



Formation professionnelle : acquérir des compétences pour réduire le gaspillage

Gaspillage alimentaire dans le monde du travail

Chaque année, près de 2 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées à la poubelle. La présente brochure renseigne sur les qualifications et les compétences opérationnelles requises pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire (food waste) tout au long de la chaîne alimentaire.

Chaque année, près de 2 millions de tonnes de denrées alimentaires, soit environ un tiers des aliments disponibles en Suisse, finissent à la poubelle. L'impact sur la nature et sur l'homme est considérable. En effet, le 30 % des émanations nocives pour l'environnement est lié à la production de denrées alimentaires. Le gaspillage actuel tout au long de la chaîne alimentaire a un impact inutilement lourd sur les ressources rares que sont l'eau, les terres arables et les énergies fossiles. En outre, les denrées alimentaires jetées occasionnent des coûts supplémentaires de l'ordre de plusieurs milliards de francs et grèvent le budget des ménages. Enfin, l'augmentation de la demande découlant de ces habitudes de consommation réduit d'autant l'offre de denrées alimentaires pour le reste de la population mondiale et ne permet ainsi pas de garantir la sécurité alimentaire à très nombreuses personnes.¹

¹ Cf. Association foodwaste.ch:
<http://foodwaste.ch/Que-signifie-le-food-waste/?lang=fr>.

Répartition des pertes de denrées alimentaires

Selon les estimations de deux chercheurs, João Beretta et Claudio Almeida², les pertes de denrées alimentaires en Suisse se répartissent comme suit :

- 20 % des pertes proviennent de la production agricole ;
- 30 % des pertes se produisent après les récoltes et durant la phase de stockage, ainsi que pendant le traitement et la manutention par le commerce de gros et de détail ;
- 50 % env. des pertes sont imputables aux consommateurs.

Selon des estimations actuelles, 2,3 millions de tonnes de denrées alimentaires finissent chaque année en Suisse sous forme de déchets. Ceux-ci se répartissent de la manière suivante :

Ce qui frappe d'emblée, c'est la part importante de denrées alimentaires qui serait évitable. C'est là que la formation professionnelle doit porter ses efforts en proposant des formations de base et des formations continues ciblées à l'intention des groupes professionnels concernés et en encourageant l'acquisition de qualifications spécifiques correspondantes.

Parts du gaspillage alimentaire annuel en Suisse inhérentes aux principaux champs professionnels

Domaine	Part du gaspillage alimentaire	Part évitable
Gastronomie	13 % des 2,3 mio t	70 %
Commerce de détail	4 % des 2,3 mio t	95 %
Industrie alimentaire	22 % des 2,3 mio t	68 %
Agriculture ³	En cours d'élaboration	En cours d'élaboration

Les enquêtes ont été réalisées selon la méthodologie fixée dans le manuel de l'UE du 31 mars 2016 : Food waste quantification manual to monitor food waste amounts and progression⁴.

Qualifications visant la réduction du gaspillage alimentaire

Le gaspillage des aliments est un thème qui impacte de nombreux processus de travail au sein des entreprises et qui requiert une collaboration concertée tout au long de la chaîne alimentaire. La mise en œuvre efficace des mesures visant la réduction des déchets alimentaires présuppose une coordination tous azimuts. Dans cette optique, il convient de développer des mesures à la fois dans la formation professionnelle initiale à titre de compétences de base et dans la formation professionnelle supérieure en tant que compétences managériales.

La présente brochure rappelle quelles sont les qualifications et les compétences exigées des professionnels désireux de contribuer à la réduction

des déchets alimentaires. Cette liste est loin d'être exhaustive et sert simplement d'indicateur et de récapitulatif. Elle est destinée aux organisations du monde du travail, aux experts aux examens, aux enseignants de la formation professionnelle et aux formateurs des entreprises formatrices. Elle devrait leur servir de repère et les aider dans leur pratique quotidienne.

Les compétences clés sont mentionnées par champ professionnel et subdivisées en compétences de la formation professionnelle initiale et en compétences de la formation professionnelle supérieure. Selon les cas, un ou plusieurs exemples de compétences opérationnelles spécifiques sont présentés par profession.

² Cf. les travaux de master de João Almeida: Food Waste and Losses in Switzerland: A Quantitative Assessment for Switzerland, Université de Bâle, 2012 et de Claudio Beretta: Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz, EPF Zurich, 2011.

