

# Gaspillage alimentaire - Delphi



Décembre 2007



Étude réalisée avec le soutien de la Région wallonne

## CRIOC

Centre de Recherche et d'Information  
des Organisations de Consommateurs



# Agenda

- Objectifs
- Méthodologie
- Premier round
  - Constats
  - Propositions
- Deuxième round
- Conclusions

# Objectifs

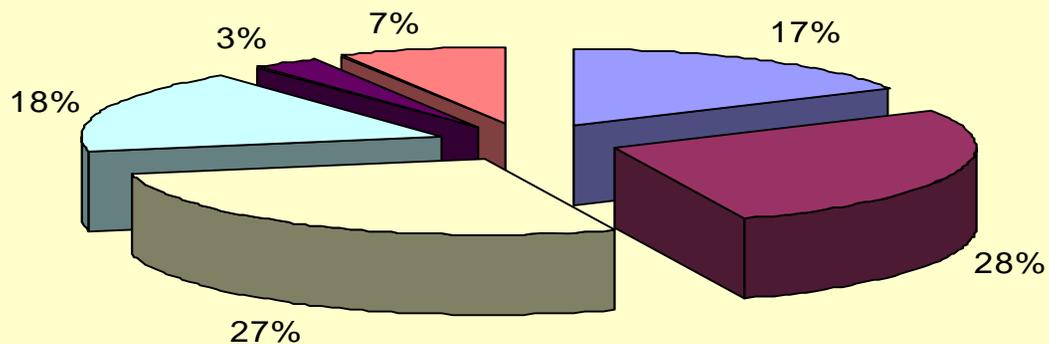
- En ce qui concerne le gaspillage alimentaire du fait des ménages :
  - Mettre en évidence les opinions existantes dans toute leur diversité.
  - Faire apparaître les arguments justifiant ces différentes opinions.
  - Répertorier des propositions de mesures politiques en vue de limiter le gaspillage alimentaire
  - Evaluer l'acceptabilité de différentes propositions politiques

# Méthodologie

- Méthode Delphi
- Interrogation répétée d'experts appartenant à différents segments de la société
- 1 er round septembre 2007 :
  - Enquête administrée par courrier électronique
  - Opinions par rapport à 19 constats et 19 propositions
  - Analyse des réponses
- 2 ème round : 30 novembre 2007
  - Présentation des résultats
  - Discussion sur les points de tension

# Participation

Répondants (total = 95)



■ Fédération/Association professionnelle  
Production/distribution alimentaire/Horeca

