

# RECUPERATION DE FRUITS ET LEGUMES



## RESUME

Nous effectuons un travail interdisciplinaire centré sur un projet dans le cadre de notre travail de maturité ainsi que pour le concours myclimate.

Par ce dossier, nous souhaitons sensibiliser les personnes face aux déchets, à la consommation, à la surconsommation et à la récupération des fruits et légumes.

Notre projet est de créer un lien entre la commune et la Migros afin de récupérer les fruits et légumes n'entrant plus dans le code fraîcheur de la Migros. Le but serait que des bénévoles se chargent d'aller chercher ces aliments pour les stocker dans un local mis à disposition par la commune. La commune leur transmettrait ensuite la liste des personnes étant dans le besoin et souhaitant recevoir une aide alimentaire. Ce seraient finalement les bénévoles qui distribueraient les fruits et légumes dans les différents ménages.

Suite à divers entretiens avec le chef du département social de la commune de Saint-Imier et le coordinateur fraîcheur de la Migros Neuchâtel-Fribourg, nous avons réalisé que notre projet n'était pas réalisable avec des fruits et légumes. En effet, du point de vue de la commune, la liste des personnes dans le besoin est tenue secrète. Concernant la Migros, le personnel n'a pas l'autorisation de donner les fruits et légumes ayant dépassé le code fraîcheur. De plus, on nous a expliqué que les fruits et légumes n'étaient pas jetés, mais récupérés pour la production de biogaz.

Malgré que notre projet n'ait pas abouti, nous avons trouvé plusieurs possibilités de réorientation pour celui-ci.

**Mots clés:** *récupération de fruits et légumes – déchets – surconsommation – développement durable*

# TABLE DES MATIERES

- Liste des acronymes	p.4
- Liste des illustrations	p.4
- Liste des graphiques	p.4
- Liste des annexes	p.4
- Remerciements	p.5
<b>1. Introduction</b>	
1.1 Problématique générale	p.6
1.2 Problématique spécifique	p.7
<b>2. Méthodologie</b>	
2.1 Les moyens utilisés et personnes contactées	p.9
2.2 Journal et schéma	p.9
2.3 Sondage	p.10
2.4 Répartition des activités au sein du groupe	p.11
2.5 Problèmes rencontrés	p.11
<b>3. Développement</b>	
3.1 Première idée	p.13
3.2 Seconde idée	p.14
3.3 Projet final	p.14
3.4 Possibilités de réorientation du projet	p.17
3.5 Schéma de notre projet	p.17
3.6 Analyse du questionnaire	p.18
3.7 Résultats des réponses du questionnaire	p.19
3.8 Réflexion par rapport au questionnaire	p.22
<b>4. Conclusion</b>	p.23

## **LISTE DES ACRONYMES**

- œ FAO: Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture
- œ TIP: Travail Interdisciplinaire centré sur un Projet
- œ UE: Union Européenne

## **LISTE DES ILLUSTRATIONS**

- œ Photo de fruits et légumes p.1
- œ Photo 1: exemple de calibrage p. 16

## **LISTE DES GRAPHIQUES**

- œ Tableau 1 « les cultures qui consomment le plus d'eau » p.12
- œ Graphiques des réponses du questionnaire p. 19

## **LISTES DES ANNEXES**

- œ Questionnaire
- œ Questions pour M. Nicoulaz

## **REMERCIEMENTS**

Nous remercions tout spécialement Mme Spack qui a consacré énormément de temps à notre travail. Elle a su répondre à nos questions, nous guider durant toutes les leçons et nous motiver.

Un grand merci également à Mme Schnegg qui était toujours là pour nous donner des informations concernant notre sujet et qui nous a aidée à la rédaction du TIP. Nous souhaitons aussi remercier M. Oguey (chef du département social de la commune de Saint-Imier) ainsi que M. Nicoulaz (coordinateur fraîcheur de la Migros Neuchâtel-Fribourg) pour le temps qu'ils ont mis à disposition afin de répondre à nos questions et de nous transmettre des informations.

Encore un merci à M. Schnegg qui a consacré de son temps à la réalisation des graphiques de notre questionnaire.

Finalement, un merci tout particulier à nos familles qui ont su nous écouter, nous motiver et supporter nos « humeurs changeantes » ainsi qu'à toutes personnes ayant répondu au questionnaire.

# **1. INTRODUCTION**

## **« Presque tous nos achats ont un impact sur notre environnement ! »**

### **1.1 Problématique générale**

Le thème général de notre travail est une planification pour les déchets, la consommation, la surconsommation et la récupération des aliments. Nous effectuons celui-ci dans le cadre du projet « myclimate » afin de participer au concours de cette organisation. Ce dossier constitue également notre travail interdisciplinaire centré sur un projet (TIP).

Nous pensons que notre thème est d'actualité. En effet, la crise économique actuelle le met au premier plan car la population a moins d'argent et cherche donc à dépenser moins. L'Office cantonal de la statistique affirme que depuis 2008 l'économie suisse s'est ralentie et que, parallèlement, depuis 2009, l'évolution des prix à la consommation est devenue négative. De plus, on compte actuellement un million de pauvres en Suisse, soit une personne sur dix<sup>1</sup>. Ensuite, notre sujet concerne le développement durable<sup>2</sup>, sujet très tendance ces temps. Effectivement, un quart de la nourriture de la planète est gaspillé. Une grande partie des aliments est perdue lors de leur conditionnement et de leur transport, dans les supermarchés, les restaurants et les cuisines familiales. Cela signifie qu'une grande partie de l'eau qui a été prélevée pour leur production l'a été inutilement.