³ Un récapitulatif structuré des quantités de déchets alimentaires issus de l'agriculture fait encore défaut actuellement.

⁴ Cf. la réponse du Conseil fédéral à l'interpellation 16.3504 «Réduction des pertes alimentaires. Comment la Suisse respectera-t-elle ses engagements inscrits dans l'Agenda 2030?»

Champ professionnel «agriculture et ses professions»

Les qualifications et les stratégies d'évitement du gaspillage alimentaire dans le domaine «agriculture et élevage» concernent au premier lieu les agriculteurs* CFC, les chefs d'exploitation agricole avec brevet fédéral, les chefs d'exploitation maraîchère avec brevet fédéral, les maîtres agriculteurs et les maîtres maraîchers.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle initiale

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «agriculture et ses professions» :

- optimiser les méthodes agricoles, notamment en ce qui concerne la récolte, la sélection des espèces, la détermination du moment de l'ensemencement et de la récolte, et cela en vue d'améliorer la durée de conservation des produits agricoles;
- utiliser si possible les surplus de production comme fourrage pour les animaux;
- expliquer les possibilités d'utilisation des déchets alimentaires comme fourrage et les conséquences pour la production animale.

Exemples de compétences propres aux agriculteurs CFC:

- mettre en évidence les possibilités d'écouler sur le marché les surplus de production (par ex. organisations d'entraide);
- identifier à l'aide de listes les sortes et les mélanges se conservant et se stockant bien dans le cadre de l'agriculture et du champ professionnel «agriculture et ses professions».

Compétences spécifiques à la formation professionnelle supérieure

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «agriculture et ses professions» :

- développer des stratégies de commercialisation appliquées aux surplus de production (par ex. distribution par le biais des organisations d'entraide);
- vérifier s'il existe des canaux de vente pour des produits de classe II;
- examiner la demande concernant la vente par abonnement;
- comparer l'impact des mesures visant la réduction du gaspillage alimentaire.

Exemple de compétence propre aux chefs d'exploitation agricole avec brevet fédéral:

- mettre en valeur et commercialiser les surplus de récolte et les produits de classe II par le biais de canaux de vente innovants.

Exemple de compétence propre aux maîtres agriculteurs avec diplôme fédéral:

- recenser les manques et les pertes en denrées alimentaires consécutifs à des surplus de production agricole et calculer l'efficacité des mesures à prendre.

Exemple de compétence propre aux techniciens en agroalimentaire ES:

- expliquer les processus de produits respectueux de l'environnement (réduction du gaspillage alimentaire, maintien de la biodiversité, préservation des ressources, etc.).

Champ professionnel «traitement des produits alimentaires»

Les professionnels que sont les boulangers, les bouchers et les technologues du lait sont tout particulièrement concernés au sein du champ professionnel «traitement des produits alimentaires». Dans les boulangeries industrielles par exemple, on table sur une surproduction de 8%. Ce taux pourrait être réduit de manière significative si l'on recourait à des canaux innovants (réduction des prix, dons, réutilisation, etc.).⁵

Compétences spécifiques à la formation professionnelle initiale

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «traitement des produits alimentaires» :

- expliquer à la clientèle les procédés permettant une préparation, une conservation et une durée de conservation appropriées;
- offrir des produits modulés sous forme de portions de taille différente;

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

⁵ Beretta Claudio 2013, VDB-Tagung Food Waste, www.foodaktuell.ch/index2.php?db=freport&nr=572.

- élaborer des produits en préservant les ressources et en respectant l'environnement;
- stocker les marchandises de manière optimale;
- utiliser les armoires frigorifiques de manière adéquate et économe en énergie;
- éviter la production de déchets, en réduire la quantité et les mettre en valeur dans les règles de l'art (par ex. tri des déchets organiques et des emballages).

Exemples de compétences propres aux bouchers-charcutiers CFC:

- élaborer des produits carnés et de la pêche, en tirer le meilleur parti et préserver les ressources;
- informer la clientèle des recettes permettant aussi bien de préparer des produits secondaires et des entrailles que de traiter des résidus alimentaires.

