

# GASPILLAGE ALIMENTAIRE...

## SANS MOI!

MARCHANDISATION



Question  
**SANTÉ**



EDUCATION PERMANENTE



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES

Réalisation

Texte

Graphisme

Avec le soutien

Editeur responsable

D/2016/3543/3

Service éducation permanente-Question Santé asbl

Sandrine Pequet/Pascale Gruber/Question Santé

Carine Simon/Question Santé

de la DG Culture-Education permanente

du ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Bernadette Taeymans 72, rue du Viaduc – 1050 Bruxelles

Un jour que c'était la nuit, je me tournais dans tous les sens et ne trouvais pas le sommeil.

Une question revenait sans cesse dans ma tête.

Quand je me pose une question, il me faut absolument trouver une réponse et donc, dès le lever, quelles que soient mes obligations du jour, j'ai continué à **COGITER!**

Oulalaaa... Mais enfin...??

P.... Pourquoi ... ??

**POURQUOI  
TANT DE  
GASPILLAGE ?**



Flôte, il reste plein de pancakes du brunch d'hier : c'est mon pote Adrien qui les a faits.

Mais si j'en mange un seul de plus, c'est l'**overdose**...



On parle de **GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

pour tous les produits comestibles directement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.



Bref, tout aliment produit pour l'alimentation humaine mais qui n'est finalement pas utilisé comme tel.

Attendez ! Si j'ai bien compris cette définition, cela veut dire que **MOI**, avec une partie du contenu de mes assiettes (ou de mon frigo, ou de mon garde-manger) qui valse à la poubelle, je ne suis qu'un des maillons d'une chaîne qui, du producteur, au transformateur, au transporteur, au manutentionnaire, au vendeur, fait la même chose que moi ?



Et que c'est **ENSEMBLE** que l'on parviendrait à ne pas utiliser un tiers de la production de nourriture mondiale ?

Ok. J'ai compris : y'a pas que moi qui jette les pancakes. Mais pas sûr que ça me console...

Dans les pays à revenus moyens et élevés, c'est-à-dire chez nous, c'est au stade de la consommation que le gaspillage est le plus important.

Je, tu, il... nous jetons des produits alimentaires.

Même quand  
ils sont encore  
propres à la  
consommation ?

HEU, OUI !



Est-ce parce que nous vivons dans **UNE SOCIÉTÉ DE SURABONDANCE**, que la nourriture n'aurait plus vraiment de valeur pour nous ?



Quand mon père était petit, ma grand-mère lui disait : « Termine ton assiette. Pense à tous les petits Chinois qui meurent de faim ».



Le temps a passé mais rien n'a vraiment changé : selon le Programme alimentaire mondial, **795 millions de personnes** souffrent de la **FAIM** dans le monde (mais c'est plus trop les petits Chinois), soit **1 personne sur 9** ! Une grande majorité se trouve dans les pays en voie de développement.

Cela dit, savoir que quelque part, ailleurs, quelqu'un – enfin, plein de quelqu'un (en Belgique, 200 000 personnes bénéficient d'une aide alimentaire<sup>2</sup>) – ne mange pas à sa faim, est-ce que cela vous ouvre l'appétit ?

Moi ça me le couperait plutôt.

AH, C'EST MALIN!  
QU'EST-CE QUE  
JE FAIS  
DE MA RATATOUILLE  
MAINTENANT ?





J'aurais mieux fait de ne pas ouvrir ce journal.

Voilà que des **PRODUCTEURS DE LAIT** en ont déversé des litres dans le caniveau.

Il y a quelque temps, c'était les **PRODUCTEURS DE FRUITS** qui grinçaient des dents et encombraient les routes de pêches ou de melons ...

PPFFFF...  
(GROS BLUES!)



Pour nourrir toutes nos populations, nous sommes passés à des **PRODUCTIONS INTENSIVES**. Le problème, c'est qu'elles génèrent parfois des récoltes plus importantes que nécessaire. Ou invendables parce qu'un concurrent, dans un autre pays, propose ces aliments à des prix bradés.

Parfois, le prix du marché est tellement bas qu'écoeuvrés, les agriculteurs ont même tout intérêt (financièrement parlant) à les laisser pourrir sur l'arbre.

