

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMBIEN DE NOURRITURE GASPILLE-T-ON ?

DOSSIERS

[mise à jour : 11/2017]



**On gaspille énormément de nourriture, du début à la fin de la chaîne alimentaire. Mais combien exactement ?**

Quand on jette des aliments, on jette aussi l'eau, l'énergie, et les engrais éventuels qui ont été utilisés pour produire, transporter, transformer et distribuer toute cette nourriture. Un sacré gaspillage !

### Sommaire :

- [Combien de nourriture gaspille-t-on ?](#)
  - [Tout au long de la chaîne](#)
  - [Chez soi](#)
- [Objectif : 50% de gaspillage en moins](#)
- [Quand peut-on parler de gaspillage alimentaire ?](#)

-----

## Combien de nourriture gaspille-t-on ?

### Tout au long de la chaîne

On considère qu'on gaspille en moyenne **173 kilos de nourriture par personne et par an en Europe**. <sup>[1]</sup> Cela comprend le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire : de la production à l'assiette.

Ces 173 kilos se répartissent comme suit :

- 53% par les ménages ;
- 19% lors de la transformation ;
- 12% dans les services alimentaires (restauration collective) ;
- 11% à la récolte ;
- 5% lors de la vente.

Avec ses **345 kilos par personne et par an**, la **Belgique** fait office de mauvaise élève.

Les chiffres du gaspillage alimentaire sont cependant très variables d'une source à l'autre.

En effet, ils varient car :

- Il n'y a **pas de définition** commune du gaspillage. Doit-on considérer que la peau d'une pomme de terre est mangeable ou pas ? En fonction des recettes ? De l'origine de la pomme de terre ?
- Les **chiffres** sont parfois très peu disponibles (notamment pour la récolte).
- On calcule le gaspillage de différentes manières (statistiques de consommation, relevé du contenu des poubelles...).
- Certaines fractions échappent au calcul. Par exemple, quand on analyse les restes alimentaires dans une poubelle, sait-on si une partie n'a pas déjà été mise au compost ?
- ...

Voir à ce sujet [le dossier très complet de la FNE, dans les références ci-dessous](#).

## Chez soi

Les ménages européens seraient donc responsables de 53% du gaspillage, soit 92 kilos de nourriture par an et par personne. <sup>[2]</sup>

Les analyses de poubelles montrent cependant que l'on jette entre 15 et 40 kilos de nourriture par an et par personne. <sup>[3]</sup>

Quels que soient les chiffres exacts, jeter **plusieurs dizaines de kilos de nourriture par an et par personne** est énorme.

D'autant que pour chaque aliment jeté, on gaspille aussi toute l'énergie, l'eau et les matières qui ont été nécessaires à sa production. La FAO estime que le gaspillage alimentaire rejette 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an. <sup>[4]</sup> On peut ainsi dire que **le gaspillage alimentaire est le 3e pollueur au monde en termes de gaz à effet de serre**. <sup>[5]</sup>

## Objectif : 50% de gaspillage en moins

L'**Europe** s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de 50% **d'ici 2030**.

Si l'on veut nourrir toute l'humanité en 2050, la réduction du gaspillage alimentaire [est même indispensable](#).

Pour passer à l'action : voir nos [12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire](#).

## Quand peut-on parler de gaspillage alimentaire ?

Il n'y a pas de définition officielle du gaspillage alimentaire. <sup>[6]</sup> Mais les occasions sont nombreuses et interviennent à différentes étapes de la chaîne :