Aux Etats-Unis par exemple, près d'un tiers de la nourriture est jeté dans les poubelles. C'est comme si on laissait couler les robinets et laissait se répandre pour rien 40 milliards de litres,

---

<sup>1</sup>Définition de la pauvreté selon Caritas: la notion de pauvreté se différencie en pauvreté relative (Ce sont les personnes qui doivent vivre une existence caractérisée par des restrictions par rapport aux autres personnes vivant dans le même pays.) et pauvreté absolue (Personnes qui vivent en dessous du minimum vital. On considère que l'alimentation, l'habillement, le logement et la possibilité d'accéder à des soins font partie des biens absolument nécessaires).

<sup>2</sup>Définition du développement durable par le canton de Berne: le développement durable satisfait les besoins des générations présentes, sans compromettre la possibilité pour les générations à venir de satisfaire leurs propres besoins.

autrement dit suffisamment d'eau pour répondre aux besoins ménagers de 500 millions de personnes<sup>3</sup>.

Dans les pays en développement, la majorité des pertes de nourriture surviennent pendant le processus de production, lors du transport ou des mauvaises conditions d'entreposage, alors que dans les pays riches c'est surtout lors de l'étape suivante, celle de la consommation ou plutôt de la non-consommation des produits agricoles jetés au début.

Pour terminer, les choix alimentaires ont d'une manière ou d'une autre des répercussions sur les ressources en eau. En effet, si nous parvenons à améliorer la productivité de l'eau et à réduire la quantité de nourriture gaspillée, nous pourrions alors garantir une meilleure alimentation aux pauvres et assez de nourriture pour davantage de gens.

## **1.2 Problématique spécifique**

L'aspect spécifique que nous souhaitons développer est la récupération des fruits et légumes encore consommables mais que les magasins ont l'obligation de jeter pour des raisons d'hygiène.

Nous avons choisi ce thème car nous avons vu un reportage concernant les déchets en Suisse. Celui-ci nous a particulièrement touchées et choquées. Ce documentaire montrait des images frappantes de l'évacuation des déchets. On voyait des gens se servir d'aliments encore mangeables dans les poubelles. Certains responsables de magasins aspergeaient même ces containers d'essence pour que les aliments soient immangeables.

Nous avons aussi choisi ce sujet car nous ne trouvons pas normal de jeter des aliments juste parce qu'ils sont jugés trop flétris pour les magasins. De plus, l'idée de mettre en lien un grand magasin et une commune pour une bonne œuvre nous paraissait être une bonne opportunité. Finalement, ce thème est vraiment d'actualité car il concerne le développement durable et le sujet des déchets d'aliments est souvent évoqué ces derniers temps. C'est donc également pour cela que nous nous y sommes intéressées.

---

<sup>3</sup>Semaine internationale de l'eau 2008 à Stockholm

En Suisse, 250'000 tonnes de nourriture sont jetées, dont 25'000 tonnes sont encore consommables. Les statistiques montrent également que près de 36 kilos de nourriture par personne sont jetés en Suisse<sup>4</sup>.

« Pour réagir face à ce gâchis de nourriture, la commission européenne a accepté, le 1er juillet 2009, la commercialisation de fruits et légumes hors normes dans le cadre des frontières de l'UE. Cependant, le levé de la normalisation ne touche pas tous les produits, loin de là. En effet, au total seuls 26 produits (parmi les moins consommés d'ailleurs) dérogent au principe du diktat de la perfection<sup>5</sup> ».

Pour notre TIP, nous désirons donc approfondir le sujet de la récupération de fruits et de légumes afin d'éviter d'utiliser inutilement de l'eau et de l'énergie pour produire ceux-ci. Notre souhait serait de mettre la commune et le supermarché du village en relation, ceci dans le but de récupérer les fruits et légumes invendus ou non calibrés et ainsi d'éviter une certaine quantité de déchets.

Il est vrai que certaines associations comme les épiceries solidaires, les Cartons du cœur ou Caritas ont déjà un système de récupération d'aliments gratuits ou non. Il existe également des magasins de récupération d'aliments passés de dates ou invendables mais encore consommables. Ceux-ci vendent les produits à prix réduit. Cependant, nous n'avons pas trouvé d'associations ayant pour but d'associer un magasin et une commune afin de récupérer les fruits et les légumes et de les redistribuer.

---

<sup>4</sup>De la poubelle à l'assiette il n'y a qu'un pas.

<sup>5</sup> <http://www.aujardin.info/news/0034-legumes-hors-normes.php>

## **2. METHODOLOGIE**

### **2.1 Les moyens utilisés et personnes contactées**

Pour notre travail, nous nous sommes surtout basées sur des documents ou vidéos en lien avec la récupération, le calibrage, etc. et sur les documents reçus en classe. Nous avons également contacté plusieurs personnes, notamment le responsable du département social de la commune de Saint-Imier, le coordinateur fraîcheur de la Migros Neuchâtel-Fribourg et un agriculteur de la région.

### **2.2 Journal et schéma**

Mercredi 2.09.09

Choix du sujet

Mercredi 09.09.09

Début des recherches de documents et d'informations (Internet, livres, etc.)

Mercredi 21.10.09

Réflexion sur notre thématique spécifique

Mercredi 16.12.09

Début de rédaction du TIP

Mercredi 13.01.10

Rendez-vous avec le chef du département social de la commune de Saint-Imier

Mercredi 20.01.10

Rendez-vous avec le responsable de la Migros Marin Centre

Fin janvier

Premier jet de notre dossier

Fin mars

Le dossier est terminé et envoyé à myclimate

### 2.3 Sondage

Nous avons fait passer le questionnaire à 47 personnes de différentes classes sociales, hommes et femmes de 20 à 70 ans. Nous avons choisi comme première tranche d'âge 20 ans car à partir de cet âge, les jeunes vivent souvent de façon autonome et s'occupent de leurs courses. Nous nous sommes arrêtées à 70 ans non parce qu'après les personnes sont trop vieilles, mais simplement parce que nous n'avions pas l'intention d'en distribuer à des personnes plus âgées. En effet, nous n'en connaissons pas beaucoup. Ce questionnaire a été distribué par nous-mêmes ainsi que par une enseignante dans différents milieux.

