un concept de boulangerie original devrait voir le jour en juillet à Fribourg. Sous le slogan «Frais de la veille», l'enseigne Äss-Bar met en vente, pour l'essentiel à moitié prix, des produits de la veille, soit les invendus de boulangeries partenaires (pain, pâtisseries ou confiseries). Venu de Suisse alémanique, où Äss-Bar compte cinq points de vente, le concept marche fort, aux dires des responsables. Un sixième point devrait s'ouvrir à Fribourg si les autorisations sont délivrées, précise le futur patron et propriétaire de la franchise, Xavier Ballansat. La clientèle visée est surtout estudiantine: les locaux seraient situés ruelle du Lycée, près de Saint-Michel. Question qualité, pas de craintes: «Les produits des artisans boulangers sont encore très bons le lendemain», assure-t-il.

Le partenariat passé entre Äss-Bar et les boulangeries artisanales est «gagnant-gagnant», soutient Xavier Ballansat: «Elles profitent d'un point de vente supplémentaire pour leurs produits et se débarrassent ainsi facilement et gratuitement de leurs invendus.

«Plus de 6000 tonnes de denrées sont gaspillées par jour en Suisse»

BARBARA PFENNIGER

Par ailleurs, elles sont récompensées financièrement en touchant un pourcentage sur la vente.» Economie et écologie vont donc de pair, selon le patron, convaincu que le point de vente marchera aussi à Fribourg. Car, «plus qu'un concept germanique, il colle à un changement de mentalité global».

Prise de conscience

Un point de vue que partage Barbara Pfenniger, responsable de l'agriculture et de l'alimentation à la Fédération romande des consommateurs (FRC). Elle relève que «les consommateurs sont de plus en plus attentifs au gaspillage». La FRC réalise d'ailleurs des campagnes de sensibilisation sur le sujet et donne des pistes pour recycler les restes (www.frc.ch/gaspillage).

En la matière, le concept d'Äss-Bar n'est pas nouveau, fait-elle remarquer: «Avant, les boulangeries vendaient le pain du jour d'avant pour la fondue. Il est tout à fait propre à la consommation.» Et de noter que, outre

le pain, «les fruits et légumes sont les denrées les plus gaspillées en Suisse: en tout, plus de 6000 tonnes par jour!»

Si Äss-Bar s'inscrit dans la brèche des artisans, les grands magasins, eux, peuvent se permettre de joindre à l'écologie le volet social. Ainsi, Coop et Manor ont tissé des partenariats avec des associations qui récupèrent les invendus pour les redistribuer aux personnes dans le besoin.

Caritas fait partie des bénéficiaires. Avec l'association Table couvre-toi, elle sauve des denrées alimentaires de la destruction. L'association aide ainsi chaque semaine plus de 15 800 personnes au travers de ses 115 centres de distribution gérés par des bénévoles. Trois sont situés dans le canton: à Fribourg, à Bulle et à Morat. Celui de Bulle, ouvert en 2008, offre un coup de pouce à environ 220 personnes par semaine, selon les responsables.

Les denrées alimentaires sont offertes par quelque 800 entreprises des secteurs de l'agriculture, de la production et du commerce. Il s'agit de produits issus de surproductions ou surapprovisionnements, dont la date de péremption est proche, ou qui ont été légèrement endommagés lors du conditionnement.

Petra Del Curto, directrice de Caritas Fribourg évoque à ce sujet «l'émergence d'une économie de la récupération d'invendus», souvent gérée par des bénévoles. Elle constate dans un éditorial du magazine «Cari-

tas» que «les distributions de ca-bas alimentaires remis à domicile et les repas-partages se multiplient dans les districts du canton».

Pour les requérants

L'association Point d'ancrage, à Fribourg, notamment, a ainsi lancé des repas-partages, parallèlement aux distributions. Association au service des migrants et des requérants d'asile, elle récupère depuis 2008 des denrées avec lesquelles elle constitue un repas pour une huitantaine de réfugiés les mercredis à Fribourg. «Nous recevons du pain en surplus, des légumes et des produits laitiers

arrivés à échéance. Coop nous amène le pain mardi soir par le biais de Table couvre-toi. Nous allons chercher les denrées à Manor le mercredi matin», explique Claude Maillard, du comité de direction. «Nous avons en moyenne de quoi nourrir une centaine de personnes, soit environ 200 kilos de pain et 120 kilos de légumes. Nous organisons en parallèle un petit marché pour les requérants.» Et de préciser: «Cela représente 100 000 francs par an de nourriture économisée, qui partirait sinon à la poubelle.»

Ce marché et le repas sont destinés aux requérants en procédure ou déboutés ne pouvant

bénéficier de l'aide sociale. Une partie d'entre eux aident aussi à préparer les repas.

Mais la part de denrées récupérées par des œuvres d'entraide reste négligeable – moins de 5% – en regard de celle perdue dans les grandes filiales des supermarchés: jusqu'à 118 kg de nourriture par jour ouvrable, rappelle la FRC.

Une fois devenus impropres à la consommation, les invendus sont en grande partie (77%) transformés en biogaz ou méthane. Moins de 8% est destiné à l'affouragement du bétail, 7% est composté et le reste est incinéré ou transformé en biodiesel», détaille Barbara Pfenniger. I

PUBLICITÉ

D'AUTRES INITIATIVES AILLEURS DANS LE CANTON

Autre projet, même but, celui de FRÜTILE. L'association, dont le nom est né de la fusion des mots «fruit» et «utile», reçoit de ses fournisseurs (magasins, producteurs agricoles, etc.) des fruits invendus. Actuellement, elle les transforme en confitures et prévoit également la production de sirop, conserves ou chutney. Elle les vend dans certains magasins fribourgeois et au marché de Fribourg les mercredis matin avec l'aide de bénévoles, dont des personnes défavorisées telles que des migrantes. «Cette activité et le contact avec les clients favorisent leur intégration sociale et culturelle. Cependant, le but

prioritaire du projet est de sensibiliser le consommateur au problème du gaspillage alimentaire et à la possibilité du recyclage», expose Karin Mader, présidente de l'association dont les membres sont bénévoles (www.frutile.weebly.com).

Les idées fleurissent aussi sur le net. Comme celle de «Cloclo» Maillard, sur Facebook. Avec une amie de l'association Les St-Bernard du Cœur, elle cherche et distribue de la nourriture dans le canton, surtout en Gruyère, grâce à la générosité d'une boulangerie. Elle y nourrit une vingtaine de personnes par soir, selon ses dires. NR

vo-tre source
d'eau potable,
notre réseau de
compétences

SINEF
www.sinef.ch