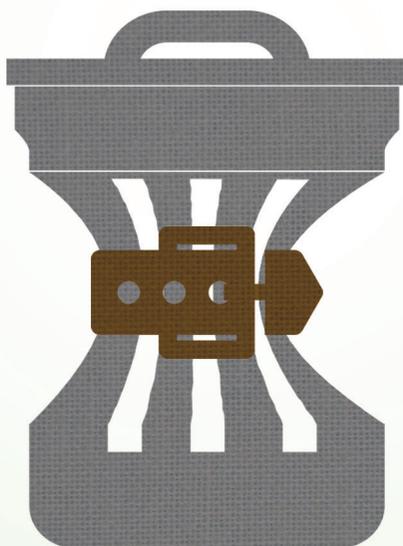


Le gaspillage alimentaire

À la poubelle !



Toutes nos publications sont disponibles :

- En *téléchargement*, depuis l'adresse internet de notre asbl :
www.cpcp.be/etudes-et-prospectives
- En *version papier*, vous pouvez les consulter dans notre centre de documentation situé :

Rue des Deux Églises, 41 - 1000 Bruxelles

T : 02/238 01 69 - M : archives@cpcp.be

INTRODUCTION

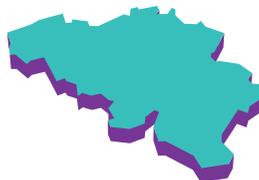
En estimant que la population mondiale comptera 9 milliards d'individus en 2050, la lutte contre le gaspillage alimentaire devient une priorité si l'on veut assurer la sécurité alimentaire de tout un chacun. Personne ne peut fermer les yeux sur des chiffres qui parlent d'eux-mêmes : **870 millions d'êtres humains sont affamés chaque jour alors qu'on produit déjà le double de ce qui est nécessaire pour nourrir 7 milliards d'êtres humains, mais qu'1/3 de la production alimentaire mondiale finit à la poubelle !**



1/3 de la production mondiale de nourriture est gaspillé = **1,3 milliard de tonnes par an**



3.600.000
de tonnes/an en Belgique



Source : www.testachats.be

Heureusement, le combat contre le gaspillage alimentaire gagne en intensité et en popularité. L'ampleur et la gravité du problème frappent de plus en plus les esprits, de sorte qu'une prise de conscience se manifeste depuis quelques

¹ EVERAERT, B., « La lutte contre le gaspillage alimentaire s'impose tout au long de la chaîne », *L'Echo*, 11/10/2014, p. 10.

années du côté des autorités publiques, industriels de l'agro-alimentaire, distributeurs, producteurs et consommateurs. Les initiatives et solutions innovantes fleurissent à diverses échelles (local, régional, national, supranational et international) et contribuent, chacune à leur manière, à limiter le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la filière (production, récolte, transformation, distribution, consommation). Toutefois, les efforts ne doivent pas être relâchés et des progrès restent encore à réaliser.

L'analyse qui suit commencera par différencier deux types de gaspillage alimentaire : primaire et secondaire. Un bref état des lieux éclaircira ensuite la situation du gaspillage alimentaire dans le monde, en Europe et en Belgique, via quelques chiffres impressionnants. Nous tenterons, par la suite, d'analyser les causes de ce gaspillage et d'en comprendre les enjeux. La dernière partie de l'analyse sera consacrée aux pistes imaginées à chaque maillon de la chaîne alimentaire et aux efforts déjà réalisés à travers le monde, l'Europe et la Belgique.

I. GASPILLAGE PRIMAIRE ET SECONDAIRE

Le gaspillage alimentaire s'observe à différents niveaux de la chaîne alimentaire. Lorsque l'alimentation est perdue à la fin de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire chez le consommateur, on parle de gaspillage primaire. Lorsque ces pertes se produisent à un certain stade de la chaîne de production (récolte, transformation) ou de distribution (supermarchés, commerces), on parle de gaspillage secondaire. Une orange jetée par un consommateur parce qu'elle pourrit sera considéré comme un gaspillage primaire, tandis qu'une banane tombée du camion constituera un gaspillage secondaire.

Cette distinction induit l'idée que le gaspillage primaire est principalement dû au comportement des consommateurs, tandis que le gaspillage secondaire est lié aux limites techniques et logistiques rencontrées tout au long de la chaîne d'approvisionnement ainsi qu'au comportement des distributeurs (voir point III. Les causes).

II. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES

1. Dans le monde

Selon une étude de la FAO², 54% du gaspillage alimentaire au niveau mondial a lieu lors des phases de production, de manutention³ et de stockage, et 46% aux stades de la transformation, de la distribution et de la consommation. Les pertes alimentaires lors de la production agricole se situent davantage dans les pays en développement, tandis que le gaspillage au niveau de la vente au détail et de la consommation est davantage problématique dans les régions à revenus moyens et élevés. **Une distinction est donc à faire entre pays industrialisés et pays en développement.** Les pays en développement gaspillent annuellement 650 millions de tonnes de produits alimentaires en raison de mauvaises infrastructures de stockage, de transport ou de transformation. Par contre, dans les régions à revenus moyens et élevés, les mauvais élèves sont surtout les consommateurs et les industries agroalimentaires. En Europe et en Amérique du Nord, le gaspillage par consommateur et par an s'élève à 95-115 kg contre moins de 10 kg en Afrique⁴. Or, le gaspillage d'un aliment au niveau du consommateur a un impact environnemental nettement plus élevé que s'il avait lieu au stade de la production agricole. Nous y reviendrons.

2. En Europe

Les Européens jettent chaque année 89 millions de tonnes de nourriture, soit plus de trois fois ce qui serait nécessaire pour nourrir les 870 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde. Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas le secteur de la distribution le plus gros gaspilleur (5%), mais bien

² La FAO est l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

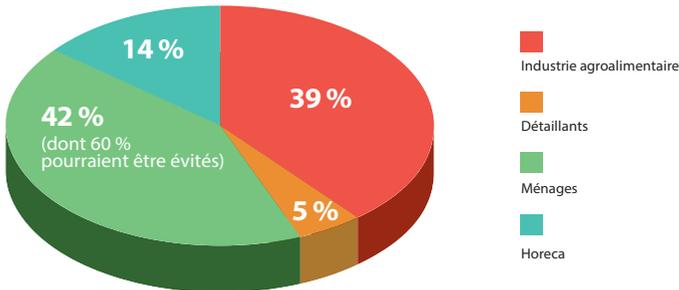
³ Action de manipuler, de déplacer des marchandises en vue de l'emmagasinage, de l'expédition ou de la vente.

⁴ FAO, www.fao.org

les ménages (42%), l'industrie agroalimentaire (39%) et l'Horeca (14%). Un autre fait accablant pour l'Europe : près de 20% de tous les fruits et légumes cultivés sont déjà perdus au niveau de l'agriculture⁵.

Source : eurostats 2006

Origine du gaspillage en Europe



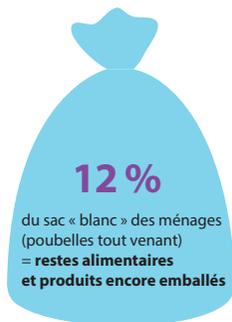
3. En Belgique

La problématique du gaspillage alimentaire se situe principalement au niveau des ménages et de l'Horeca. « Chaque année, une famille belge jette jusqu'à 300 € de nourriture. »⁶ Au niveau individuel, ce sont 15 à 25 kg de produits alimentaires qui sont gaspillés par an. Chez les ménages bruxellois, 12% du poids de la poubelle blanche est composé de produits alimentaires.⁷

⁵ BUURMAN, R. et VELGHE, J., « Les supermarchés et le gaspillage alimentaire », *Crioc*, www.crioc.be/files/fr/6982fr.pdf consulté le 14/11/2014.

⁶ « Gaspillage alimentaire », *Test-Achats*, n°589, septembre 2014, <http://www.test-achats.be/Serp/ShowResults?keyword=gaspillage+alimentaire>, consulté le 14/11/2014.

⁷ MOLITOR, M., « Manger bien, jeter moins », *Bruxelles environnement*, <http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Particuliers/Informer.aspx?id=1818&langtype=2060&detail=tab3>, consulté le 14/11/2014.



Source : www.testachats.be

L'Horeca regroupe les restaurateurs des cantines et des restaurants. En Région de Bruxelles-Capitale, 23% des déchets de l'école sont constitués des restes de nourriture.⁸ Le problème se pose surtout au niveau des repas chauds. Les portions standardisées ne correspondent en effet pas toujours à l'appétit voire au goût des plus jeunes.

⁸ « Déchets organiques : haro sur le gaspillage alimentaire ! », http://www.google.be/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCEQFjAA&url=http%3A%2F%2Fdocumentation.bruxellesenvironnement.be%2Fdocuments%2FDosPedDechets_FR.PDF&ei=2EB3VOfhIoS_PNqDgLAF&usg=AFQjCNEUQ8n4j9IZnTbIHYemclC8XeThPQ&sig2=ahffkiflvw8COKjdGlgxDQ&bvm=bv.80642063,d.ZWU, consulté le 27/11/2014.

III. LES CAUSES

Les causes du gaspillage alimentaire varient selon les régions du monde. Les pertes connues dans les régions à faible revenu tiennent aux contraintes techniques et aux infrastructures limitées. Par exemple, des pays aux conditions climatiques difficiles ne pourront pas garantir la chaîne du froid s'ils ne disposent pas des infrastructures adéquates (camion réfrigérant, frigo, etc.)