En 2014, les poires belges ont connu ce triste sort<sup>3</sup>. C'est pomme.

Dans les élevages intensifs d'animaux, on sait très bien aussi qu'il va y avoir «des pertes» : blessures, maladies, mauvaises conditions de transport... en tout, des tonnes et des tonnes de viande restent inexploitées.

**NON, C'EST VACHE !**



Une courgette mal calibrée  
qui n'entre pas dans un paquet ?

## VIRÉE

Une pomme ni belle ni ronde  
ou légèrement abimée ?



## PAS DE ÇA SUR LES RAYONS !

Les pertes liées aux exigences des industriels ou des grandes  
surfaces toucheraient de 30 à 40 % des récoltes<sup>4</sup>.

Franchement, je n'aurais jamais imaginé que nos aliments devraient  
passer des CONCOURS DE BEAUTÉ pour avoir droit d'entrer ou de  
rester dans nos magasins.

Avec un C4 à la clé, directo-pesto, euh non, presto, pour les moins lookés.

Par moment, j'ai l'impression que les acteurs du gaspillage alimentaire ressemblent à ceux qui balaient en planquant les poussières sous le tapis. Sauf qu'à force, ça finit par se voir. Comme nos tonnes de déchets alimentaires qu'il faut bien finir par traiter.

Mais cela va plus loin encore. Selon la Commission européenne<sup>5</sup>, environ 20 % DU CHANGEMENT CLIMATIQUE peut être attribué à la production, la transformation ou au stockage de nourriture. En effet, pour produire, transporter, emballer, garder et vendre notre alimentation, on utilise de grandes quantités de nos ressources naturelles comme l'eau ou l'énergie.

Rien qu'une baguette de pain fichue à la poubelle,

C'EST UN BAIN  
DE 150 LITRES D'EAU  
QU'ON REGARDERAIT S'ÉVAPORER<sup>6</sup>.



Et tout cela, sans parler des ajouts de polluants, d'antibiotiques ou d'autres produits très berk, saupoudrés à l'insu de notre plein gré dans nos aliments.

Alors, quand on jette notre nourriture, est-ce que cela veut dire que l'on a...

POLLUÉ VRAIMENT  
«POUR RIEN» ?

Faut croire que oui.

Mais ce n'est pas tout.

Quand on balance à la poubelle ce que l'on a acheté, on n'a pas davantage de raison de concourir pour le prix Nobel de l'intelligence.

C'est vrai, autant prendre son argent pour le déchirer directement. D'ailleurs, c'est moins fatigant que de porter des courses inutiles...



Le gaspillage alimentaire ne va pas s'arrêter tout seul, d'un coup de baguette magique.

C'est pour cela que dans certains pays ou dans des régions (la Wallonie en fait partie), on construit un «cadre réglementaire<sup>7</sup>». Ou des lois «anti-gaspi», appelez-ça comme vous le voudrez (pour 2016, la Région bruxelloise veut décourager le gaspi, mais elle a décidé d'agir uniquement par des mesures incitatives<sup>8</sup> ...).



Il faut dire que les images de gestionnaires de grandes surfaces ou de restaurateurs **ARROSANT LEURS POUBELLES D'EAU DE JAVEL POUR ÉVITER QU'ON PUISSE Y PUISER DES ALIMENTS ENCORE CONSOMMABLES**, ça fait tache, quand même.

En revanche, lorsqu'on impose de généraliser les dons alimentaires aux associations impliquées dans l'aide alimentaire à la population, ça devient tout de suite plus cohérent, non ?



Et puis, en amont, y'a encore du boulot.

Parce que c'est aux agriculteurs, aux industriels de l'agro-alimentaire, aux producteurs, aux distributeurs qu'il faut insuffler l'habitude de limiter le gâchis, en modifiant les pratiques.

Ce principe devrait s'appliquer aussi aux écoles (à Bruxelles, 23 % des déchets des écoles sont constitués par des restes de nourriture<sup>9</sup>), aux collectivités locales, aux restaurants...

Or, pour s'y mettre, parfois, **UN PETIT CADRE LÉGAL, ÇA AIDE.**

Des exemples ? En France, des mesures (récentes) de défiscalisation d'aliments surproduits permettent aux producteurs de donner ces derniers (laites, oeufs, fruits, légumes, patates...) plutôt que de les détruire. De même, plutôt que de jeter certains invendus, on peut aussi penser à les utiliser pour l'alimentation animale.

