

GASPILLER MOINS DE NOURRITURE POUR PRÉSERVER LE CLIMAT ?

QUESTIONS FRÉQUENTES

[mise à jour : 06/2019]



Le gaspillage alimentaire, c'est 9% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Comment réduire les pertes chez soi et dans les commerces ? Quel rôle pour les pouvoirs publics ?

On gaspille trop de nourriture et cela a un impact sur le climat. Pour arriver à réduire le gaspillage alimentaire, chaque acteur à son rôle à jouer : les citoyens, les entreprises et les pouvoirs publics.

Sommaire :

- [Quel est le rapport entre gaspillage alimentaire et climat ?](#)
- [Comment réduire le gaspillage alimentaire chez soi ?](#)
- [Que font les entreprises pour gaspiller moins de nourriture ?](#)
- [Que font les pouvoirs publics pour réduire le gaspillage alimentaire ?](#)

Quel est le rapport entre gaspillage alimentaire et climat ?

La production alimentaire représente de 22 à 37 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.^[1] Dont 9% sont dus au seul gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire intervient tout au long de

la chaîne, de la fourche à la fourchette : il y a des pertes au niveau de la récolte, de la transformation, de la distribution et chez les consommateurs.

Avec 345 kg de nourriture gaspillés par an et par personne, dont 15 à 40 kilos jetés à la maison, la Belgique est un des pires élèves en Europe.^[2] Or, chaque kilo d'aliments gaspillés correspond à l'émission de 2,2 kg éqCO₂.

Comment réduire le gaspillage alimentaire chez soi ?

On peut agir de multiples façons :

- Avant les achats, faire une liste de courses, en vérifiant d'abord ce qui reste dans le frigo et les armoires et, de préférence, sur base de menus établis pour la semaine.
- Au magasin, faire ses courses sans avoir faim, vérifier les dates de péremption...
- À la maison, bien ranger son frigo pour trouver facilement ce qui doit être consommé en premier, [connaître et utiliser les différentes zones de froid](#).
- Quand on cuisine, noter la date d'ouverture sur les produits, préparer des quantités adaptées, bien conserver et utiliser les restes.

> Voir en détails [12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire](#).

Que font les entreprises pour gaspiller moins de nourriture ?

On pointe souvent du doigt les commerces, surtout les grandes surfaces, qui jettent tous les jours beaucoup d'invendus.

La technologie vient à la rescousse pour mettre en relation des magasins qui ont des invendus et des clients qui recherchent de bonnes affaires. C'est par exemple l'objectif des applications [Too good to go](#), [Happy Hours Market](#) et [Foodwe](#). En fin de journée, des commerçants proposent des produits à petit prix au lieu de les jeter.

Si le principe est gagnant-gagnant, on constate dans les commentaires de ces applis que certains commerçants ne jouent pas le jeu : ils vendent des produits qui ne sont plus top ou organisent la pénurie. On peut espérer que ce sont là des exceptions.

Dans le même ordre d'idée, [Graapz](#) propose des paniers bio à petits prix, à partir d'invendus.

D'autres commerçants proposent à prix réduit des légumes « moches », qui ont une forme atypique. Et quand les fruits et légumes ont un moins bel aspect, on peut en faire des jus ou des soupes pour réduire les quantités jetées tout en créant de la valeur.

Enfin, des restaurants proposent des Rest-O-Pack aux clients qui veulent emporter leurs restes de repas.^[3] C'est le « doggy bag » en version belge.

Que font les pouvoirs publics pour réduire le gaspillage alimentaire ?

La Région bruxelloise a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'une des 4 priorités de sa stratégie Goodfood 2016-2020.^[4] L'objectif est de diminuer les gaspillages de 30% d'ici 2020. Pour atteindre ses objectifs, elle entend encourager et fédérer les nombreuses initiatives de terrain.

En Wallonie, le Plan Regal fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 30 % d'ici à 2025.^[5] Ceci à l'aide d'un programme en 17 actions qui implique tous les acteurs : cantines, écoles, entreprises.

Plus d'info

- [Climat : arrête d'en faire des tonnes](#), la campagne 2019 d'écoconso, avec des conseils pour diviser ses émissions de gaz à effet de serre par 2 en 10 ans.



[1] D'après [Politiques alimentaires et climat : une revue de littérature](#), I4CE, février 2019

[2] Voir [Gaspillage alimentaire : combien de nourriture gaspille-t-on ?](#)

[3] Plus d'infos sur le Rest-O-Pack [en Wallonie](#) et [à Bruxelles](#).

[4] Détails sur <https://goodfood.brussels/fr/content/la-strategie-good-food>

[5] Détails sur <http://developpementdurable.wallonie.be/gaspillage-alimentaire-le-plan-regal>

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

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

[2] https://www.ecoconso.be/fr/content/7-astuces-pour-bien-conserver-les-aliments-frais-au-frigo#_Toc500953416

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

[4] <https://toogoodtogo.be/fr-be>

[5] <https://www.happyhours.be/>

[6] <https://www.foodwe.be/>

[7] <https://www.graapz.com/fr/commerçants>

[8] <https://www.ecoconso.be/fr/content/climat-arrete-den-faire-des-tonnes>

[9] <http://www.ecoconso.be/fr/content/climat-arrete-den-faire-des-tonnes>

[10] <https://www.i4ce.org/download/politiques-alimentaires-et-climat-une-revue-de-litterature/>

[11] <https://www.ecoconso.be/fr/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t>

[12] <http://environnement.wallonie.be/restopack/>

[13] <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/action-de-la-region/strategie-good-food/le-rest-o-pack>

[14] <https://goodfood.brussels/fr/content/la-strategie-good-food>

[15] <http://developpementdurable.wallonie.be/gaspillage-alimentaire-le-plan-regal>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