Dans les régions aux revenus moyens et élevés, les causes diffèrent et sont souvent liées aux réglementations en vigueur dans le secteur ainsi qu'au comportement des consommateurs. « Notre relation à la nourriture s'est modifiée. Sans y faire attention, nous nous sommes mis à jeter. La moindre valeur accordée à nos aliments constitue une des principales raisons du gaspillage dans les pays industrialisés. »⁹ En outre, la situation d'abondance nous pousse à acheter plus que nécessaire. Cette surconsommation est organisée par les grandes enseignes à travers des pratiques commerciales telles que les promotions « 2+1 » et les offres non adaptées en quantité. La course à la fraîcheur incite également le consommateur à développer des comportements inadaptés. Que celui qui n'a jamais farfouillé dans le fond du rayon pour atteindre le jambon, les œufs ou le fromage avec la date de péremption la plus éloignée se lève ! Cette pratique va à l'encontre de la règle « FIFO » (first in first out) appliquée par les supermarchés pour garantir la fraîcheur des produits. Ce principe signifie que les produits reçus en premier doivent se trouver devant dans les rayons pour partir en premier.

“ *Dans les régions aux revenus moyens et élevés, les causes diffèrent et sont souvent liées aux réglementations en vigueur dans le secteur ainsi qu'au comportement des consommateurs.* ”

Quant aux réglementations en vigueur, nous pouvons citer **les normes de calibrage** (critères esthétiques) qui transforment les étalages en un bataillon de fruits et légumes homogènes. Ces normes de standardisation empêchent certains aliments parfaitement consommables de terminer dans l'assiette

⁹ MOLITOR M., *op. cit.*

du consommateur. Enfin, la législation relative aux **dates de péremption** mériterait également d'être soumise à révision. Selon une enquête, 30% des consommateurs ne font pas la différence entre la date limite de consommation (DLC ou « À consommer jusqu'au ») et la date de durabilité minimale (DDM ou « À consommer de préférence avant le »). La DLC indique la date limite de consommation de produits rapidement périssables (viande, poisson, salade préemballée, etc.). Ces produits ne pourront plus être consommés une fois la date dépassée. Sur des produits de plus longue conservation comme le riz, les pâtes, les biscuits, la DDM indique qu'au-delà de la date, l'aliment peut encore être consommé sans danger à condition d'avoir été conservé dans de bonnes conditions et de ne pas présenter de caractéristiques (goût, couleur, texture) altérées. Ces deux dates de péremption prêtent à confusion dans l'esprit des consommateurs qui sont tentés de jeter des aliments encore parfaitement consommables. De plus, le choix de la date de péremption est laissé au producteur qui peut dès lors prévoir des délais plus courts que nécessaire à des fins commerciales.

IV. TROIS RAISONS DE LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Un enjeu environnemental

« Chaque année, la nourriture produite sans être consommée engloutit un volume d'eau équivalant au fleuve Volga en Russie et est responsable du rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre. »¹⁰ Une baguette de pain rassis jetée à la poubelle équivaut à jeter une baignoire d'eau (200 litres). On l'a compris, le gaspillage alimentaire a des impacts importants sur notre planète. Avant d'arriver au bout de notre fourchette, les aliments sont produits, transportés, emballés, stockés, etc. Ces différentes étapes émettent des déchets (exprimés en termes de CO²) et englobent pas mal de matières premières : énergie, eau, fertilisants, pesticides. Ceci explique que plus on se rapproche du bout de la chaîne alimentaire, plus le gaspillage a un impact environnemental important. En outre, la nourriture non consommée qui pourrit dans les décharges produit des effets nocifs pour l'environnement.

« *En Belgique, ce sont environ 100.000 personnes qui dépendent directement de l'aide alimentaire pour leur subsistance.* »

2. Un enjeu social et éthique

Nous le savons, 1 personne sur 8 dans le monde souffre régulièrement de la faim. En Belgique, ce sont environ 100.000 personnes qui dépendent directement de l'aide alimentaire pour leur subsistance.¹¹ En 2010, près de 20.000 personnes ont eu recours à la Banque alimentaire de Bruxelles-Brabant.¹² Si l'on tient compte de l'augmentation de la population mondiale qui risque de mettre en péril la sécurité alimentaire de certaines

¹⁰ « Le gaspillage alimentaire porte atteinte au climat, à l'eau, aux terres et à la biodiversité », http://www.thinkeatsave.org/fr/index.php?option=com_content&view=article&id=238, consulté le 14/11/2014.

¹¹ MOLITOR M., *op. cit.*

¹² *Ibidem.*

régions du monde, ces constats rendent le gaspillage alimentaire socialement et éthiquement inacceptable. À l'avenir, il ne faudra pas veiller à produire davantage, mais bien à assurer une distribution plus équitable de l'alimentation.