Ou encourager, même en ville, la pratique du compost.



Pour aider les consommateurs à cesser de gaspiller, mon pote Adrien prétend qu'il va aussi falloir bien (ou mieux) les **INFORMER**.

Tiens, par exemple : pour lui, l'heure c'est l'heure.

Il dit qu'il comprend pourquoi – mesure de sécurité oblige –, on indique des **DATES DE PÉREMPTION** permettant de manger rassuré.

Seulement voilà, tous les deux, on n'aime pas non plus qu'on nous fasse **PEUR** inutilement ou qu'on tente de tout mélanger dans nos pauvres têtes de nouille.



Quand on voit «**À CONSOMMER JUSQU'AU...**» sur un produit, il faudrait savoir qu'au-delà de la date limite indiquée, on prend peut-être des risques avec sa santé (pourtant, tout le monde a déjà dévoré sans aucun problème un yaourt dont la date de péremption était dépassée de plusieurs jours).

En revanche, la mention «**À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT...**» laisse une latitude bien plus large.

En réalité, le produit n'est pas périmé après cette limite.

Pour autant que l'emballage soit nickel, et le produit non modifié (dans sa forme, son odeur, sa couleur), on peut le consommer sans problème, parfois jusqu'à plus de 18 mois après la date indiquée.

Et ça, les industriels de l'agro-alimentaire feraient peut-être bien de mieux nous l'expliquer – et **SANS TRICHER**.



Cela dit, au-delà des hiéroglyphes sur nos aliments, lorsqu'on nous pousse à acheter deux ou trois produits d'un coup, parce que le vendeur propose une promotion sur le lot, rien n'empêche de se poser la bonne question : est-ce que je vais pouvoir dévorer

ces 18 yaourts,

ces 5 kilos de bidoche,

ces 3 bouteilles de ketchup grand format

et ces 4 paquets de riz dans un délai «raisonnable» ?



Flûte de zut, on dirait bien qu'on ne FAIT PAS TOUJOURS DE SI BONNES AFFAIRES QUE CELA...

Aujourd'hui, **OPÉRATION COURSES.**

Adrien et moi, on s'est habillé en mode guerrier parce que, c'est décidé,

**ON NE SE FAIT PLUS AVOIR!**

Pour faire un geste pour l'environnement, (on y va à vélo et) on va privilégier des produits de saison, issus de circuits «courts» (produits près de chez nous), avec le moins d'emballages possibles.

Comme le dit sa tante Clémentine (qui est plus radine que Picsou), le seul emballage qui ne pollue pas, c'est celui qui n'est pas produit.

D'ailleurs, de (nouveaux) magasins proposent d'acheter des denrées au poids, en amenant avec soi ses contenants. Huile, vinaigre, pâtes, muesli, ...

**VENEZ LÀ QUE JE NE VOUS EMBALLE PAS !**



Mais ce n'est pas tout.

Je connais mes stocks, et lui aussi.

On fait gaffe à ne pas se laisser tenter par des produits proposés dans des quantités manifestement trop importantes pour nous (ou nos familles).

**BREF, ON APPREND À GÉRER.**



Après tout, nous ne sommes pas des restaurateurs qui peuvent être davantage dans le doute face aux plats qui vont séduire leur clientèle ce jour-là. Cela dit, puisqu'on parle des restaurateurs, un coup de chapeau s'impose : certains d'entre eux, en Wallonie comme à Bruxelles, se mettent à la mode américaine et acceptent – avec le sourire du cuisinier – de donner un « DOGGY BAG »<sup>10</sup> aux « PETITS MANGEURS » qui auront été incapables de terminer leur plat... mais qui s'en régaleront en le réchauffant le lendemain. Adrien et moi, on like.





Il faut aussi comprendre (trop malins!) comment... **ORGANISER SON FRIGO!**

Ça n'a pas l'air comme ça, mais un frigo, c'est délicat. Chichiteux, même. Par exemple, M. Frigo a davantage froid dans certains endroits que dans d'autres (la notice d'achat précise tout cela).

