



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV



100  
years for  
public health  
PUBLIC HEALTH SCHWEIZ  
SANTÉ PUBLIQUE SUISSE  
SALUTE PUBBLICA SVIZZERA

The Swiss Society for Public Health



Healthy Nutrition and  
Sustainable Food Production

National Research Programme NRP 69

# Forum du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition 2020

## Judi 22 octobre 2020, 9 h 00 – 11 h 45, en ligne

### Synthèse

#### 1. Introduction

Avec la Stratégie suisse de nutrition, la Confédération encourage une alimentation variée et équilibrée auprès de la population de notre pays. En coopération avec des acteurs du secteur économique, des ONG, des autorités et de la formation, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a élaboré un plan d'action visant à concrétiser les mesures nécessaires à la mise en œuvre de cette stratégie. Chaque année, l'OSAV organise le forum Stratégie de nutrition dans l'optique d'instaurer un échange entre les différentes parties prenantes autour de leurs activités et de leurs expériences.

L'édition 2020 a été marquée par la présentation d'une sélection de de résultats axés sur les applications du Programme national de recherche « Alimentation saine et production alimentaire durable » (PNR 69) ainsi que d'exemples de mise en œuvre. Ce programme de recherche vise à élaborer des bases scientifiques afin de favoriser le développement d'un comportement alimentaire et de systèmes alimentaires durables en Suisse.

L'OSAV a confié l'élaboration et la réalisation du contenu du programme de ce forum à Santé publique Suisse. En avril 2020, l'OSAV a décidé de décaler le forum du 3 juin au 22 octobre 2020 en raison du COVID-19. Début septembre, la situation sanitaire a poussé l'OSAV à organiser cet événement en ligne, dans un format plus condensé. Toutes les [présentations](#) sont disponibles sur le site du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition.

#### 2. Informations de l'OSAV et de la Commission fédérale de la nutrition (CFN)

##### 2.1. Nouvelles publications de l'OSAV

L'OSAV a mis au point des recommandations nutritionnelles destinées aux personnes âgées (disponibles en trois langues). Les recommandations au format PDF s'adressent aux spécialistes et aux multiplicateurs. La brochure « [Manger sainement pour rester en bonne santé](#) » a elle aussi été publiée en trois langues. Le tableau suisse des valeurs nutritives, établi à partir de la [base de données suisse des valeurs nutritives](#), a été réédité et est mis à disposition depuis fin novembre 2020. Il est possible de commander ces documents depuis la [boutique en ligne des publications fédérales](#).

##### 2.2. Nutri-Score

À l'échelon national et international, l'OSAV continue de coordonner la collaboration autour du Nutri-Score. Sur son site internet, il propose des [informations à l'attention des consommateurs](#) ainsi que des [producteurs d'aliments](#). En cas de question, il est possible de s'adresser directement à l'OSAV ([nutriscore@blv.admin.ch](mailto:nutriscore@blv.admin.ch)).

##### 2.3. Déclaration de Milan

Dans le cadre de la Déclaration de Milan, sur la période 2016-2018, la teneur en sucres ajoutés a diminué de 3,5 % dans les yogourts et de 13 % dans les céréales pour petit-déjeuner. En août 2019 s'est tenue une troisième table ronde portant sur la reconduction de la Déclaration de Milan. Les entreprises signataires se sont engagées à réduire encore les sucres ajoutés de 10 % dans les yogourts et de 15 % dans les céréales pour petit-déjeuner d'ici à 2024. Dans ce cadre, il a également été décidé d'élargir la Déclaration de Milan à d'autres groupes de denrées alimentaires ainsi qu'au sel, plus concrètement aux boissons lactées, au séré et produits similaires, aux soupes et aux sauces à salade.



## 2.4. Études et enquêtes de l'OSAV

L'OSAV réalise et coordonne diverses études et enquêtes dans le domaine de la nutrition : menuCH-Kids, l'enquête nationale sur l'alimentation des enfants et des adolescents, a récemment fait l'objet d'un appel d'offres (clôturé au 15 octobre 2020). Une autre étude visera à déterminer la consommation de sel chez les adultes et l'EPF de Zurich a été mandatée afin d'évaluer la consommation d'iode chez les enfants et les femmes enceintes. Une enquête d'opinion publique relative à l'évolution des habitudes alimentaires pendant le confinement a été menée à bien et son rapport final devrait être publié sur le site internet de l'OSAV sous peu. Enfin, le deuxième bulletin nutritionnel suisse paraîtra au printemps 2021, étayé par plusieurs rapports et études sur la nutrition.