3. Un enjeu économique

Outre ses impacts environnementaux et sociaux, le gaspillage alimentaire a des conséquences économiques. Selon la FAO, les pertes directes pour les producteurs sont de l'ordre de 750 milliards de dollars par an. Les coûts financiers du gaspillage alimentaire se font également ressentir au niveau des ménages. Une étude du CRIOC, menée en Belgique en 2008, estime que **les pertes financières sont de 175 € par personne et par an**. En outre, la collecte et le traitement des déchets représentent un coût pour la collectivité.

V. PISTES ET SOLUTIONS

1. La stratégie des 3 « R »

Pour attaquer le problème du gaspillage alimentaire à bras le corps, la FAO a imaginé la stratégie des 3 « R » : réduire, réutiliser et recycler. Cette stratégie accorde la priorité absolue à la réduction du gaspillage alimentaire via la **prévention**. Dans le cas d'excédents alimentaires, la solution sera la réutilisation de ces derniers, si possible au sein-même de la chaîne alimentaire. Enfin, si la réutilisation s'avère impossible, reste l'option du recyclage et de la récupération.

“ *Le déchet le moins coûteux est celui qui n'existe pas.* ”

a. Réduire et prévenir

Le déchet le moins coûteux est celui qui n'existe pas. Réduire les excédents alimentaires pour prévenir leurs pertes se réalisera en premier lieu au niveau des producteurs. Une meilleure adéquation de la production et de la demande épargnerait les ressources naturelles gaspillées dans la production des quantités de nourriture non nécessaires. Améliorer les pratiques de récolte ainsi que les infrastructures de stockage, de transformation, de transport et de vente permettrait également de réduire les pertes alimentaires. La réduction du gaspillage alimentaire passera *in fine* par l'information de l'opinion publique. Les autorités publiques, les associations et les supermarchés seront, nous le verrons, les moteurs de cette conscientisation.

b. Réutiliser

Réutiliser au sein de la chaîne alimentaire se concrétisera à travers différentes initiatives : donner les surplus aux personnes plus démunies, développer des marchés destinés aux produits exclus de la vente, lancer un business à base d'invendus (une Belge, installée à Londres, a lancé en 2013 son business de pâtes de fruits faites à partir d'invendus), etc. Si la nourriture ne convient plus à la consommation humaine, une autre solution consistera à l'utiliser pour l'alimentation animale.

c. Recycler

Plusieurs alternatives existent pour le recyclage des pertes alimentaires : le compostage, la méthanisation¹³ et l'incinération avec récupération d'énergie. D'un point de vue écologique, nous préférons la méthanisation qui produit engrais et biogaz, puis le compostage susceptible d'alléger les services publics d'enlèvement des déchets et, pour finir, l'incinération avec récupération d'énergie en dernier car elle rejette toujours de faibles quantités de dioxines. Ces mécanismes de recyclage fonctionneront efficacement à condition que les déchets soient triés correctement à la source, au niveau des ménages. Par rapport à la mise en décharge, ces alternatives offrent l'avantage de récupérer l'énergie et les nutriments qui autrement seraient perdus.

¹³ La méthanisation est un procédé biologique permettant de valoriser des matières organiques en produisant du biogaz, qui est source d'énergie renouvelable, et un digestat utilisé comme fertilisant.

2. Agir à tous les niveaux

Pour combattre efficacement le gaspillage alimentaire, il est nécessaire **de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire**. Dans les parties prenantes de cette chaîne, nous distinguons : les producteurs, les supermarchés et commerçants, les restaurateurs (cantines et restaurants), les consommateurs, les entreprises et enfin les gouvernements.

a. Producteurs

Les pertes alimentaires peuvent être drastiquement diminuées en formant les producteurs à de meilleures pratiques. Rassembler les producteurs au sein de coopératives ou d'associations de professionnels peut également contribuer à limiter ces pertes en réduisant les risques liés à la surproduction. Remarquons toutefois qu'au sein de l'Union européenne les producteurs sont tenus à des quotas de production très strictes. Ouvrir des magasins destinés à la vente directe est une autre alternative qui éviterait aux producteurs de devoir se conformer aux normes de calibrage rigoureuses imposées par les supermarchés.

b. Supermarchés et commerçants

Le secteur de la distribution doit être sensibilisé au problème du gaspillage et aux moyens qui existent pour l'éviter. De cette manière, ils pourront à leur tour influencer leurs fournisseurs et producteurs, en amont, ainsi que les consommateurs, en aval. Accorder, par exemple, un rayon aux fruits et légumes « moches » à des prix réduits incitera les consommateurs à les acheter et donc à les consommer. Informer le consommateur sur le gaspillage alimentaire via des magazines, dépliants, « support packaging », etc. sont d'autres canaux à exploiter. Si certains supermarchés envoient à leurs clients de l'information sur le gaspillage alimentaire via leurs magazines ou dépliants, très peu distillent cette information ou mènent des actions au sein-même de leurs enseignes.