Nous l'avons construit afin de connaître l'avis des personnes sur la récupération d'aliments ainsi que leurs habitudes concernant celle-ci. Il nous a également permis de savoir si notre projet avait un intérêt. Cependant, nous l'avons mis en place lorsque nous imaginions faire une récupération lors du calibrage. Il nous a donc donné une vue d'ensemble mais n'est pas entièrement adapté à notre projet final, car celui-ci concerne la récupération des fruits et légumes lorsqu'ils n'entrent plus dans le code fraîcheur de la Migros.

Pour la construction de notre questionnaire, nous avons commencé par une brève présentation afin que l'échantillon soit au clair à propos des objectifs de sondage. Nous avons également assuré la confidentialité du questionnaire. Ensuite, nous avons demandé le sexe, l'âge, la profession et le nombre de personnes par ménage afin de pouvoir observer les éventuelles différences entre ces personnes par rapport à leur âge, classe sociale ou sexe.

Nous avons choisi des questions fermées et ouvertes afin que les personnes puissent donner leur avis. La première question est d'ordre général et les questions 2 à 7 sont des questions plus personnelles de sorte à connaître les différentes façons de faire et les opinions par rapport à la récupération de fruits et légumes.

#### **2.4 Répartition des activités au sein du groupe**

Concernant la répartition des activités, pour le questionnaire, nous avons chacune fait passer quinze questionnaires. Puis, pour les recherches, nous les avons faites ensemble et nous nous sommes réparties les lectures. Finalement, une personne s'est concentrée sur la rédaction du TIP et l'autre sur les téléphones, les discussions lors des interviews et les photos pour le dossier.

#### **2.5 Problèmes rencontrés**

Pour notre travail, nous étions deux au départ. Puis, la deuxième n'a plus pu venir en cours pour des raisons de maladie. Une troisième fille s'est jointe au groupe afin de ne pas laisser l'autre seule. Nous avons alors réussi à nous répartir les différents travaux et à nous mettre d'accord sur le sujet avec la fille absente car nous communiquions par Internet. Finalement, la jeune fille en congé maladie n'a pas pu poursuivre sa formation. Nous n'étions plus très motivées après ce, mais nous avons réussi malgré tout à nous redistribuer les travaux et à nous plonger dans la construction du projet. Nous avons également eu l'aide et les encouragements de deux enseignantes, ce qui nous a passablement remotivées.

### 3. DEVELOPPEMENT

Comme nous l'avons expliqué plus haut, notre projet s'inscrit dans le thème du développement durable. Nous nous sommes alors dirigées vers le domaine de la récupération car nous désirions non seulement aborder le domaine du développement durable mais aussi celui de l'aide aux personnes dans le besoin.

Dans le monde, une quantité incroyable d'eau est utilisée pour arroser tous ces fruits et légumes. En effet, l'agriculture est la première utilisatrice d'eau: 70% de l'eau disponible sur terre sert à l'irrigation des champs<sup>6</sup>. Le tableau ci-dessous nous montre les exemples de cultures consommant le plus d'eau (les chiffres sont approximatifs):

**Tableau 1 : les cultures qui consomment le plus d'eau**

Cultures	Besoins en eau en mm (10 m <sup>3</sup> / hectare)
<b>Bananes</b>	1200
<b>Dattes</b>	1100
<b>Pamplemousses</b>	825
<b>Riz</b>	770
<b>Coton</b>	750
<b>Betterave à sucre</b>	650
<b>Maïs</b>	575
<b>Blé</b>	550
<b>Patate douce</b>	537
<b>Pommes de terre</b>	487
<b>Sorgho</b>	475
<b>Oignons</b>	475
<b>Tomate</b>	450
<b>Tabac</b>	400
<b>Haricots</b>	375

En observant ce tableau, nous constatons que les aliments comme les bananes, le riz, la betterave à sucre, le maïs, le blé, les pommes de terre, les oignons, les tomates et les haricots, qui sont des fruits et légumes que nous consommons régulièrement, demandent une grande quantité d'eau, et parfois ces aliments nous sont importés. Cela signifie qu'en plus de l'eau utilisée, une production plus ou moins faible de CO<sub>2</sub> est émise.

Ensuite, lors des transports, des tris, etc. une grande partie de la récolte est perdue et, par conséquent, une grande quantité d'eau également. De plus, en Suisse, 36 kilos de nourriture sont jetés par habitant chaque année, alors que 380'000 personnes ont du mal à subvenir à leurs besoins primaires<sup>7</sup>.

Tout cela nous a fait réfléchir et nous a orientées vers plusieurs directions. Pour notre projet, nous avons choisi la Migros, car c'est un grand distributeur suisse, et il y a une succursale à Saint-Imier. Notre choix résulte également de raisons plus personnelles, des connaissances travaillant dans le magasin.

### **3.1 Première idée**

Dans un premier temps, nous avons l'idée de récupérer tous les aliments possibles, c'est-à-dire que nous pensions récupérer les aliments que les grands commerces n'ont plus le droit de vendre (sur les emballages il est écrit: à vendre jusqu'au...) mais qui sont encore consommables. Avec cette nourriture, nous désirions créer un magasin qui se chargerait de tout reprendre et ensuite de revendre la marchandise à des prix réduits. Cela dans le but de permettre aux personnes ayant un salaire bas d'accéder à un choix plus ou moins grand de nourriture.