## 2.5. Commission fédérale de la nutrition (CFN)

La CFN est une commission extraparlamentaire dotée d'une fonction consultative, au sein de laquelle sont représentés des spécialistes de divers secteurs tels que l'épidémiologie, la diététique, la restauration, la santé et sa promotion, l'agroalimentaire et la médecine. Le Conseil fédéral en choisit les membres. La nouvelle législature a commencé en 2020 et se terminera en 2023. Le secrétariat de la CFN est tenu par l'OSAV. Veuillez cliquer [ici](#) pour obtenir des informations complémentaires.

# 3. Constats principaux tirés des interventions

## 3.1. Nutrition et développement durable

Le premier bloc était consacré au rapport entre alimentation saine et développement durable. Dans ce contexte, il est important de savoir que la Suisse importe près de 50 % des denrées alimentaires qu'elle consomme, le pays ne disposant que de surfaces limitées pour la production alimentaire. Toutefois, une part non négligeable de ces surfaces cultivables est utilisée non pour produire des denrées alimentaires, mais des aliments pour animaux.

Anita Frehner, doctorante à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique de Frick et à l'Université de Wageningen aux Pays-Bas, a montré au moyen de divers scénarios qu'une alimentation saine était fondamentalement compatible avec une empreinte écologique réduite. Elle a aussi souligné les conflits d'intérêts en jeu : par exemple, même si la nécessité de diminuer la consommation de viande en Suisse pour préserver à la fois notre santé et l'environnement fait consensus, la question de savoir quelle viande nous pouvons continuer de manger se pose. Ces scénarios modélisés mettent en lumière les avantages apportés par les ruminants, mais présentent la volaille comme le type de viande le plus sain à consommer. L'un des constats centraux de ce forum a été la nécessité d'analyser plus en détail ces conflits d'intérêts et d'en débattre plus largement.

Dans la deuxième intervention, Claudia Stürzinger a présenté un conflit d'intérêts concret à partir de l'exemple du quinoa. Très riche en nutriments, cette plante est cultivée depuis des millénaires en Bolivie, où elle a longtemps été considérée comme l'aliment des plus pauvres. Ce n'est que depuis quelques années que ce « super-aliment » a fait son apparition dans nos rayons.

L'anthropologue sociale, Claudia Stürzinger s'est penchée sur les conséquences de cette évolution en Bolivie. La très rapide explosion de la demande a, d'une part, fait flamber le prix de ce produit et, d'autre part, permis aux agriculteurs locaux d'accéder au marché. Après avoir respecté les rites et la nature pendant des siècles, la production de quinoa est désormais régie par les lois du marché. Face à l'ampleur du phénomène, on a constaté un retour vers les campagnes : pour celles et ceux qui avaient gagné les villes il y a des années, retourner dans leur village natal et y cultiver du quinoa représente désormais une perspective intéressante. Toutefois, ces transformations fulgurantes n'ont pas été sans conséquences écologiques et sociales dans la région. Certains ont fait valoir d'anciennes revendications territoriales et des conflits ont éclaté entre les populations des villages et les personnes revenant s'y installer concernant les questions des droits d'utilisation, le niveau de formation et les usages locaux. Le passage d'une économie de subsistance à une agriculture tournée vers le marché a donc profondément chamboulé le mode de vie des populations et leurs régions, mais aussi l'environnement : les émissions de CO<sub>2</sub> ont augmenté avec le transport, la forte demande a poussé les agriculteurs à adopter les monocultures et l'utilisation de tracteurs a contribué à l'érosion des sols, rendant indispensable l'emploi d'engrais. Les variations de prix considérables représentent un défi supplémentaire,



car les populations locales ne possédant pas de terres ne peuvent bien souvent plus acheter de quinoa du fait de la flambée des prix. Autrefois un aliment de base, cette plante est aujourd'hui une denrée de luxe.

On cultive aussi le quinoa en dehors des frontières boliviennes, par exemple en Suisse, mais renoncer aux importations depuis la Bolivie ne solutionne pas tout. Pour commencer, on pourrait mettre l'accent sur le commerce équitable. La discussion à l'issue de la présentation a cependant révélé une certaine méfiance envers les labels Faire Trade, dont la signification est souvent jugée trop opaque. Dans ce cas également, il faudrait mettre en place un débat plus large et informer la population.