Il est également recommandé aux supermarchés d'offrir à leurs clients le choix entre des portions différentes afin de réduire le gaspillage alimentaire des ménages. Garantir au maximum la chaîne du froid en situant les rayons congelés près des caisses ou en distribuant des sacs isothermes aux clients, distribuer les produits abîmés au personnel ou aux clients sous forme de dégustation, collaborer avec des banques alimentaires, limiter les promotions « 2+1 » aux

produits non-alimentaires ou à longue conservation, former le personnel à la gestion des rayons et des stocks, sont autant d'initiatives, parmi d'autres, à mettre en œuvre au sein des grandes surfaces et des plus petits commerces.

c. Restaurateurs : cantines et restaurants

Les poubelles des cuisines de restauration regorgent inévitablement de déchets organiques. Cette masse de déchets alimentaires peut être réduite premièrement par **un travail d'information et de sensibilisation du personnel de la restauration**. Former le personnel aux principes de base pour la bonne gestion des stocks et pour la conservation des aliments (principe FIFO, conservation sous vide, etc.) est une bonne mesure préventive.

“*Une part trop importante de l'assiette termine à la poubelle.*”

Concernant les cantines scolaires, ce sont les repas chauds qui posent problème au point de vue de la quantité servie aux élèves. Une part trop importante de l'assiette termine à la poubelle. Quelques bons plans permettent de réduire ce gaspillage alimentaire au sein des cantines scolaires. Par exemple, responsabiliser les élèves en les encourageant à trier eux-mêmes le contenu de leur assiette en fin de repas ou encore servir de plus petites portions en laissant la possibilité de se resservir. D'autres pistes d'action aideront également les écoles à augmenter leurs performances en termes d'empreinte alimentaire. Faire des parents leurs alliés dans la préparation des pique-niques et des collations, organiser un compost au sein de l'établissement pour éviter la mise en décharge des déchets organiques sont quelques pistes envisageables. Et pourquoi ne pas proposer aussi bien aux élèves qu'aux clients des autres restaurations les fameux « doggy bag »¹⁴. Cette pratique courante dans les restaurants américains suscite malheureusement encore pas mal de froncements de sourcils dans certains pays de l'Union européenne. La mise en œuvre d'une telle proposition suscitera évidemment d'autres adaptations. Si des doggy bag sont proposés dans les écoles, un espace dans les frigos devra être réservé à cet effet afin de conserver le contenu dans des conditions optimales.

¹⁴ **Doggy bag** est un terme anglais qui désigne l'emballage dans lequel le client d'un restaurant peut emporter les restes de son repas.

d. Consommateurs

Le comportement des consommateurs serait, entre autres, à l'origine des niveaux élevés de gaspillage alimentaire dans les sociétés nanties. **Informé le consommateur sur l'impact de son comportement et l'encourager à adopter des attitudes plus responsables est une étape indispensable.** Information et sensibilisation seront possibles avec l'aide des autorités publiques, des associations et des supermarchés, lieu idéal pour toucher un large public et disséminer une information. De leur côté, les consommateurs peuvent adopter une série de gestes au quotidien. Avant de faire ses courses, il est utile d'établir une liste des repas et ingrédients nécessaires en fonction de ses stocks, et de s'y tenir. Au magasin, respecter le principe FIFO, manipuler les fruits et légumes avec précaution, acheter les surgelés en dernier lieu contribueront à la lutte. À la maison, utiliser les produits défraîchis dans les soupes, ne pas confondre DDM et DLC, organiser son frigo en respectant les différentes zones de température¹⁵ ne sont qu'une part infime de la kyrielle de gestes à adopter chez soi.

« Depuis quelques années, le gaspillage alimentaire se trouve en tête de l'agenda politique. »

e. Entreprises

Les entreprises de la chaîne alimentaire, mais aussi celles ayant une empreinte alimentaire importante¹⁶, apporteraient leur pierre à l'édifice en menant des **audits sur le gaspillage alimentaire**. L'objectif serait de déterminer les causes du gaspillage au sein des entreprises et d'identifier les opportunités d'améliorer leurs performances. En effet, il manque encore beaucoup de chiffres concernant le gaspillage alimentaire ; les études existantes ne sont que parcellaires. Les entreprises pourraient en ce sens apporter quelques données utiles.

¹⁵ « Gaspillage alimentaire », *Test-Achats* 589, septembre 2014, <http://www.test-achats.be/Serp/ShowResults?keyword=gaspillage+alimentaire>, consulté le 14/11/2014.

