

A green recycling bin is overflowing with a large quantity of food waste. The waste includes various types of leafy greens like lettuce and spinach, several red cherry tomatoes, orange carrots, and a blue plastic container filled with white mushrooms. There are also some yellow and orange bell peppers and other vegetable scraps scattered throughout. The bin is filled to the brim, illustrating the volume of food waste generated.

Education Citoyenne

Quand manger pollue
Le gaspillage alimentaire

Quand manger pollue Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, quelques chiffres

En 2017, le Parlement européen a rappelé qu'environ 9,6% de la population européenne, soit 55 millions de personnes, n'a les moyens de s'offrir un repas de qualité qu'un jour sur deux, alors que la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime à 1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine qui sont gaspillées. Cela signifie que, chaque année, un tiers de la production totale est perdue.¹ C'est sans compter les pertes financières imputées au gaspillage. En effet, rien qu'en Europe, les coûts associés s'élèvent à 143 milliards d'euros.

A cela n'oublions pas d'ajouter le lourd impact environnemental que représente la production de ces énormes quantités d'aliments qui finiront à la poubelle sans avoir été consommés.²

En termes de gaspillage alimentaire, la Belgique fait partie des mauvais élèves. Alors que la moyenne européenne annuelle de nourriture gâchée est de 173 kg par personne, le Belge quant à lui jette 345 kilos tous les ans, triste record que seuls les Néerlandais arrivent à battre.³

Qu'entend-on par gaspillage ?

Le gaspillage alimentaire est défini par la Commission européenne comme étant « les déchets générés par la production, la distribution et la consommation de denrées alimentaires ». ⁴

Le gaspillage : du champ à l'assiette

Les causes du gaspillage alimentaire varient d'une région du monde à l'autre. En effet, si dans les régions à faible revenu, le gaspillage tient aux contraintes techniques et aux infrastructures limitées, dans les régions à revenus moyens ou élevés, le phénomène s'explique davantage par des contraintes liées aux réglementations en vigueur dans le secteur ainsi que par le 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.* ».⁵

Les pertes s'accumulent tout au long de la chaîne de vie de l'aliment : de la production à la consommation. En effet, la production, la manutention et le stockage après les récoltes, la transformation, la distribution et encore au moment théorique de la consommation des aliments dispa-

1 http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-3561_fr.htm

2 L. ROUQUETTE, Le gaspillage alimentaire en Europe, NOTES D'ANALYSE, Novembre 2017 ; Les chiffres sont issus d'une étude qui date de 2017 mais les chiffres annoncés sont de 2012, on peut donc s'attendre à ce qu'ils aient évolué depuis positivement ou négativement.

3 L. ROUQUETTE, Le gaspillage alimentaire en Europe, NOTES D'ANALYSE, Novembre 2017 p.12 document consulté sur le site http://www.transition-europe.eu/sites/default/files/publications/files/na-2017-gaspillage-alimentaire_0.pdf

4 Définition du gaspillage alimentaire consultée le 7 novembre 2018 à la page 13 sur le site http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_fr.htm

5 CPCP. Le gaspillage alimentaire À la poubelle ! p. 7, Article consulté le 8 novembre 2018 sur le site <http://www.cpcp.be/medias/pdfs/publications/gaspillage-alimentaire.pdf>





raissent du marché de la nourriture à destination humaine.

Rien qu'en France, en ce qui concerne le blé, les pertes et gaspillages sont évalués à 6% de la production totale. Cela représente près de 100.000 tonnes de blé dur perdu chaque année. Deux tiers de ces pertes restent au champ et ne sont pas récoltées, avec comme impact une production de 69.000 tonnes de CO2 et une perte théorique de 42 millions d'euros.⁶ Ensuite, au niveau de la production, il y a en moyenne 8% de perte, ce qui représente plus de 46.000 tonnes de produits qui ne seront pas consommés par l'homme, cause la production de 44.000 tonnes de CO2 et correspond à une perte financière théorique de 48 millions d'euros. Et ainsi de suite, à chaque étape jusqu'au consommateur, le dernier maillon de la chaîne va jeter un produit qui n'aura pas été consommé.