### 3.2. Gaspillage alimentaire

Le deuxième bloc portait sur la question du gaspillage alimentaire. Il a été souligné d'emblée que, d'une part, les exigences de plus en plus élevées des consommateurs entraînaient une augmentation du gaspillage alimentaire et que, d'autre part, cette thématique mettait elle aussi en évidence des conflits d'intérêts. Par exemple, la politique agricole en Suisse a encouragé les éleveurs à nourrir leurs animaux avec des pommes de terre. Il y a quelques années, la réforme de celle-ci a ensuite occasionné une baisse du nombre de tubercules produits à destination de l'alimentation animale.

Il est très difficile d'évaluer précisément l'ampleur du gaspillage alimentaire, car les chiffres reposent souvent uniquement sur des sondages et des estimations. Stefan Mann, collaborateur scientifique au sein d'Agroscope, à Tänikon, a donc mené des recherches à ce sujet en prenant l'exemple des pommes de terre. Ses travaux lui ont permis de découvrir que seules 47 % des pommes de terre récoltées en Suisse finissent dans nos assiettes, les autres étant considérées comme des pertes, du début de la récolte aux restes que nous jetons. Là encore, l'empreinte écologique pourrait être réduite en gaspillant moins de pommes de terre. S'il existe bel et bien des stratégies permettant de diminuer ces pertes, celles-ci reçoivent un accueil différent chez les producteurs, les distributeurs et les consommateurs. En somme, les pertes de pommes de terre sont considérables et il n'y a que peu de marge de manœuvre pour y remédier, principalement du fait des exigences élevées des consommateurs.

Mais alors, comment réduire le gaspillage alimentaire dans ces conditions ? Mirko Buri, gérant et fondateur de FOODOO et MeinKüchenchef, et Dominki Waser, fondateur de Grassrooted, ont exposé leurs initiatives concrètes pour lutter contre le gaspillage. Par exemple, dans les établissements de restauration, on pourrait réutiliser les épluchures ou proposer de plus petites quantités aux clients. Les produits qui ne sont pas présentés dans les rayons des commerces de détail pourraient également être utilisés en cuisine.

Lors de la discussion à l'issue de cette intervention, les participants ont insisté à l'unanimité sur la nécessité de traiter la question du gaspillage alimentaire de façon systématique. Les connaissances et expériences acquises au cours de ce bloc, et notamment grâce aux initiatives présentées, doivent absolument être transmises. Il est impératif de prendre des mesures à la fois dans la sphère politique et la sphère sociale, la participation systématique de la population semblant constituer un aspect clé de la lutte contre le gaspillage.

## 4. Conclusions et évaluations

### 4.1. Appréciation des résultats

Grâce aux interventions choisies, il a été possible d'aborder des thématiques autres que la nutrition au sens strict du terme, comme l'écologie, l'agriculture et la justice sociale. Ces présentations ont mis en lumière les rapports et les interactions, mais aussi les conflits d'intérêts qui pourraient être pris en compte dans une stratégie relative aux denrées alimentaires et intégrés aux recommandations à venir en la matière.

Il en est principalement ressorti qu'une simple adaptation de la production de denrées alimentaires en Suisse en vue d'une alimentation plus saine et plus durable ne serait pas suffisante tant que les habitudes alimentaires de la population n'évoluent pas. Les produits sont importés depuis l'étranger et les problèmes éventuels qui en découlent se répercutent sur les pays exportateurs. Les consommateurs influencent la production, et les conséquences de leurs choix ne se limitent pas à notre pays : nos modes de consommation ont de lourdes conséquences sur les producteurs. Il n'est donc pas envisageable de parler d'alimentation durable en Suisse sans s'intéresser aux autres pays.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**



**100**  
years for  
public health  
**PUBLIC HEALTH SCHWEIZ  
SANTÉ PUBLIQUE SUISSE  
SALUTE PUBBLICA SVIZZERA**

The Swiss Society for Public Health



**Healthy Nutrition and  
Sustainable Food Production**

National Research Programme NRP 69

Pour conclure, une vision systémique est de plus en plus recommandée. Certes, tous les facteurs ne peuvent pas être rectifiés directement, mais la Suisse doit mener des discussions plus soutenues au sujet des conséquences qu'ont la nutrition et la production sur l'environnement, la santé et l'éthique. Ces conclusions devraient être intégrées à la Stratégie suisse pour le développement durable 2030, sur la base de l'Agenda 2030.