¹⁶ En Région bruxelloise, environ 50.000 repas sont servis chaque jour dans les entreprises. Et le gaspillage alimentaire composé tant de produits périmés non entamés que de produits non consommés y est estimé à 3000 tonnes par an. (source : IBGE)

f. Les autorités publiques

Depuis quelques années, le gaspillage alimentaire se trouve en tête de l'agenda politique. Les gouvernements cherchent de plus en plus à assouplir leurs règles et à adopter des législations relatives à la problématique. Notons par exemple la hausse des taxes sur la mise en décharge qui dissuade d'y envoyer ses déchets. L'adoption de mesures fiscales incitant financièrement les supermarchés à aller vers une gestion plus durable de leurs invendus constitue aussi un levier à actionner par les décideurs politiques.

La réticence des supermarchés à donner leurs surplus alimentaires sous peine d'être tenus juridiquement responsables en cas d'intoxication, maladies ou autres a également mené les gouvernements à revoir la législation en la matière. Les donateurs reçoivent ainsi des protections au cas où les denrées alimentaires données de bonne foi portent préjudice à une tierce personne. Les gouvernements devraient également encourager les supermarchés (éventuellement par le biais d'une législation) à publier annuellement leurs chiffres sur le gaspillage. Cette mesure pousserait les grandes surfaces à entrer en concurrence sur ce point et ainsi à limiter le gaspillage alimentaire en leur sein.

Enfin, les autorités publiques ont un rôle à jouer auprès de l'opinion publique. Ils ont les moyens d'organiser des campagnes de sensibilisation à grande échelle ou même de mener des actions au sein d'établissements scolaires afin de conscientiser les citoyens à la problématique.

“ *Entreprendre des actions en synergie avec toutes les parties concernées par ce combat constitue le meilleur moyen d'endiguer ce fléau à l'échelon planétaire.* ”

3. Faim Zéro dans le monde

Une lutte internationale s'organise face à l'aberration du gaspillage alimentaire sur notre planète. Lors de la conférence Rio+20 en 2012, le Secrétaire général de l'ONU Ban Ki-Moon a lancé le défi Faim Zéro afin de réduire à néant les pertes et gaspillages alimentaires. Pour répondre à cet objectif, le directeur général de la FAO, José Graziano Da Silva, a placé la problématique du gaspillage alimentaire à la tête de ses priori-

tés à travers l'initiative SAVE FOOD. Celle-ci fédère plus de 150 organismes publics et partenaires du secteur privé. Leur mission : conduire des études de cas qui aideront à élaborer des orientations à suivre pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Entreprendre des actions en synergie avec toutes les parties concernées par ce combat constitue le meilleur moyen d'endiguer ce fléau à l'échelon planétaire.

L'action des organisations intergouvernementales telles que la FAO dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est indispensable. Elles peuvent coordonner de manière neutre et indépendante des initiatives, activités et projets à l'échelon mondial. Notons que ces organisations ne sont pas seules dans ce combat et peuvent se targuer de disposer d'un allié indéniable : le citoyen. Les initiatives à petite échelle éclosent ainsi un peu partout dans le monde telles que le lancement de business à partir d'invendus ou des restaurants « à volonté » qui font payer des suppléments aux clients qui laissent des aliments sur leurs assiettes. À ces initiatives viennent s'ajouter la contribution des nouvelles technologies :

des sacs améliorés pour le stockage du riz aux Philippines, des séchoirs solaires pour prolonger la conservation des fruits en Afrique de l'Ouest.

“ *En 2011, la Commission européenne annonçait que d'ici 2020, les pertes alimentaires devaient être réduites de moitié.* ”

4. La lutte européenne

En Europe, il existe plus d'une centaine d'initiatives visant à réduire l'accumulation des déchets alimentaires (campagnes de sensibilisation, d'information et de formation, récente mesure de la quantité des déchets alimentaires, etc.). En 2011, la Commission européenne annonçait que d'ici 2020, les pertes alimentaires devaient être réduites de moitié. Le Parlement européen s'inquiète également de la problématique. Il a suggéré une réduction de prix pour la vente rapide, qui n'est pas permise dans chaque pays européen, ou encore d'intégrer aux programmes scolaires une formation pratique afin de minimiser le gaspillage. En 2008, le règlement européen relatif aux normes de qualité des fruits et légumes a enfin été assoupli.

GreenCook est un projet contre le gaspillage alimentaire, initié à l'échelle européenne par Espace environnement¹⁷. Ce plan d'action d'une durée de 4 ans a été mené entre 2010 et 2013. L'ambition a été de mobiliser l'ensemble des acteurs de l'alimentation en incluant le secteur de la santé, de l'action sociale et du développement économique. L'objectif : démontrer la plus-value d'une action commune et transversale afin d'influencer les politiques et faire émerger un nouveau modèle européen d'alimentation durable. Ce projet a réuni 12 partenaires issus de 5 pays du nord-ouest de l'Europe (Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne et Royaume-Uni). GreenCook a ainsi misé sur l'expertise de différents organismes tels que Bruxelles Environnement, Fost Plus et le CRIOC afin d'influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile. À l'issue de ce plan d'action, des résultats positifs ont été constatés¹⁸ (par exemple 20% de gaspillage alimentaire en moins pour les cantines ayant participé au projet « Cantines durables » de Bruxelles Environnement) et des recommandations ont été rédigées pour de futures actions.