Exemples de compétences propres aux technologues en denrées alimentaires CFC:

- prendre des mesures en vue d'éviter les résidus lors du stockage et de l'emballage de matières premières;
- prendre des mesures en vue d'éviter la confusion, le mélange ou la contamination de matières premières (biologiques ou conventionnelles) tout au long de la chaîne alimentaire.

Exemple de compétence propre aux technologues du lait CFC:

- décrire les mises en valeur alternatives de produits secondaires, par ex. le développement de produits laitiers (soin du corps, lactosérum, etc.).

Exemple de compétence propre aux meuniers CFC:

- surveiller les processus de réception, de nettoyage préliminaire et d'emmagasinage des matières premières produites de manière conventionnelle, intégrée ou biologique.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle supérieure

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «traitement des produits alimentaires»:

- planifier la production et l'assortiment en fonction des ventes de sorte à créer dans la mesure du possible un minimum de surplus de production (gaspillage alimentaire);
- identifier, prioriser et mettre en œuvre systématiquement les potentiels d'optimisation dans l'entreprise, par ex. dans la production, l'emballage, la gestion des déchets (gestion environnementale en entreprise);

- développer des stratégies et des mesures visant au réemploi ou à la mise en valeur des surplus de production inévitables;
- élaborer des mesures pour combattre la contamination, le mélange et la confusion avec d'autres ingrédients ou matières premières;
- intégrer des mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la formation de base et la formation continue des collaborateurs.

Exemples de compétences propres aux spécialistes des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie avec brevet fédéral:

- optimiser la coordination des activités de production et de vente et adapter en conséquence la stratégie de vente;
- commercialiser les surplus de production par des canaux de vente tels que «Table couvre toi», «Table suisse», «Épiceries Caritas»;
- élaborer un concept de marketing pour des produits préservant les ressources (production biologique, production intégrée, produits saisonniers, labels de branche, etc.).

Exemple de compétence propre aux chefs boulangers-pâtisseries-confiseurs avec brevet fédéral:

- optimiser la coordination des activités de production et de vente en vue d'éviter les surplus de production.

Exemples de compétences propres aux technologues en industrie laitière avec diplôme fédéral:

- vérifier la mise en valeur alternative de produits secondaires, par ex. le développement de produits laitiers (soin du corps, lactosérum, etc.);
- vérifier et coordonner la planification des quantités et de l'assortiment avec les spécialistes du commerce de détail et de la vente.

Exemples de compétences propres aux chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie avec diplôme fédéral:

- observer les tendances sur le marché et développer des produits qui soient innovants et préservent les ressources (notamment des produits régionaux et saisonniers);
- élaborer un concept de développement régional (produits régionaux);
- promouvoir la coopération entre les collaborateurs travaillant dans la production et dans la vente afin d'éviter des surplus de production (entre autres par le biais de commandes à court terme).

Exemples de compétences propres aux maîtres bouchers avec diplôme fédéral:

- développer des stratégies de mise en valeur et de vente de produits carnés de moindre qualité (par ex. abats, poules à bouillir) en recourant à une meilleure information de la clientèle, à la structuration des prix, à la proposition de recettes et à d'autres mesures de marketing;

- déterminer les conditions imposées aux entreprises pour une utilisation des matières premières et des produits respectant les ressources et en assurer la mise en œuvre, entre autres en ce qui concerne les achats, les surplus de production, le recours à d'autres canaux de vente et la gestion des déchets et de l'emballage.

Champ professionnel «commerce»

Les principaux professionnels concernés dans le champ professionnel «commerce» sont les gestionnaires du commerce de détail CFC (orientations «aliments, boissons et tabac», «boulangerie-pâtisserie-confiserie» et «économie carnée»), les spécialistes du commerce de détail avec brevet fédéral, les spécialistes du commerce fruits et légumes avec brevet fédéral, les managers en commerce de détail avec diplôme fédéral et les responsables achats avec diplôme fédéral.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle initiale

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «commerce»:

- expliquer l'importance des mesures visant la réduction du gaspillage alimentaire;
- décrire les mesures visant la réduction du gaspillage alimentaire dans l'entreprise;
- optimiser la mise en valeur des déchets et séparer autant que possible les déchets organiques des emballages.