Chaque année, une famille belge jette jusqu'à 300 euros de nourriture.⁷

Les coûts du gaspillage alimentaire

Les coûts du gaspillage alimentaire sont principalement de deux types : le premier coût est d'ordre économique et englobe non seulement la valeur des denrées, mais également le coût de leur production, de leur transport et de leur stockage à quoi il faut ajouter celui de leur traitement s'ils ne sont pas consommés. Le second coût est d'ordre environnemental : « le gaspillage se situe au niveau des ressources tout au long du cycle de vie du produit (terres, eau, énergie, etc.) et se traduit par une hausse correspondante des émissions de gaz à effet de serre ».⁸

L'impact social du gaspillage alimentaire

Le Programme Alimentaire Mondial (PAM) en 2017 constate que « Aujourd'hui, 795 millions de personnes souffrent de faim chronique dans le monde; une personne sur neuf ne mange pas à sa faim et ne reçoit pas la nourriture dont elle a besoin pour mener une vie saine et active ».⁹

Le gaspillage alimentaire a un impact sur le prix des denrées. En effet, les pertes sont répercutées sur le prix des aliments. Plus il y a de pertes, plus les prix augmentent. Réduire le gaspillage devrait permettre de s'assurer que les denrées soient à un prix plus juste et plus accessible pour tous.

Afin de réduire le gaspillage et de permettre aux personnes précarisées de bénéficier de nourriture, une législation a été adoptée interdisant la destruction d'aliments et obligeant à les redistribuer à des associations ayant en charge l'aide aux plus démunis.

L'impact environnemental

La population mondiale est toujours plus nombreuse et pour satisfaire ses besoins alimentaires, on ne cesse d'augmenter la production, or me-

6 Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, mai 2016, p.40 consulté sur le site <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>,

7 CPCP. Gaspillage alimentaire À la poubelle ! p. 5 Consulté le 8 novembre 2018 sur le site <http://www.cpcp.be/medias/pdfs/publications/gaspillage-alimentaire.pdf>

8 Informations consultées le 2 novembre 2018 sur le site https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_FR.pdf

9 Informations consultées le 10 novembre 2018 sur le site https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf?sequence=1



ner une agriculture de plus en plus intensive, sans laisser le temps aux terres de se reconstituer, diminue la fertilité des sols.¹⁰

Selon la FAO l'agriculture utilise déjà 70% des réserves d'eau douce mondiale, une intensification de l'agriculture entraînerait automatiquement une augmentation de la consommation. Gâcher de la nourriture revient donc à gaspiller de l'eau.¹¹ Le manque d'eau risque donc, dans un proche avenir, d'être un souci majeur pour la sécurité mondiale.

Les systèmes alimentaires et agricoles sont fortement dépendants des énergies fossiles. « *Le pétrole est utilisé dans presque tous les aspects de la production alimentaire, depuis la création des engrais, la plantation et la récolte mécanisées, jusqu'à l'irrigation, la conservation au froid et le transport* ».

De plus, les aliments lorsqu'ils ne sont pas consommés et qu'ils sont jetés dans une décharge à l'air libre, dégagent du méthane.¹²

La surproduction causée entre autres par le gaspillage alimentaire a tendance à réduire la biodiversité. On a beaucoup parlé des conséquences de la production massive d'huile de palme pour les forêts et les animaux qui y vivent. Le remplacement par d'autres huiles aurait des conséquences encore plus dévastatrices. Par contre, moins gaspiller permettrait d'empêcher l'extension des zones de culture, ce qui pourrait avoir une influence favorable sur l'environnement.¹³

Quelles sont les solutions pour diminuer le gaspillage alimentaire ?

Depuis 2012, l'Union européenne s'est fixé comme mission de réduire de 50% le gaspillage. Toutefois peu de mesures en ce sens ont réellement été mises en place avant 2017.