Enfin, la confusion générée par les dates de péremption DDM et DLC mériterait une réflexion politique au sein des institutions européennes, car elles seules détiennent le pouvoir de décision en la matière.

5. Les objectifs en Belgique

Suite à l'annonce de la Commission européenne (réduction des pertes alimentaires de moitié d'ici 2020), la Région de Bruxelles-Capitale a défini des objectifs séparés pour les écoles, les entreprises et les ménages. Ceux-ci devront réduire d'ici 2020 leur gaspillage alimentaire de 5 kg par personne par an par rapport à 2010. Cela équivaut à une réduction d'environ 33%. La Flandre table sur une réduction de 20% d'ici 2015 par rapport à 2009. Pour les écoles, Bruxelles Environnement a mis sur pied des projets pilotes tels que Cantines durables et a lancé le 4^{ème} Plan Déchets bruxellois visant en particulier une réduction du gaspillage alimentaire d'un tiers dans les écoles, pour passer de

¹⁷ Espace environnement est un organisme indépendant d'intérêt public, situé à Charleroi, qui travaille avec les citoyens, les associations, les entreprises et les pouvoirs publics.

¹⁸ GreenCook, <http://www.green-cook.org/Seminaire-de-cloture-Bruxelles-6.html>

7 à 4 kg par élève d'ici 2020. En Région Wallonne, l'ensemble des intercommunales de gestion des déchets ont organisé en 2012 une action sur le gaspillage alimentaire intitulée « MANGEZ SANS GASPILLER, c'est bon pour votre budget et bon pour la planète ».

Les grandes surfaces font également des efforts afin de limiter le gaspillage. Nous citerons entre autres une augmentation des collaborations avec les banques alimentaires depuis que l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) a assoupli les règles en la matière et depuis la suppression, en 2013, de la TVA sur les dons d'invendus. En outre, les Parlements wallon et bruxellois ont récemment adopté un texte similaire incitant les grandes surfaces à proposer leurs invendus aux banques alimentaires et CPAS.

Les grandes enseignes ont clairement une influence sur les producteurs, fournisseurs et autres magasins. Leur stratégie pour limiter le gaspillage alimentaire oblige leurs concurrents à s'adapter. Colruyt, en tant que leader du marché, détient ainsi ce rôle au niveau national, Carrefour sur le plan international.

CONCLUSION

Nul ne pourra contredire le fait que le gaspillage alimentaire devient insupportable à observer. Face à un tel gâchis, tous les acteurs, de la production à la consommation, tendent à se mobiliser. Les gouvernements font preuve de bon sens et réfléchissent aux mesures à prendre, les supermarchés et restaurateurs imaginent des solutions innovantes, et les actions citoyennes abondent en tous sens. Ces efforts ne sont surtout pas à relâcher ! Il importe, aujourd'hui plus que jamais, d'agir à tous les niveaux par le biais de l'information et de la sensibilisation. La conscientisation et la mobilisation des citoyens face au phénomène du gaspillage alimentaire soulageront la planète ainsi que notre portefeuille.

Afin de pouvoir légiférer, informer et sensibiliser efficacement les différents acteurs de la chaîne alimentaire, **il est nécessaire de chiffrer plus précisément le gaspillage alimentaire à chaque phase de la chaîne et d'en étudier les causes exactes.** À l'heure actuelle, nous connaissons les méfaits du gaspillage alimentaire et, de ce fait, des initiatives prospèrent un peu partout pour tenter de remédier au phénomène, chacune à leur manière. Des outils et méthodes sont déjà expérimentés depuis plusieurs années de façon souvent ponctuelle et désordonnée. Il serait à présent utile de mener des audits afin de récolter des données précises et objectives. S'il existe des informations concernant le gaspillage chez les consommateurs, les pertes dans les supermarchés, l'industrie alimentaire, les restaurants et le secteur agricole sont, elles, nettement moins documentées. Ces données permettront par la suite d'élaborer un plan d'action mieux ciblé, de lancer des collaborations avec les partenaires de la chaîne alimentaire et de mener des actions coordonnées.

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés comme la Belgique est certes utile, mais il ne faut surtout pas négliger de s'attaquer à la source du problème. Prôner une production plus réfléchie, voilà la clé de voûte de la stratégie anti-gaspi à mener dans nos pays.