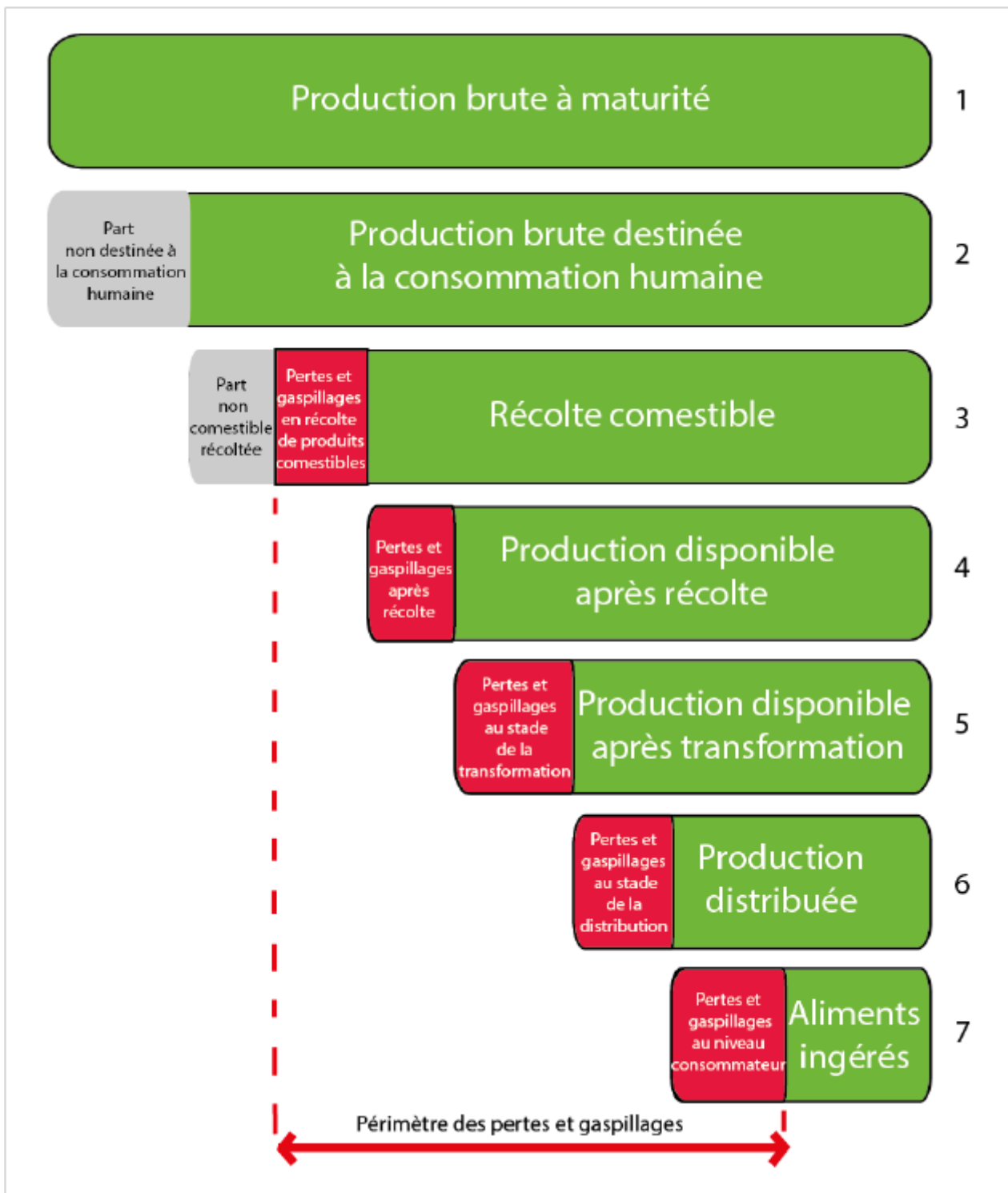
- **Pendant la production** : fruits ou légumes « trop petits », problème de stockage ou de transport, surproduction, pertes de marchés (par ex. contrat qui finalement ne se réalise pas), météo défavorable...
- **Pendant la transformation** : problème de chaîne du froid, erreur de recette, épluchage trop important (qui enlève trop de matière consommable), erreurs d'étiquetage, lots contaminés...

- **Pendant la distribution / au magasin** : invendus non redistribués, emballages abîmés, rupture de la chaîne du froid...
- **Au restaurant** : diversité de la carte qui impose d'avoir « un peu de tout », variation du nombre de clients imprévisible, pas de *doggy bag*...
- **À la maison** : quantités achetées ou préparées trop importantes et non consommées, dépassement de la date de péremption...