Comme nous l'avons vu, la Belgique est le deuxième pays européen qui gaspille le plus. Près de 660.000 tonnes d'aliments sont gaspillés chaque année. Rien qu'à Bruxelles, chaque année ce sont 25.000 tonnes de nourriture qui finissent à la poubelle.¹⁴

Différentes actions ont été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire tant au niveau de la législation que de la sensibilisation des mentalités.

La législation

Depuis 2015, la loi belge interdit aux magasins de rendre leurs invendus impropres à la consommation. Depuis, les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés ont même l'obligation de conclure des accords avec des associations caritatives et de faciliter les dons alimentaires. Si les pertes économiques ne sont pas réduites pour les commer-

10 Informations consultées le 9 novembre 2018 sur le site <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>

11 Pourquoi le gaspillage alimentaire a-t-il des conséquences sur la durabilité ? informations consultées le 10 novembre 2018 sur le site <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>

12 Pourquoi le gaspillage alimentaire a-t-il des conséquences sur la durabilité ? informations consultées le 10 novembre 2018 sur le site <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>

13 Informations consultées le 10 novembre 2018 sur le site <https://www.iucn.org/fr/news/secretariat/201806/dire-non-a-l-huile-de-palme-ne-ferait-que-deplacer-la-perte-des-especes-sans-y-mettre-un-terme-le-rapport-de-l-uicn>

14 Le gaspillage alimentaire, informations consultées sur le site <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/enjeux-et-impacts/le-gaspillage-alimentaire>



çants, elles permettent de nourrir des personnes dans le besoin et de limiter l'impact environnemental.

La loi a également poussé les distributeurs à mieux gérer leurs stocks afin que moins d'invendus finissent à la poubelle.

Cependant, en Europe, contrairement aux idées reçues et avec un taux de 5%, le secteur de la distribution n'est pas le plus ¹⁵gros gaspilleur. Ce sont les ménages avec un taux de 42% et ensuite l'industrie agroalimentaire avec 39% qui sont les plus mauvais élèves. ¹⁶ Mais si la grande distribution n'est pas l'acteur le plus gaspilleur, elle est néanmoins coupable de pousser le consommateur à acheter toujours davantage, même ce dont il n'a pas toujours besoin pour bénéficier de prix plus avantageux grâce à des promotions telles que 2+ 1 gratuit, réductions dès l'achat de trois produits,...

En termes de législation, le système de dates de péremption pose problème. « 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 ») ». On entend souvent que les yaourts peuvent encore être consommés trois semaines après la date indiquée sur l'emballage. Est-ce qu'il s'agit réellement de mesures de sécurité alimentaire ou les objectifs sont autres et plus économiques que sanitaires ? La date limite de consommation (DLC) est calculée en laboratoire pour évaluer à quel moment les bactéries qui se développent dans le produit deviennent trop importantes pour être consommées. Les laboratoires choisissent de se laisser quelques jours de marge pour éviter tout risque. Cependant, des études montrent que les industriels raccourcissent volontairement les dates sur certains produits : « Pour 3 produits sur 10, des DLC sont raccourcies (...). Sachant que la DLC est définie pour ces produits sous l'entière responsabilité des fabricants, une telle marge laisse à penser que ces DLC ont été raccourcies pour des motivations non pas sanitaires, mais purement marketing ». ¹⁷ En France, on pouvait observer des dates différentes pour les pays outre-mer et pour la métropole, ce qui semble absurde si on ne tient compte que de préoccupations sanitaires.

En ce qui concerne l'Union européenne, on peut voir que progressivement les objectifs fixés en matière de gaspillage alimentaire ont été soit revus à la baisse soit postposés. En 2011, l'UE avait pour ambition de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2020, en 2014, elle désirait mettre en place une réduction d'au moins 30% du gaspillage alimentaire entre le 1er janvier 2017 et le 31 décembre 2025 et finalement en 2015, l'engagement de l'UE et des États membres d'atteindre l'objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire au niveau de la distribution comme de la consommation et de diminution des pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement était reporté à 2030. Ces chiffres démontrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire est loin d'être simple à mettre en place.