En commençant nos recherches sur le sujet, nous avons rapidement réalisé que notre thème était trop vaste et qu'il fallait le spécifier. Créer un magasin de récupération d'aliments était une bonne idée. Cependant, il nous était difficile d'approfondir un domaine si vaste dans le cadre de notre travail, car il met en relation un grand nombre de personnes et le temps nous aurait alors manqué. De plus, certains magasins comme Lidl ou Aldi proposent déjà des aliments à bas prix. Suite à cette constatation, nous nous sommes intéressées à un sujet plus spécifique.

---

<sup>7</sup>Doc: De la poubelle à l'assiette il n'y a qu'un pas.

### **3.2 Seconde idée**

Dans un second temps, nous avons imaginé récupérer seulement les fruits et légumes.

Pour cela, nous pensions faire une récupération lorsque les fruits ou légumes sont triés par rapport à leur taille, taux de sucre, couleur, etc. Une fois ces aliments mis à part, le but était de les revendre à un prix inférieur directement chez le paysan, lors du marché ou encore dans une sorte de magasin spécialement conçu à cet effet. Cependant, après avoir eu un entretien téléphonique avec M. Jeanneret, celui-ci nous a proposé de nous renseigner auprès de la commune de Saint-Imier quant à une probable relation entre celle-ci et la Migros de Saint-Imier. Cela nous a amené à notre projet final.

### **3.3 Projet final**

Suite à cet entretien téléphonique, nous nous sommes posées beaucoup de questions pour savoir quelle orientation donner à notre idée de récupération: Comment pouvait-on mettre la Migros et la commune en relation dans un sujet comme le nôtre? Quel rôle jouerait la commune? Qui contacter?

Nous avons alors pensé que dans chaque commune il y a un département social. Nous avons donc imaginé créer un lien entre le département social et la Migros de Saint-Imier. En effet, la commune connaissant les personnes qui ont de faibles revenus, elle pourrait ainsi aider lors de la distribution de fruits et légumes. Ces derniers seraient ceux que la Migros n'a plus le droit de vendre pour des raisons d'hygiène mais qui sont cependant encore consommables. De plus, la commune aurait également la capacité de trouver un endroit de stockage pour ces aliments avant la distribution. Les fruits et légumes de la Migros seraient récupérés par des bénévoles. Effectivement, cela éviterait du travail supplémentaire au personnel car il faudrait trier ces fruits et légumes dans des cageots séparés de façon à ne pas les abîmer.

Pour la Migros cette récupération serait un avantage car elle lui éviterait de payer les déchets. De plus, cette bonne action lui ferait de la publicité et lui donnerait une bonne image. En effet, les gens sauraient que ces aliments viennent de la Migros, et cette information les inciterait peut-être à aller faire leurs achats dans ce magasin.

Concernant la redistribution des fruits et légumes, comme cité ci-dessus, le département social de la commune de Saint-Imier superviserait la distribution en donnant les listes de personnes étant dans le besoin et désirant des fruits et légumes. Il veillerait aussi à trouver un endroit permettant de stocker les aliments. Ensuite, ce serait à nouveau des bénévoles qui se chargeraient de la distribution au domicile des personnes incapables de se déplacer.

Une fois notre projet mis en place, nous avons contacté le département social afin d'obtenir un entretien pour exposer notre idée et savoir si elle était réalisable. Durant cet entretien, M. Oguey, chef du département social de la commune de Saint-Imier, nous a expliqué que son département ne s'occupe pas d'un projet comme le nôtre, mais plutôt de trouver un toit, une aide financière par exemple, aux personnes qui sont dans le besoin. Il nous a alors clairement affirmé qu'il ne pouvait rien faire pour nous. Par contre, il était convaincu que notre projet avait de l'avenir, mais que nous devrions nous renseigner dans une épicerie solidaire de la Chaux-de-Fonds afin de savoir comment ils font pour récupérer les aliments, où ils le font.

Suite à cela, nous avons constaté que notre projet n'était pas réalisable. Nous n'étions pas en mesure de mettre la commune et la Migros en relation pour ce thème. Cependant, la semaine suivante, nous avons un entretien avec le coordinateur fraîcheur de la Migros Neuchâtel-Fribourg, M. Nicoulaz, pour nous renseigner à propos des déchets, de la récupération de fruits et légumes, du calibrage, etc. et être ainsi à même de peut-être prévoir une réorientation du projet. Pendant cette interview, il nous a très bien expliqué les différents domaines.

Concernant le tri, la Migros donne quatre critères de triage aux producteurs: calibrage (taille et poids), le taux de sucre et d'acidité, la couleur et le degré de maturité. Ainsi les producteurs font eux-mêmes le tri en fonction des critères. Cependant, il y a bien sûr un petit contrôle qui se fait à la réception. Les fournisseurs livrent ensuite ces aliments dans les différentes Migros. Sur le volume total des fruits et légumes livrés par année en magasin, soit environ 300'000 caisses, 4% seront jetés. En effet, les magasins doivent respecter un code fraîcheur (1 jour (ex: baies) à 8 jours (ex: oignons)), c'est-à-dire un nombre de jours limites pour l'exposition des fruits et légumes en magasin. Une fois ce code dépassé, la Migros est obligée de renvoyer les déchets organiques, avec des taxes, dans un centre de compostage au Seeland, et ces déchets seront ensuite transformés en biogaz.

Pour le chef de coordination fraîcheur, il est donc impossible de récupérer les fruits et légumes. Si la Migros n'admet plus ces aliments, elle ne veut pas pour autant les donner, car cela donnerait une mauvaise image et elle ne serait plus crédible. De plus, M.Nicolouz ne pense pas que ce serait vraiment les personnes qui sont le plus dans le besoin qui en profiteraient mais aussi des gens qui cherchent simplement à acheter les choses le moins cher possible.

