



Verband Schweizer Gemüseproduzenten  
Union maraîchère suisse  
Unione svizzera produttori di verdura



Communiqué de presse

Berne, le 1<sup>er</sup> juin 2023

## **Nouvelles normes de qualité pour les légumes suisses**

Les normes de qualité pour les légumes suisses sont adaptées dès aujourd'hui. Des produits avec de petits défauts optiques seront ainsi disponibles dans le commerce à l'avenir. La branche contribue de la sorte à la réduction du gaspillage alimentaire et réagit en même temps au durcissement des conditions pour la culture suite à la suppression de divers produits phytosanitaires et à la fréquence accrue d'évènements climatiques extrêmes.

Les normes de qualité définissent les propriétés que doivent remplir les légumes suisses pour être commercialisés. Elles valent tant pour les légumes conventionnels que pour les légumes biologiques et sont fixées en partenariat par l'Union maraîchère suisse (UMS) et l'Association suisse du commerce de fruits, de légumes et de pommes de terre (SWISSCOFEL). Ces normes ont été remaniées pour la première fois depuis 2014 pour 65 produits dans le cadre d'un processus qui a duré plusieurs mois. La tolérance envers les défauts optiques a notamment été augmentée. Les normes de qualité adaptées sont disponibles auprès de Qualiservice (centre de compétence pour les questions ayant trait à la qualité des fruits, des légumes et des pommes de terre) et entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> juin.

### **La branche réduit en commun le gaspillage alimentaire**

Avec l'adaptation des normes de qualité, la branche réagit à diverses évolutions de ces dernières années. Premièrement, elle réduit le gaspillage alimentaire et apporte ainsi une contribution importante à la mise en œuvre du plan d'action du Conseil fédéral contre ce gaspillage. Notons que le plan d'action vise à réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici 2030 par rapport à 2017. Deuxièmement, la branche diminue l'utilisation de produits phytosanitaires comme conséquence de la trajectoire de réduction des produits phytosanitaires et des nutriments. Troisièmement, elle réagit à la fréquence accrue d'évènements météorologiques extrêmes suite au changement climatique. Concrètement, le commerce acceptera à l'avenir des produits avec de légers défauts optiques, mais remplissant les autres normes de qualité élevées. Citons comme exemple de fines bordures externes des feuilles de salade ou de petits défauts de la peau des courgettes.

### **Les produits continuent de remplir des normes élevées**

Avec l'adaptation des normes de qualité, les légumes suisses deviennent globalement encore plus durables. « Nous nous réjouissons de contribuer activement à la réduction des pertes alimentaires ensemble avec le commerce », note Matija Nuic, le directeur de l'UMS. De son côté, le directeur de SWISSCOFEL, Christian



Sohm, indique : « Nous sommes convaincus que les consommatrices et consommateurs salueront et accepteront les nouvelles normes. »

**Contact média** : Union maraîchère suisse (UMS), Markus Waber, directeur adjoint,  
chef du secteur Communication, marketing et formation professionnelle,  
tél. 031 385 36 23, courriel [markus.waber@gemuese.ch](mailto:markus.waber@gemuese.ch)

L'**Union maraîchère suisse (UMS)** est l'organisation professionnelle des maraîchers suisses. Fondée en 1932 et comptant près de 2000 membres, elle défend les intérêts de tous les producteurs de légumes frais, de légumes de garde et de légumes de transformation, indépendamment du mode de production. L'UMS s'engage fortement dans les domaines du marché, de la politique, de la formation professionnelle, de la culture, de la communication et du marketing afin de renforcer la position des légumes suisses.

[www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch) • [www.legume.ch](http://www.legume.ch) • [www.verdura.ch](http://www.verdura.ch)