¹⁵ Pourquoi le gaspillage alimentaire a-t-il des conséquences sur la durabilité ? <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>

¹⁶ CPCP. Le gaspillage alimentaire À la poubelle ! p. 5 Consulté le 8 novembre 2018 sur le site <http://www.cpcp.be/medias/pdfs/publications/gaspillage-alimentaire.pdf>

¹⁷ Informations consultées le 12 novembre 2018 sur le site <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-limites-des-dates-limites-n12617/>



Une lutte contre les normes de calibrage

La grande distribution joue un rôle dans le gaspillage en dictant sa loi aux producteurs et en refusant les produits qui ne correspondent pas esthétiquement aux normes imposées dans leurs cahiers des charges. Ce qui conduit souvent à écarter des produits qui présentent des « défauts » comme des différences de formes ou des taches.

On trouve dans le rayon des fruits et légumes des pièces calibrées et qui répondent pleinement aux attentes supposées du consommateur : des beaux légumes tous identiques. Les campagnes de sensibilisation pour faire acheter les légumes qualifiés de « moches » à moindre prix dans les supermarchés ont rencontré un franc succès mais semblent aujourd'hui abandonnées par la plupart des grandes surfaces.

Même si pour certains, le chiffre de 30% de production écarté suite aux normes de calibrage serait largement exagéré et qu'on tournerait plutôt autour des 10% des légumes écartés car ils ne répondent pas au cahier des charges de la grande distribution, le nombre qui semble encore trop important va encore se trouver réduit par la vente d'une grande partie des produits écartés sur des marchés locaux ou par leur transformation en petits pots pour bébé, en confitures, en potages ... Pour finir, il resterait 3 à 4% de produits qui sont vraiment jetés car il manque de solution pour les valoriser.¹⁸

Difficile pour le consommateur de vérifier ces chiffres. Cependant, il existe d'autres raisons qui expliquent l'absence des légumes moches dans nos magasins.

Pour les enseignes de distribution, il semble délicat d'industrialiser ces produits qui ont des flux difficiles à prévoir à grande échelle. De plus placer des produits aux marges faibles dans les rayons où la place est comptée ne semble pas être une démarche intéressante pour les grandes enseignes.

En ce qui concerne les organisations agricoles professionnelles, certains craignent que les produits « moches » déstabilisent un marché européen déjà très concurrentiel. Au Canada, les légumes moches ont connu un tel succès que des cultivateurs de légumes ont dû faire passer de « belles » carottes pour des moches, en devant ainsi réduire considérablement leurs marges de profit.

La sensibilisation au gaspillage.

Pour aider un des principaux acteurs du gaspillage qu'est le consommateur à mieux gérer ses achats, des programmes de sensibilisation au gaspillage ont été mis en place tant dans les écoles que dans les entreprises afin de sensibiliser les gens aux conséquences du gaspillage. Des sites dispensent des conseils pour gaspiller le moins possible mais aussi des recettes pour exploiter les restes et diminuer la nourriture jetée.

Les circuits courts

Les circuits courts sont des modes de commercialisation qui permettent aux agriculteurs de vendre leur production, transformée ou non, directe-

¹⁸ Informations consultées sur le 10 novembre 2018 sur le site <https://www.europe1.fr/emissions/Le-vrai-faux-de-l-info2/combien-de-legumes-cultives-en-europe-sont-jetes-parce-qu'ils-sont-moches-3521399>



ment aux consommateurs.

De plus en plus, l'importance de rapprocher consommateur et producteur est mise en évidence et motive de plus en plus de clients alors que pendant longtemps seuls quelques acheteurs « alternatifs » allaient se fournir directement chez les petits producteurs.

Cette pratique permet de réduire les coûts pour le consommateur. En vente directe, le producteur vend des produits qui ne sont pas spécialement calibrés. Les producteurs peuvent s'assurer à l'avance de vendre ce qu'ils vont produire. Autant de pratiques qui permettent de réduire les coûts et de diminuer le gaspillage.