Cette différence correspond aux besoins des aliments. A chacun de placer aux «bons» endroits les viandes, la crème, les fromages pour qu'ils se conservent au mieux, jusqu'au moment où ils auront l'immense honneur d'être sortis pour filer dans nos ventres...

Et puis, pour les fruits et légumes, pas besoin de dessin : il est préférable de les acheter (et sans discriminer les «moches») au fur et à mesure de sa consommation. Coup double : ils seront aussi plus frais et contiendront plus de vitamines. Des «winners», j'vous dis !



Mes amis/amies disent que je me suis mise en mode «grand-mère» ou même «arrière-grand-mère» :  
je prévois mes menus à l'avance,  
j'achète les bonnes quantités...

et, au cas où, j'apprends à accommoder les restes.  
Ah bon, ils/elles voient ça comme ça, mes potes ?

Moi, je me sens plutôt adepte de la  
**STRATÉGIE DES 3 «R»** de la FAO <sup>11</sup>(Organisation  
des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) :

**JE RÉDUIS, JE RÉUTILISE ET JE RECYCLE.**

Ça en jette, non ?

Enfin non, c'est le contraire. Ça en jette moins.

Et c'est ça, justement, qui en jette.

Alors, qui veut de mon délicieux hachis parmentier  
issu de ma viande braisée d'hier ? Tiens, tiens...

mes jaloux de potes ne disent pas non. D'autant que  
pour le dessert, ils salivent à l'idée de mon fameux  
«pain perdu» à la vanille et à la cannelle.

Allez, je leur donne mes recettes ?



1. L'état d'insécurité alimentaire dans le monde, 2015.
2. Fédération des services sociaux. [www.fdss.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2](http://www.fdss.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2)
3. «Une pomme et une poire par jour pour soutenir les producteurs wallons», 29/8/14, [www.levif.be](http://www.levif.be)
4. Etude de la Commission européenne : «Preparatory Study on Food Waste Across EU 27», Technical report, octobre 2010.
5. «Comment éviter le gaspillage alimentaire : les stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne», rapport paru en janvier 2012.
6. [www.zero-gachis.com](http://www.zero-gachis.com)
7. [www.levif.be](http://www.levif.be), 26/07/2015 (source Belga).
8. [www.lesoir.be](http://www.lesoir.be), 14/01/2016.
9. Brochure : Le gaspillage alimentaire A la poubelle! Collection Au quotidien, Cpcp
10. Test-Achats avait proposé le concept sous le nom de «Rest-o-pack», en suggérant de le rendre obligatoire et entièrement gratuit.
11. [www.fao.org](http://www.fao.org). «Food Wastage Footprint : Impacts on Natural Resources (étude parue en 2013), et «Toolkit : Reducing the Food Wastage Footprint» (guide paru en 2013).

Ça m'a fait comme une révélation. Une idée aussi lumineuse que la lumière du frigo dès qu'on ouvre sa porte. Je, tu, il, nous gâchons trop ! En permanence, et de manière quasi «naturelle», nous gaspillons une partie de notre alimentation.

Enfants d'une société de surabondance, comme des gosses inconscients, nous jetons (sans état d'âme?) une partie de nos achats alimentaires jugés superflus, ou trop vieux, devenus trop moches, ou dont on n'a plus envie (quoi, encore du caviar à midi ? Ah non, pas tous les jours quand même. Hop, poubelle !).

Bien sûr, je ne suis pas seul(e) responsable du fait qu'un tiers de la production mondiale alimentaire n'est pas utilisée à sa destination première : nourrir tous les Terriens. Producteurs, agriculteurs, intermédiaires, industriels de l'agro-alimentaire, transporteurs, stockeurs, grandes surfaces, restaurants, collectivités... tout le monde participe à ce gâchis, immoral quand on pense aux problèmes encore actuels de la faim dans le monde (y compris dans les pays développés) ou aux dégâts environnementaux réalisés pour produire une nourriture finalement inutile.

Cela dit, les choses sont en train de changer. Ça a commencé dans mon frigo. Mais pas seulement...

**Cette brochure s'adresse à tous les publics.**

**Elle est téléchargeable sur le site [www.questionsante.be](http://www.questionsante.be)**

**Edition 2016**