□ Autorités publiques

■ Banques

■ ONG d'environnement

■ ONG de consommateurs, Syndicat

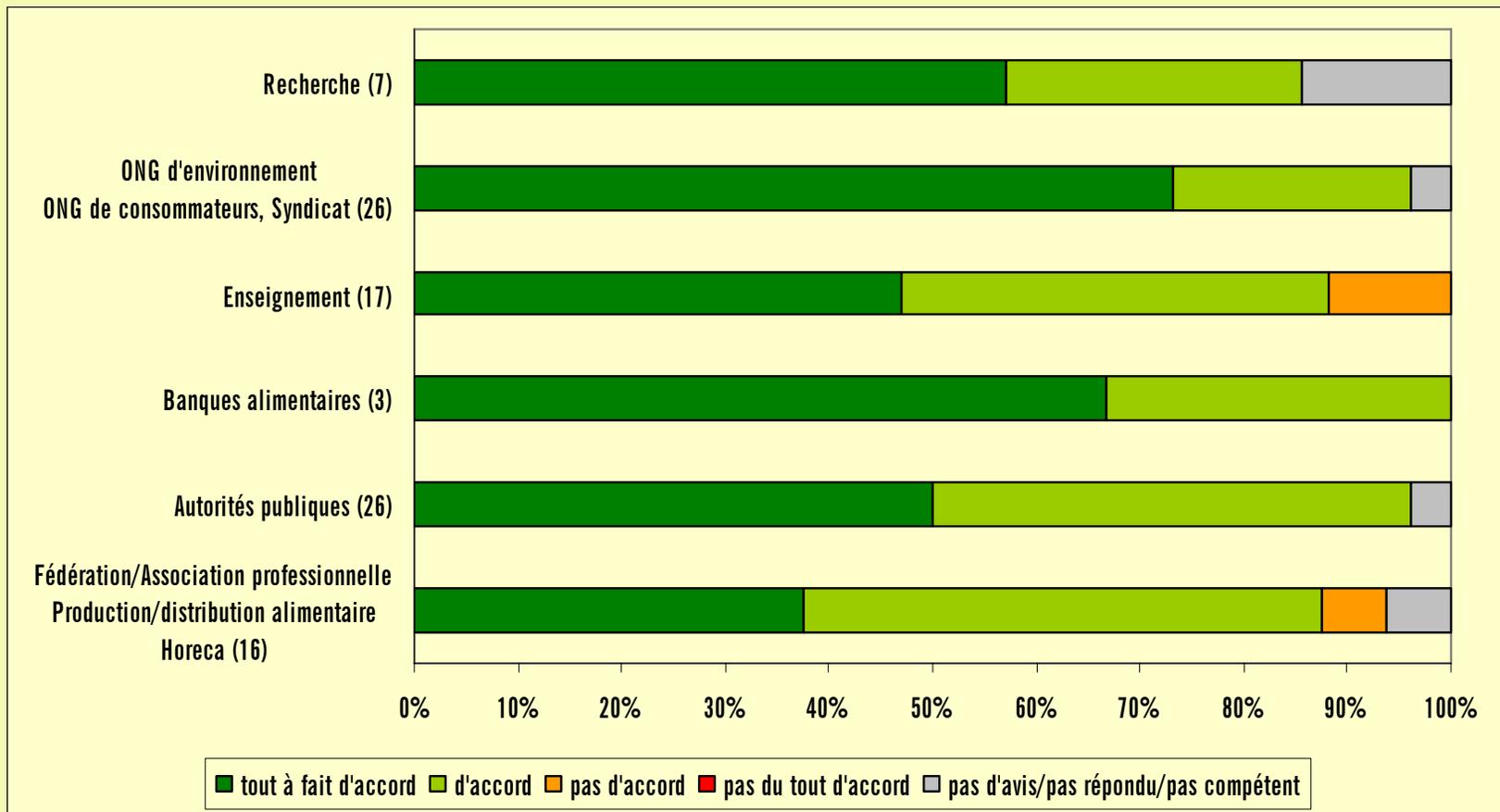
■ Enseignement

■ Rechercher

# Présentation des résultats du premier round

- Les résultats sont présentés question par question.
- Pour chaque question, les réponses sont présentées sous forme d'un graphique, d'un commentaire synthèse accompagné d'un tableau reprenant l'ensemble des commentaires apportés par les participants.
- Dans ces graphiques, les opinions sont présentées par groupe. Quel que soit le nombre de participants par groupe, les opinions sont reprises sur une échelle de 100.