Des liens entre distributeur et consommateur

Ces dernières années, des dizaines de Start up sont nées. Les invendus peuvent désormais être mis en vente sur différentes plateformes en ligne. Citons par exemple, « To good to go », une application qui permet aux distributeurs : restaurants, commerces ou encore hôtels de signaler aux consommateurs qu'il leur reste en fin de journée des produits à vendre. Le consommateur achète alors à prix réduit une série d'invendus. A l'avantage financier que représente ce type d'achat, il faut ajouter le côté ludique de la surprise : on ne sait pas ce qu'il y a dans le panier proposé ! Il existe bien d'autres formules qui ont pour but de rendre de la valeur aux invendus.

Les emballages sont-ils des moyens efficaces de réduire le gaspillage ?

Les industriels expliquent la présence importante d'emballages par le désir de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, si j'achète un paquet de madeleines, je risque de jeter une partie car si je ne les mange pas assez rapidement, elles pourraient avoir séché et ne plus être aussi agréables à consommer. Je peux donc faire le choix de payer un peu plus cher et d'acheter un paquet qui contient des madeleines emballées individuellement. Je pourrai ainsi les consommer en ayant un produit de qualité égale. D'un côté, je diminue mon impact en termes de déchets alimentaires mais d'un autre côté, mon empreinte écologique sera importante en raison de la quantité d'emballages à jeter.¹⁹

Tout est question d'équilibre, les emballages sont très polluants mais acheter de plus petites portions aura potentiellement un impact écologique moindre : des « analyses de cycles de vie montrent bien que les impacts des emballages sur l'environnement sont moins grands que ceux occasionnés lorsqu'on ne consomme pas l'aliment parce qu'il s'est périmé trop rapidement ».²⁰

Conclusion

La production alimentaire est l'une des activités qui demande le plus de ressources, que « ce soit en énergie, en eau, en disponibilité de sol, en

19 Informations consultées le 10 novembre 2018, page 38 sur le site https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf?sequence=1

20 https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf?sequence=1 V. MALLAMO, Comment réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs du Québec, enquête menée par Gruber, Brandstetter, Bos et Lindner en 2016.



fertilisants, en ressources financières et humaines », ce qui entraîne de grands impacts environnementaux, sociaux et économiques.²¹ De plus, les coûts réels sont considérables car au-delà des coûts directs, il y a des coûts cachés. « *Toute nourriture qui a été produite, mais qui n'a pas été consommée, a causé des impacts environnementaux et sociaux qui ont un coût que la société et les générations futures doivent assumer* ». ²²

Le gaspillage alimentaire se produit à tous les niveaux de la production à la consommation, des tonnes de nourriture sont perdues. Du point de vue agricole, on entretient une surexploitation inutile de la terre en ne consommant pas tout ce qu'elle produit et du point de vue humain, il n'est pas acceptable de jeter de la nourriture consommable alors que des personnes ne mangent pas à leur faim.

Malgré une responsabilité partagée, le consommateur est l'acteur le plus culpabilisé. Il convient que tout un chacun fasse un effort et limite le gaspillage dont il est responsable.

Les industriels et la grande distribution doivent également permettre aux consommateurs de moins gaspiller en allongeant les dates de consommation, tout en s'assurant de la sécurité alimentaire. Certains produits secs comme les pâtes, le riz, le sucre, ... restent propres à la consommation durant des années.

Il est important que tous les Etats mettent en place des mesures et continuent cette lutte contre le gaspillage alimentaire. Des campagnes de sensibilisation doivent être régulièrement menées pour rappeler à chacun les conséquences écologiques, sociales et économiques du gaspillage.

21 https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf?sequence=1p.10

22 Informations consultées le 10 novembre 2018 sur le site <http://www.centreavec.be/site/les-impacts-environnementaux-du-gaspillage-alimentaire>



Education citoyenne

Quand manger pollue Le gaspillage alimentaire

Texte : Marie Béclard
Maquette : Inside
Mise en page : Daniel Leclercq

Décembre 2018

ISBN : 978-2-87440-138-1
Dépôt légal : D/2018/3423/10

FAML asbl

Av de Stalingrad 54
1000 Bruxelles
Tél: 02 476 92 83
Fax: 02 476 94 35
info@faml.be
www.faml.be



Avec le soutien de