BIBLIOGRAPHIE

- BUURMAN, R. et VELGHE, J., « Les supermarchés et le gaspillage alimentaire », *Crioc*, www.crioc.be/files/fr/6982fr.pdf, consulté le 14/11/2014.
- Banque alimentaire Bruxelles-Brabant ASBL, « Pour la lutte contre la faim et le gaspillage », *Bulletin trimestriel*, n° 32, septembre 2014, p. 8.
- CEDERBERG, C., GUSTAVSSON, J., MEYBECK, A., SONESSON, U. et VAN OTTERDIJK, R., « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention », *FAO*, <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>, consulté le 26/11/2014.
- « Comment minimiser le gaspillage alimentaire », *Conseil européen de l'information sur l'alimentation (EUFIC)*, mai 2012, <http://www.eufic.org/article/fr/artid/Comment-minimiser-le-gaspillage-alimentaire/>, consulté le 14/11/2014.
- DESCHAMPS, C., MAERTENS, G. et NAUXELAERS, I., « Gaspillage alimentaire : à chacun d'agir ! », *Test-Achat*, n° 580, novembre 2013, <http://www.test-achats.be/alimentation/aliments/article/gaspillage-alimentaire-a-chacun-dagir>, consulté le 14/11/2014.
- « Déchets organiques : haro sur le gaspillage alimentaire ! », http://www.google.be/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCEQFjAA&url=http%3A%2F%2Fdocumentation.bruxellesenvironnement.be%2Fdocuments%2FDosPedDechets_FR.PDF&ei=2EB3VOfhIoS_PNqDgLAF&usg=AFQjCNEUQ8n4j9IznTbIHemclC8XeThPQ&sig2=ahffkiflw8COKjdGIgxDQ&bvm=bv.80642063,d.ZWU, consulté le 27/11/2014.
- DUFAYS, N., « Les banques alimentaires : moins de moyens, plus de démunis », *CPCP*, <http://www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/publication-recherche/2173-banques-alimentaires>, consulté le 14/11/2014.
- EVERAERT, B., « La lutte contre le gaspillage alimentaire s'impose tout au long de la chaîne », *L'Echo*, 11/10/2014, p. 10.

- GIRARDI, E., MASURE, J.-C., « Lutter contre le gaspillage alimentaire », <http://www.ucm.be/Environnement/Publications-outils-et-suivis-des-ateliers/Guides-pratiques/Editions-du-service-environnement/Lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-bonnes-pratiques-pour-une-alimentation-durable-a-l-usage-du-secteur-de-la-restauration>, consulté le 14/11/2014.
- « Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire », <http://www.green-cook.org/Telechargez-la-brochure-de.html>, Green-Cook, consulté le 14/11/2014.
- « Le gaspillage alimentaire en entreprise », *IBGE*, <http://www.rabad.be/spip.php?article135&lang=fr>, consulté le 08/12/2014.
- « Le gaspillage alimentaire, un coup dur pour votre budget ! », *Intercommunale de Développement économique durable de la province du Luxembourg (COPIDEC)*, www.copidec.be/Gaspillage-Alimentaire.pdf, consulté le 13/11/2014.
- « Initiative mondiale de réduction des pertes et gaspillages alimentaires », *FAO*, <http://www.fao.org/save-food/ressources/fr/>, consulté le 14/11/2014.
- MAERTENS, G. et VAN LISSUM, D., « Gaspillage alimentaire », *Test-Achats*, n°589, septembre 2014, <http://www.test-achats.be/Serp/ShowResults?keyword=gaspillage+alimentaire>, consulté le 14/11/2014.
- MAERTENS, G. et SAS, R., « Gaspillage alimentaire, chaque geste compte », *Test-Achats*, n°591, novembre 2014, <http://www.test-achats.be/publications/test-achats>, consulté le 14/11/2014.
- « Le gaspillage alimentaire porte atteinte au climat, à l'eau, aux terres et à la biodiversité », http://www.thinkeatsave.org/fr/index.php?option=com_content&view=article&id=238, consulté le 14/11/2014.
- MOLITOR, M., « Manger bien, jeter moins », *Bruxelles Environnement*, <http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Particuliers/Informer.aspx?id=1818&langtype=2060&detail=tab3>, consulté le 14/11/2014.

- « Pertes et gaspillages alimentaires », *FAO*, <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>, consulté le 14/11/2014.

Sites internet

- GreenCook, www.green-cook.org
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), www.fao.org
- Test-Achats, www.test-achats.be

Auteur : Géraldine Courtois

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Personne ne peut fermer les yeux sur des chiffres qui parlent d'eux-mêmes : 870 millions d'êtres humains sont affamés chaque jour alors qu'on produit déjà le double de ce qui est nécessaire pour nourrir 7 milliards d'êtres humains, mais qu'un tiers de la production alimentaire mondiale finit à la poubelle !

Heureusement, le combat contre le gaspillage alimentaire gagne en intensité et en popularité.

Toutefois, les efforts ne doivent pas être relâchés et des progrès restent encore à réaliser.



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Églises 45 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 01 27

info@cpcp.be