Il nous a expliqué que notre idée de récupération était bonne mais qu'il serait préférable de nous diriger vers une récupération alimentaire à plus longue date de péremption. En effet, les fruits et les légumes sont des aliments très délicats et demandant une grande attention.



***Photo 1: exemple de calibrage***

Pour terminer, nous avons pu réaliser par ces différents entretiens que notre projet n'était finalement pas réalisable car les aliments que nous avons choisis n'étaient pas les bons. Par contre, les personnes interviewées nous ont très bien aidées à nous diriger vers des domaines différents. Nous n'avons pas réalisé ces différentes réorientations, par contre, nous allons vous en décrire quelques-unes.

### **3.4 Possibilités de réorientation du projet**

Malgré que notre projet n'ait pas pu être réalisé, notre cheminement a abouti à de possibles réorientations de celui-ci.

Premièrement, l'idée qui nous paraît la plus réalisable est celle de la récupération des fruits et légumes lors du premier triage qui est fait par l'agriculteur. Cela consisterait à récupérer les aliments qui ne correspondent pas à la demande de la Migros ou d'un autre distributeur. Ainsi, les producteurs pourraient les revendre dans leur ferme à des particuliers. Cette revente a déjà lieu à plusieurs endroits notamment dans le Seeland.

Le second projet serait de se renseigner auprès de personnes travaillant par exemple dans une épicerie solidaire (il y en a une à la Chaux-de-Fonds) afin de savoir ce qu'elles récupèrent et comment elles procèdent. Ensuite, il y aurait peut-être possibilité de créer un magasin comme celui-ci à Saint-Imier ou dans un autre village ou ville.

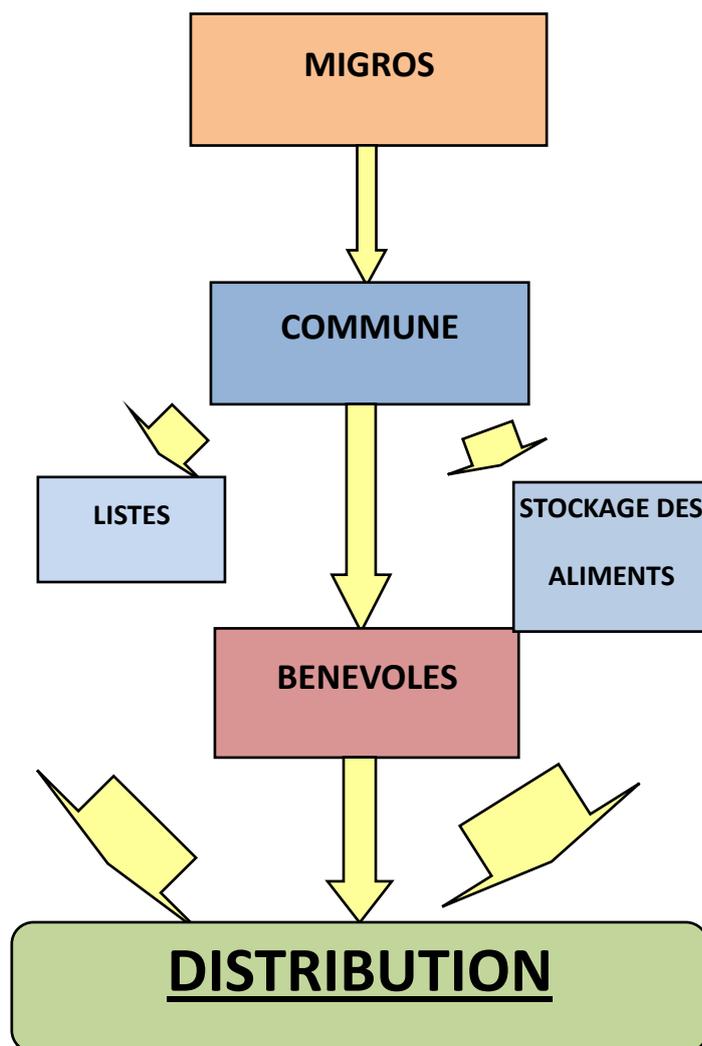
Le dernier projet est un sujet qui ne concerne plus les fruits et légumes mais les aliments à longue date de péremption (exemples: boîtes de conserve, biscuits, chocolat, pâtes etc.). Les aliments à longue date de péremption seraient récupérés et ensuite des bénévoles les distribueraient aux personnes le demandant et en ayant besoin. Une association travaille déjà dans ce domaine: « les Cartons du cœur ». Elle pourrait donc être une bonne source d'informations concernant différents points.

### **3.5 Schéma de notre projet**

Pour comprendre au mieux notre démarche, nous vous proposons le schéma suivant qui résume les grandes phases de notre projet initial. Il met en relation les acteurs principaux qui sont la Migros et la commune de St.-Imier ; il trace également les activités de chacun de ses acteurs en vue de la redistribution de fruits et légumes.

Mais, comme nous l'avons décrit plus haut, cette démarche n'est malheureusement pas applicable.

Schéma 1 : Notre démarche



### 3.6 Analyse du questionnaire

En observant les questionnaires, nous avons réfléchi comment les classer. Nous avons alors décidé de tenir compte des tranches d'âge afin d'observer s'il y avait des différences entre celles-ci. Les professions, sexes ou le nombre de personne(s) par ménage ne nous ont finalement pas intéressées car nous n'avons remarqué que peu de différences.

Premièrement, de manière générale et peu importe la tranche d'âge, une majorité des gens pensent que les Suisses sont des surconsommateurs, ce qui n'est pas vraiment étonnant au vu de ce que nous pouvons découvrir dans les médias. La plupart des personnes interrogées jettent entre 0 et 2 kilos par mois. Cela n'est pas excessif mais montre bien qu'une partie de ce qui est acheté n'est pas consommé.