Exemples de compétences propres aux gestionnaires du commerce de détail CFC

- du groupe de branches «denrées alimentaires», domaine spécifique «gestion des marchandises»:
- trier les produits en fonction de leur durée de conservation;
- transporter et préparer des denrées alimentaires avec soin;
- éviter les ruptures dans la chaîne du froid;
- détecter et retirer de la vente les denrées alimentaires avariées (principalement dans la vente en vrac).

Exemple de compétence propre aux gestionnaires du commerce de détail CFC du groupe de branches «den-

rées alimentaires», domaine spécifique «conseil à la clientèle»:

- conseiller la clientèle en matière de stockage, de durée de conservation et de préparation des produits vendus en vrac.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle supérieure

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «commerce»:

- améliorer la coopération entre les fournisseurs et les producteurs, afin d'éviter des pertes dues à de trop grandes quantités de denrées alimentaires;
- adapter l'offre (tout particulièrement en produits frais) à la demande, réduire la variété des offres avant la fermeture des magasins et liquider systématiquement les produits proches de la date de péremption;
- vérifier l'amélioration apportée par les nouvelles techniques de préparation, d'emballage et d'adaptation des durées minimales de conservation aux délais de conservation effectivement visés;
- participer au développement de solutions innovantes en vue de réduire le gaspillage alimentaire.

Exemple de compétence propre aux spécialistes du commerce fruits et légumes avec brevet fédéral:

- participer à l'élaboration de solutions de branche visant la mise en valeur de classes de qualité différentes.

Exemple de compétence propre aux spécialistes du commerce de détail avec brevet fédéral:

- vérifier et encourager la collaboration avec des organisations d'entraide de type «Table couvre toi», «Table suisse», «Épiceries Caritas».

Champ professionnel «gastronomie et catering» (y c. intendance)

Les qualifications et les stratégies d'évitement du gaspillage alimentaire dans le champ professionnel «gastronomie et catering» concernent tout spécialement les cuisiniers CFC, les spécialistes en restauration de système CFC, les gestionnaires en intendance CFC, les chefs cuisiniers avec brevet fédéral, les responsables du secteur hôtelier - intendance avec brevet fédéral, les chefs d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral, les chefs de cuisine avec diplôme fédéral et les chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômés.

Vu la grande variété d'entreprises spécialisées dans la branche de la restauration, seul un petit nombre de compétences transversales peuvent être identifiées.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle initiale

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «gastronomie et catering» :

- stocker des marchandises de manière optimale;
- utiliser les réfrigérateurs de manière correcte et économe en énergie;
- proposer des demi-portions ou des portions réduites;
- éviter la production de déchets.

Exemple de compétence propre aux gestionnaires en intendance CFC:

- interroger les patients sur leurs besoins alimentaires du moment et calibrer en conséquence les portions.

Exemples de compétences propres aux cuisiniers CFC:

- cuisiner séparément les produits alimentaires (en vue de leur réutilisation);

- mettre en valeur de manière ciblée les restes alimentaires (par ex. soupe).

Exemple de compétence propre aux spécialistes en restauration de système CFC:

- adapter les portions de repas en fonction des souhaits de la clientèle.

Compétences spécifiques à la formation professionnelle supérieure

Compétences propres aux professionnels du champ professionnel «gastronomie et catering» :

- recenser systématiquement les pertes en denrées alimentaires et prendre les mesures qui s'imposent ;
- élaborer des mesures d'optimisation et des stratégies visant à réduire les déchets alimentaires;
- réduire l'offre de la carte des menus en privilégiant les plats les plus appréciés;
- intégrer les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la formation de base et la formation continue des collaborateurs.

Exemples de compétences propres aux chefs cuisiniers avec brevet fédéral:

- adapter l'offre en fonction de la demande et des principes de stockage respectueux des ressources et procéder à la planification des menus en tenant compte de la durée de conservation des produits alimentaires;
- élaborer des recettes permettant de tirer le meilleur profit des restes alimentaires.

Exemple de compétence propre aux chefs de cuisine avec diplôme fédéral:

- adapter la carte des menus et l'offre des produits en fonction des besoins.