Cela représentera donc autant les ratés de production, que le plat que l'on a jeté parce que périmé, ou encore les épluchures d'un légume auquel on enlève trop de matière à l'épluchage

> Voir [nos recettes pour cuisiner les épluchures et les fanes des fruits et légumes](#).

Le schéma de l'ADEME est très éclairant <sup>[7]</sup>.



*Pertes et gaspillages alimentaires, selon l'ADEME, sur base d'un document de la FAO. <sup>[8]</sup>*

## Pour en savoir plus

- [Un dossier très complet de France Nature environnement \(2013\).](#)
- [L'étude de l'ADEME sur l'état des lieux des pertes et gaspillages alimentaires \(2016\).](#)
- [Le rapport de la cour des comptes de l'UE \(2016\).](#)
- [Le dossier de la FAO « pertes et gaspillage alimentaire dans le monde ».](#)
- [La brochure du BEP \(Namur\) sur le gaspillage alimentaire.](#)
- [La typologie du gaspillage alimentaire \(étude belge, du CRIOC\).](#)

-----  
[1] Selon [un rapport de l'UE](#).

[2] 53% de 173 kilos

[3] Selon une étude réalisée à Bruxelles en 2004 par RDC : 12% de la poubelle blanche (non triée), soit 15 kilos. Entre 14 et 23 kilos en Wallonie selon les chiffres du plan des déchets ressources de 2016. Entre 30 et 40 kilos en France selon les [chiffres de l'Ademe cité par le dossier thématique de la FNE](#).

[4] Voir à ce sujet l'étude de la FAO « [Pertes et gaspillages alimentaires : quelques chiffres clés](#) ».

[5] Juste derrière la Chine et les USA -> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_des\\_pays\\_par\\_émissions\\_de\\_dioxyde\\_de\\_carbone](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_émissions_de_dioxyde_de_carbone). Le gaspillage alimentaire devient 4e pollueur mondial si on considère l'Europe comme un pays.

[6] Il n'y a pas de définition internationale du gaspillage alimentaire, selon [ce rapport de l'UE \(page 9\)](#).

[7] L'ADEME distingue les pertes alimentaires, qui interviennent avant que l'on ait un produit prêt à consommer (pendant la récolte, la transformation) du gaspillage alimentaire, qui concerne des aliments « prêts à être mangés » (en magasin et chez le consommateur), comme [dans son rapport de 2016](#).

[8] Plus de précisions sur ce qui est quoi [en page 10 du rapport de l'ADEME](#).

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

---

#### Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[2] <http://www.ecoconso.be/fr/content/pourrait-nourrir-tout-le-monde-de-100-bio-en-2050>

[3] <http://www.ecoconso.be/fr/content/12-conseils-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire>

[4] <http://www.ecoconso.be/fr/content/comment-cuisiner-les-epluchures-et-les-fanes-des-foies-et-legumes>

[5] [https://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-t-us-les-etages\\_fne\\_decembre2013.pdf](https://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-t-us-les-etages_fne_decembre2013.pdf)

[6] <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>

[7] <https://www.eca.europa.eu/fr/Pages/DocItem.aspx?did=40302>

[8] <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>

[9] <http://www.bep-environnement.be/wp-content/uploads/2016/10/2016-BEP-brochure-gaspillage-198x198.pdf>

[10] [http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets\\_menagers/crioc/typologie\\_gaspillage\\_2010.pdf](http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets_menagers/crioc/typologie_gaspillage_2010.pdf)

[11]

<http://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505STO73528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>

[12] <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196443/icode/>

- [13] [https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_des\\_pays\\_par\\_émissions\\_de\\_dioxyde\\_de\\_carbone](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_émissions_de_dioxyde_de_carbone)  
[14] [https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16\\_34/SR\\_FOOD\\_WASTE\\_FR.pdf](https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_FR.pdf)

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