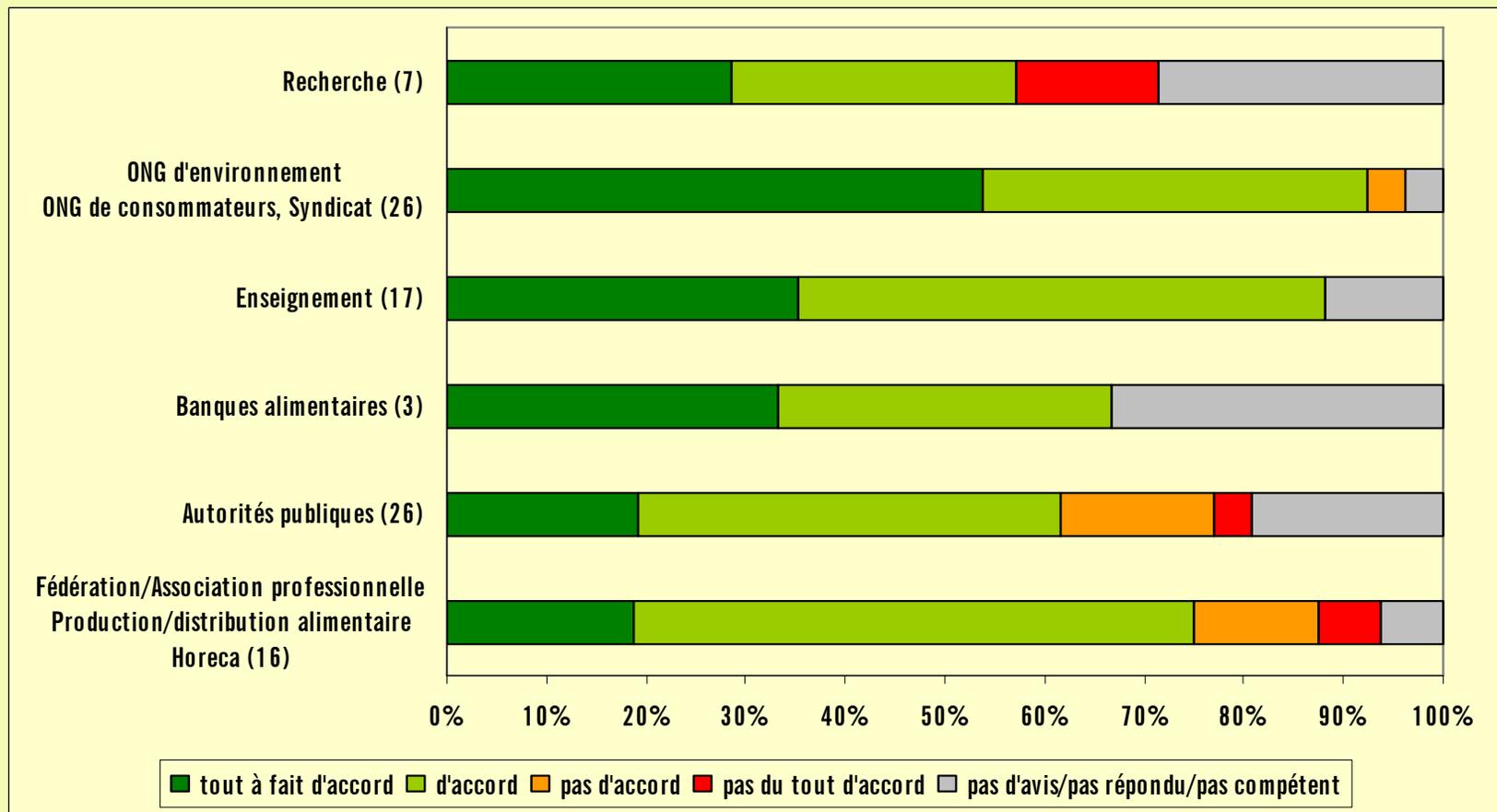
# Aujourd'hui, en général, on gaspille beaucoup de denrées alimentaires



# Aujourd'hui, en général, on gaspille beaucoup de denrées alimentaires

- 14 commentaires
- Accord : la majorité des répondants sont tout à fait d'accord ou d'accord avec le constat d'un gaspillage alimentaire très important.
- Le gaspillage alimentaire est lié au contexte de surproduction globale ; il a lieu dans les pays développés, à tous les niveaux de la filière agro-alimentaire : de la production agricole à la consommation, en passant par les étapes intermédiaires.
- La modification des conditions de vie et de travail expliquent en partie le gaspillage : moins de temps pour préparer la nourriture, pour accommoder les restes, achats en plus grandes quantités car achats moins fréquents.
- Dans les écoles, le gaspillage dépend des menus.
- Les banques alimentaires visent à lutter contre le gaspillage en redistribuant aux plus démunis les denrées non vendues; les banques se trouvent confrontées à des acteurs de la production ou de la distribution qui préfèrent jeter que donner les invendus.