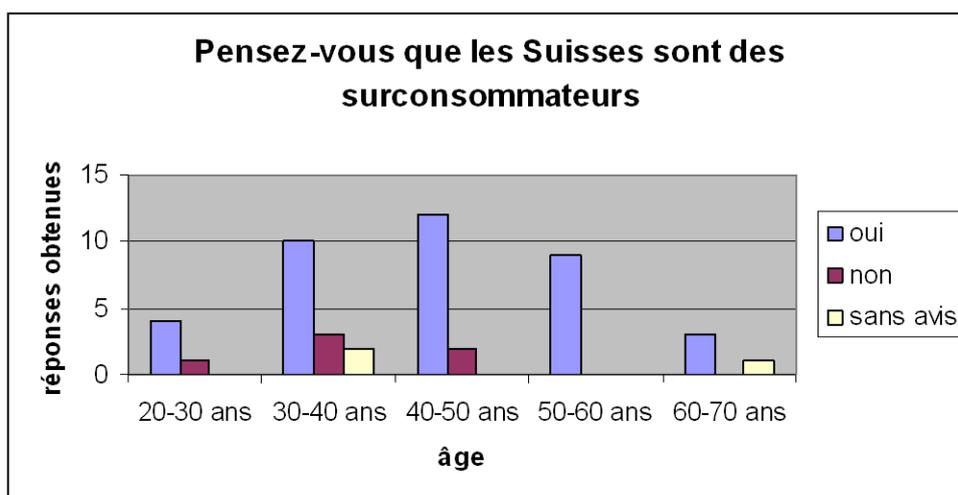
Puis, au niveau de leur consommation de fruits et légumes, les personnes font en priorité attention à la provenance, à la saison et à l'aspect de l'aliment. Par contre, nous observons que la forme importe peu aux consommateurs et que des fruits et légumes non calibrés ne dérangerait pas tant que le goût y est. Le fait d'acheter des fruits et des légumes dans des magasins de récupération à des prix inférieurs aux grandes surfaces leur conviendrait bien.

Finalement, nous remarquons que les réponses sont plus ou moins semblables pour toutes les tranches d'âges. Tous sont plus ou moins d'accord sur les différentes questions posées.

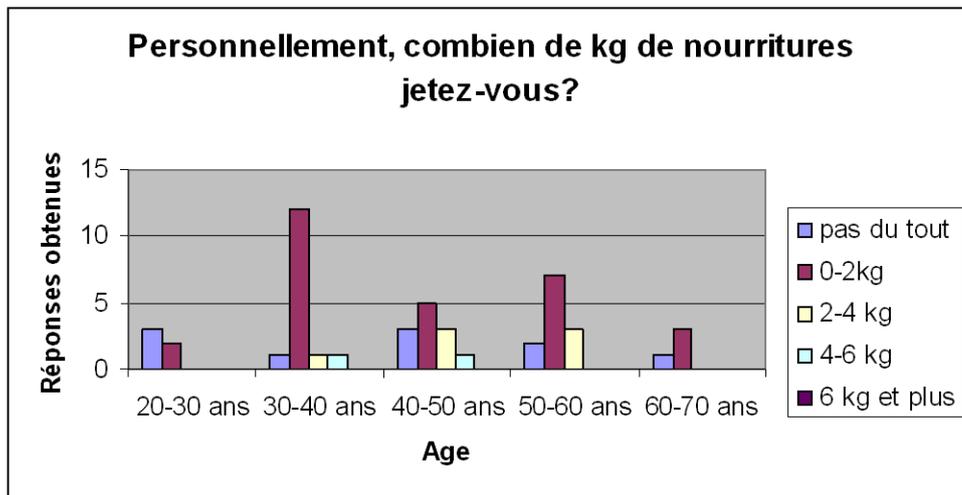
### 3.7 Résultats des réponses du questionnaire

Voici les détails de nos réponses sous forme de représentation graphique ; A leur lecture, nous constatons qu'ils correspondent à l'interprétation que nous avons exposée, plus haut.

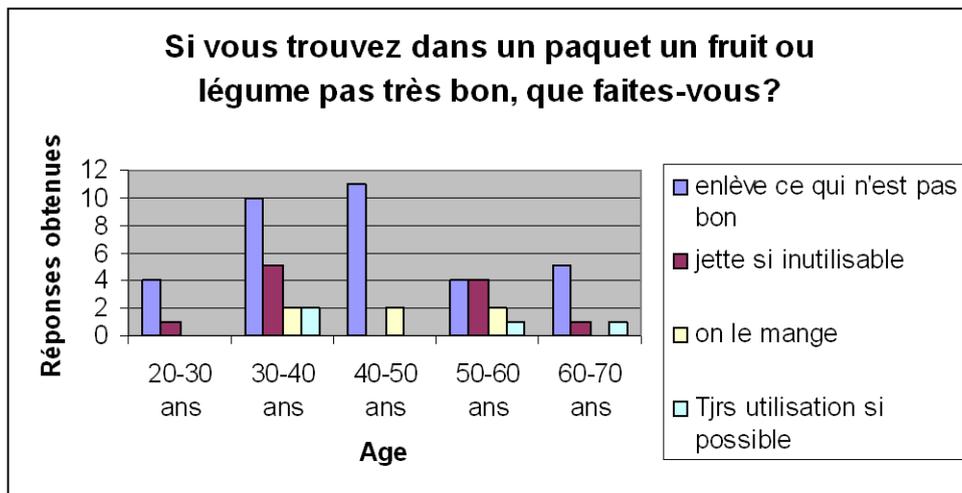
#### Question 1:



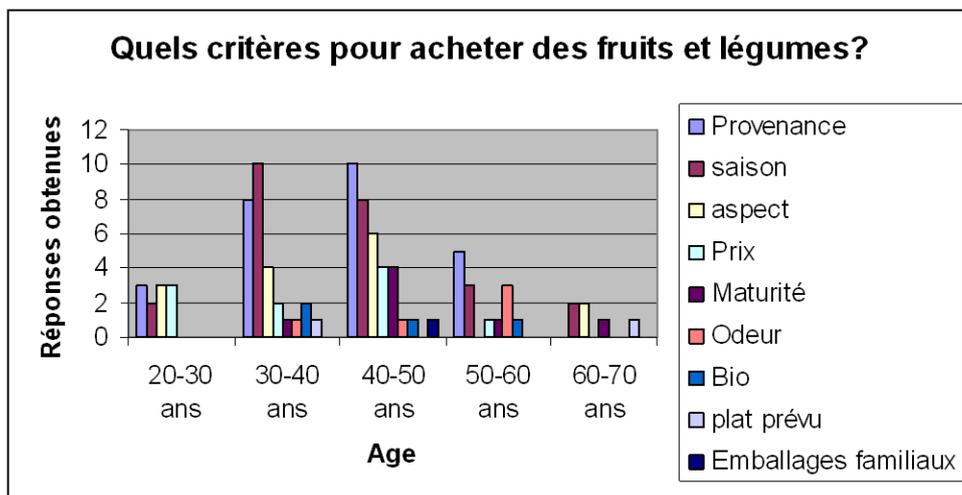
**Question 2:**



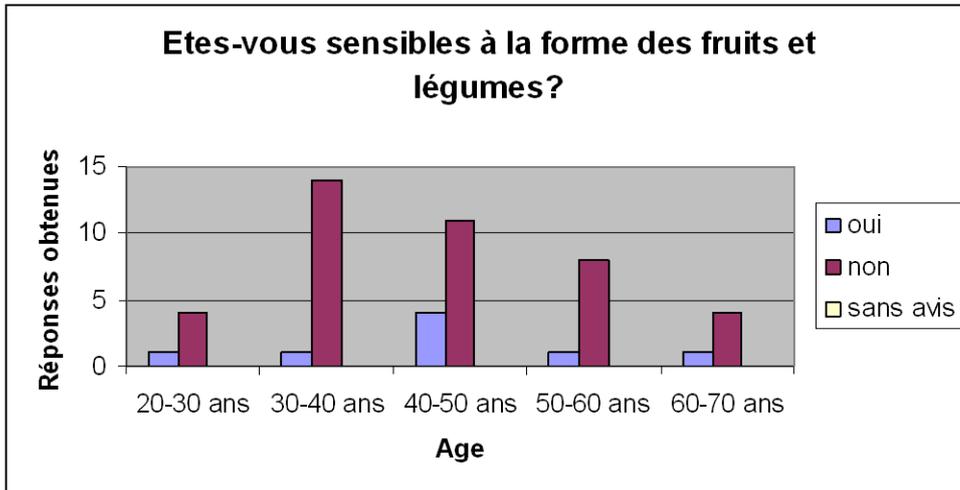
**Question 3:**



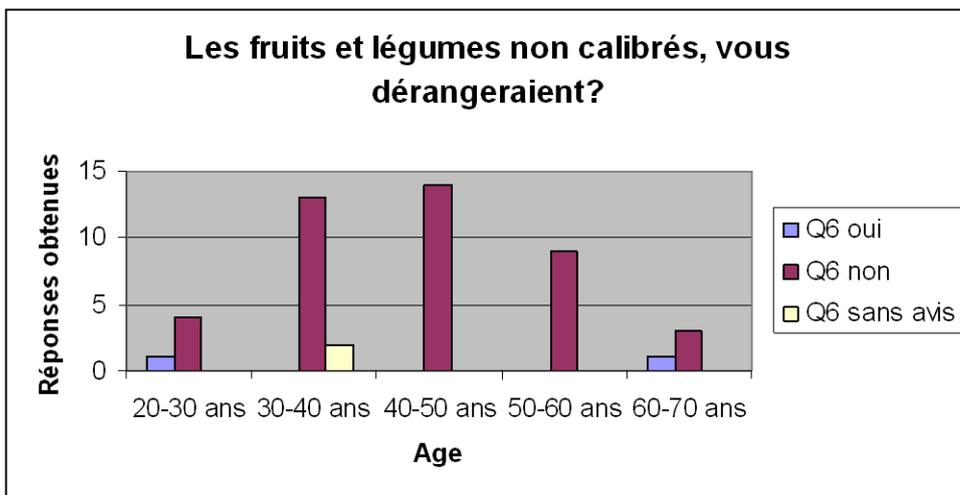
**Question 4:**



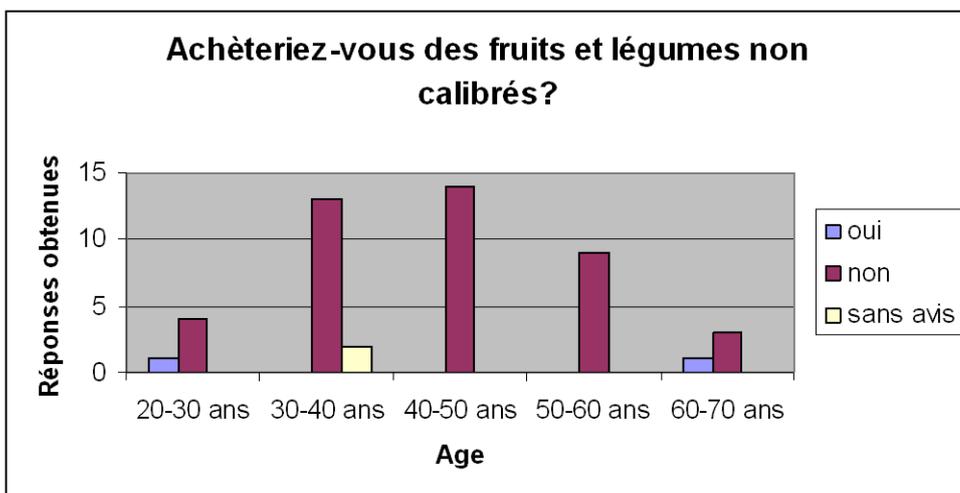
**Question 5:**



**Question 6:**



**Question 7:**



### **3.8 Réflexion par rapport au questionnaire**

Le questionnaire nous a permis d'avoir une bonne vue d'ensemble et l'avis de plusieurs personnes concernant notre sujet. Cependant, comme cité précédemment, il n'était pas tout à fait adapté à notre projet final mais plutôt à un projet de récupération des fruits et légumes lors du triage.

Pour la formulation des questions, nous avons eu, pour la plupart, les réponses souhaitées. Mais la question 7 n'était pas tout à fait bien formulée car le mot « récupération » n'était pas adéquat. Il aurait fallu expliquer que les fruits et légumes non-calibrés sont récupérés au triage et ensuite revendus dans un magasin ou chez le producteur. Pour la question 3, nous pensons qu'elle n'était pas forcément nécessaire car elle ne nous a pas apporté beaucoup. Il manquait également une question de validation qui nous aurait permis de vérifier si la personne avait répondu consciencieusement. Pour terminer, nous pensons que l'idée du questionnaire était bonne mais qu'il faudrait en construire un nouveau qui serait plus axé sur notre projet final.

## **4. CONCLUSION**

Pour terminer, nous constatons que notre sujet est très vaste. Effectivement, la récupération de fruits et légumes peut être faite à différents niveaux: chez l'agriculteur, lors du triage ou à la Migros. De plus, il existe plusieurs récupérations: fruits et légumes, aliments à longue péremption, etc.

Nous avons choisi de nous diriger vers la récupération de fruits et légumes à la Migros. Ce projet n'a pas forcément abouti mais nous a cependant permis de nous intéresser à d'autres possibilités certainement plus réalisables. En effet, les fruits et légumes sont des aliments très délicats, nous avons donc compris qu'une récupération de ceux-ci serait difficilement réalisable, voire impossible.

Nous n'avons pas réalisé les autres idées de projets que nous avons. Cependant, nous les avons mentionnées afin que d'autres personnes puissent en profiter et ainsi peut-être les réaliser.

Pour nous, ce travail a été très constructif car il nous a permis de nous rendre compte que ce qu'on peut imaginer ne se réalise pas forcément comme on le désire. De plus, le fait de discuter avec des personnes compétentes, de réaliser un questionnaire, de devoir nous informer sur un sujet que nous ne connaissions pas très bien au départ et nous de organiser afin d'être dans les temps nous a beaucoup apporté personnellement.