Instruments et moyens auxiliaires destinés à l'enseignement concernant le thème du gaspillage alimentaire

Vidéos traitant de manière générale du thème du gaspillage alimentaire :	<p>http://www.foodwaste.ch/mediathek (en allemand)</p> <p>http://www.united-against-waste.ch/fr/medien-filter/videos/ (en français) et</p> <p>http://www.united-against-waste.ch/medien-filter/videomaterial (en allemand)</p>
Matériel de sensibilisation au gaspillage alimentaire utilisable dans l'enseignement de la culture générale :	<p>swisseduc.ch : séquence d'enseignement sur le gaspillage alimentaire (Lerneinheit über den Verschleiss von Lebensmitteln)</p> <p>http://www.swisseduc.ch/allgemeinbildung/food_waste (en allemand)</p> <p>Pusch : matériel d'enseignement destiné aux écoles et intitulé Mystery um Food Waste</p> <p>http://www.pusch.ch/fuer-schulen/unterrichtsmaterial/unterrichtsideen/mystery-um-food-waste-25/show (en allemand)</p> <p>éducation21 : page internet intitulée Qui transforme les aliments en déchets? (Wer macht aus Essen Müll?) et complétée par des suggestions pour l'enseignement (Anregungen für den Unterricht)</p> <p>http://www.education21.ch/de/schule/themenfenster_2_2015 (en allemand)</p>
Livre de cuisine :	<p>Oekonomische Gemeinützige Gesellschaft Bern : livre de cuisine expliquant comment vivre heureux sans gaspiller les aliments (Restenlos glücklich)</p> <p>http://www.ogg.ch/index.php?id=170 (en allemand)</p>
Boulangerie-pâtisserie :	<p>Tous ensemble contre le gaspillage : page internet consacrée au groupe professionnel «boulangerie-pâtisserie» (Bäckerei- & Konditoreigewerbe)</p> <p>http://www.united-against-waste.ch/aktivitat/frische-ideen-und-austausch-fachgruppe-baeckereien-und-konditoreien (en allemand)</p>
Boucherie et gastronomie :	<p>Proviande : page internet intitulée Savoir-Faire, un projet présentant les possibilités de mise en valeur intégrale des animaux de boucherie</p> <p>https://www.proviande.ch/fr/services-statistique/savoir-faire.html (en français)</p>
Hôtellerie :	<p>Tous ensemble contre le gaspillage : Guide à l'usage des hôteliers: Éviter les déchets alimentaires:</p> <p>http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2016/05/Hotelleitfaden_A4_FR.pdf (en français)</p> <p>LeanPath Food Waste Prevention : brochure d'information traitant des déchets alimentaires dans le secteur des services alimentaires (Lebensmittelabfälle im Food Servicesektor: Fakten zu Abfallaufkommen und Chancen von Reduktionsmassnahmen)</p> <p>http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2016/07/LP-Whitepaper-final2.pdf (en allemand)</p>

- Exemples de bonnes pratiques:**
- Tous ensemble contre le gaspillage : page internet intitulée Études de cas
<http://www.united-against-waste.ch/fr/etudes-de-cas/> (en français)
 - Table couvre-toi : <http://www.tischlein.ch/fr/home.html> (en français)
 - Äss-Bar : http://www.aess-bar.ch/index_f.html (en allemand)
 - Table suisse : <http://schweizertafel.ch/fr/> (en français)
 - Mein-Küchenchef: page internet intitulée Mon chef de cuisine (Mein Küchenchef) et consacrée à la confection et à la vente de repas saisonniers tout prêt
<http://www.mein-kuechenchef.ch> (en allemand)
 - GalloCircle : mise en valeur des poules pondeuses
<http://www.gallocircle.ch> (en allemand)
 - Provalor : valorisation des sous-produits tirés des légumes:
<http://www.provalor.nl/EN> (en anglais)
 - Birsmatthof: livraison directe de légumes de saison des producteurs aux consommateurs
<http://www.birsmatthof.ch> (en français)
- Divers:**
- Foodwaste.ch : exposition interactive sur le thème du gaspillage alimentaire
<http://foodwaste.ch/tous-les-projets/food-waste-lexposition/?lang=fr> (en français)

greenjobs.

● Green Jobs Bernhard GmbH
Bernhard GmbH
Bollwerk 35
3011 Berne
www.greenjobs.ch

● Sur mandat de l'Office
fédéral de l'environnement
(OFEV)
Novembre 2016

Green Jobs Bernhard GmbH est un bureau de l'environnement disposant d'une expertise dans les domaines de la formation et du monde du travail. Il conseille les associations de branche et professionnelles en matière de réformes de la formation professionnelle et de politique associative durable.