Il est vrai que les différents changements que nous avons subis dans notre groupe nous a ralenties au début mais nous avons su les gérer et ainsi terminer notre projet dans les délais et sans trop de mal. La collaboration que nous avons eue durant toute la durée du travail fut très agréable et enrichissante également pour notre futur métier.

Malgré que notre projet n'ait pas abouti, nous pensons avoir atteint les objectifs demandés pour ce travail et sommes contentes de ce que nous avons réalisé.

# **BIBLIOGRAPHIE**

## **Liens internet:**

- œ <http://www.aujardin.info/news/0034-legumes-hors-normes.php>
- œ <http://www.emiliencancet.fr>
- œ <http://image.mabulle.com/m/mi/miammiam.mabulle.com/fetl.jpg>
- œ <http://linternaute.com/savoir/dossier/eau-virtuelle/cereales.shtml>
- œ <http://www.caritas-pauvrete.ch>
- œ <http://www.bve.be.ch>

## **Documents:**

- œ De la poubelle à l'assiette il n'y a qu'un pas
- œ La moitié de l'eau pour la production d'aliments est gaspillée
- œ La semaine internationale de l'eau 2008 à Stockholm

# QUESTIONNAIRE SUR LA SURCONSOMMATION

Bonjour, nous sommes 2 élèves de la maturité santé-sociale au CEFOPS et nous faisons un travail sur la surconsommation des aliments en Suisse et surtout sur le tri des fruits et légumes par rapport à leur calibre. Merci pour vos réponses.

Ce questionnaire restera anonyme !!!

Homme...    Femme...

20-30 ans...    30-40 ans...    40-50 ans...    50-60 ans...    60-70 ans...

Profession.....

Nombre de personnes vivant dans le même ménage : Adulte(s)...    Enfant(s)...

1.    Pensez-vous que les Suisses sont des surconsommateurs au niveau des aliments ?

Oui...    Non...

2.    Personnellement, combien de kilos de nourriture jetez-vous en moyenne par mois ?

Pas du tout...    0-2 kg...    2-4 kg...    4-6 kg...    Plus de 6 kg...

Remarques :

.....  
.....  
.....

3. Si vous trouvez dans un paquet un fruit ou légume pas très beau, qu'en faites-vous ?

.....  
.....  
.....

4. Quels sont vos critères pour acheter des fruits et légumes ?

.....  
.....  
.....

5. Faites-vous très attention à la forme des fruits et légumes ?

Oui... Non...

6. Est-ce que des fruits et légumes non calibrés vous dérangerait ?

Oui... Non...

Pourquoi ?

.....  
.....  
.....

7. Achèteriez-vous vos fruits et légumes non calibrés dans un magasin de récupération ?

Oui... Non...

Pourquoi ?

.....  
.....  
.....