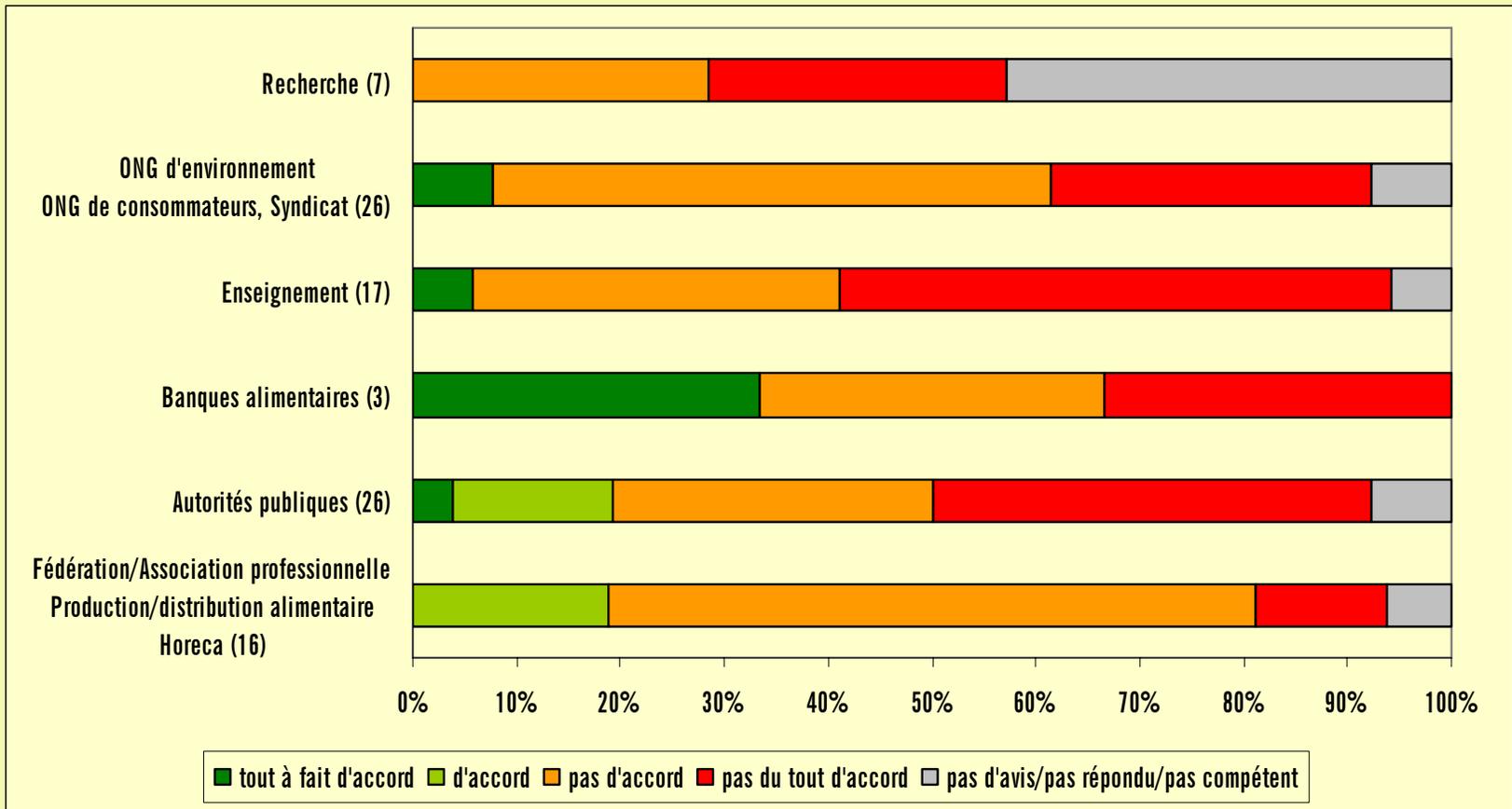
# Le gaspillage alimentaire a un impact économique important



## Le gaspillage alimentaire a un impact économique important

- 14 commentaires
- Accord : il existe une majorité dans chacun des groupes pour reconnaître l'impact économique important du gaspillage alimentaire.
- Si chacun s'accorde sur l'importance de l'impact économique du gaspillage, personne n'est réellement en mesure de le chiffrer. Cet impact peut se révéler positif ou négatif selon le niveau où se situe l'analyse. Pour les ménages, il est clair que le gaspillage coûte cher : coût de la nourriture et coût des déchets. Du point de vue des industries en amont, le gaspillage du fait des ménages peut se révéler positif puisqu'il contribue à augmenter la demande.
- Le don alimentaire permet de réduire les coûts que devrait payer la société pour nourrir les personnes les plus démunies ( en 2006, collecte de 9,4 millions de kg de nourriture pour 21 millions d'euros). Il permet à ces personnes d'élaborer un projet social et économique car sans aide alimentaire, ces personnes passent le plus clair de leur temps à la recherche de nourriture.

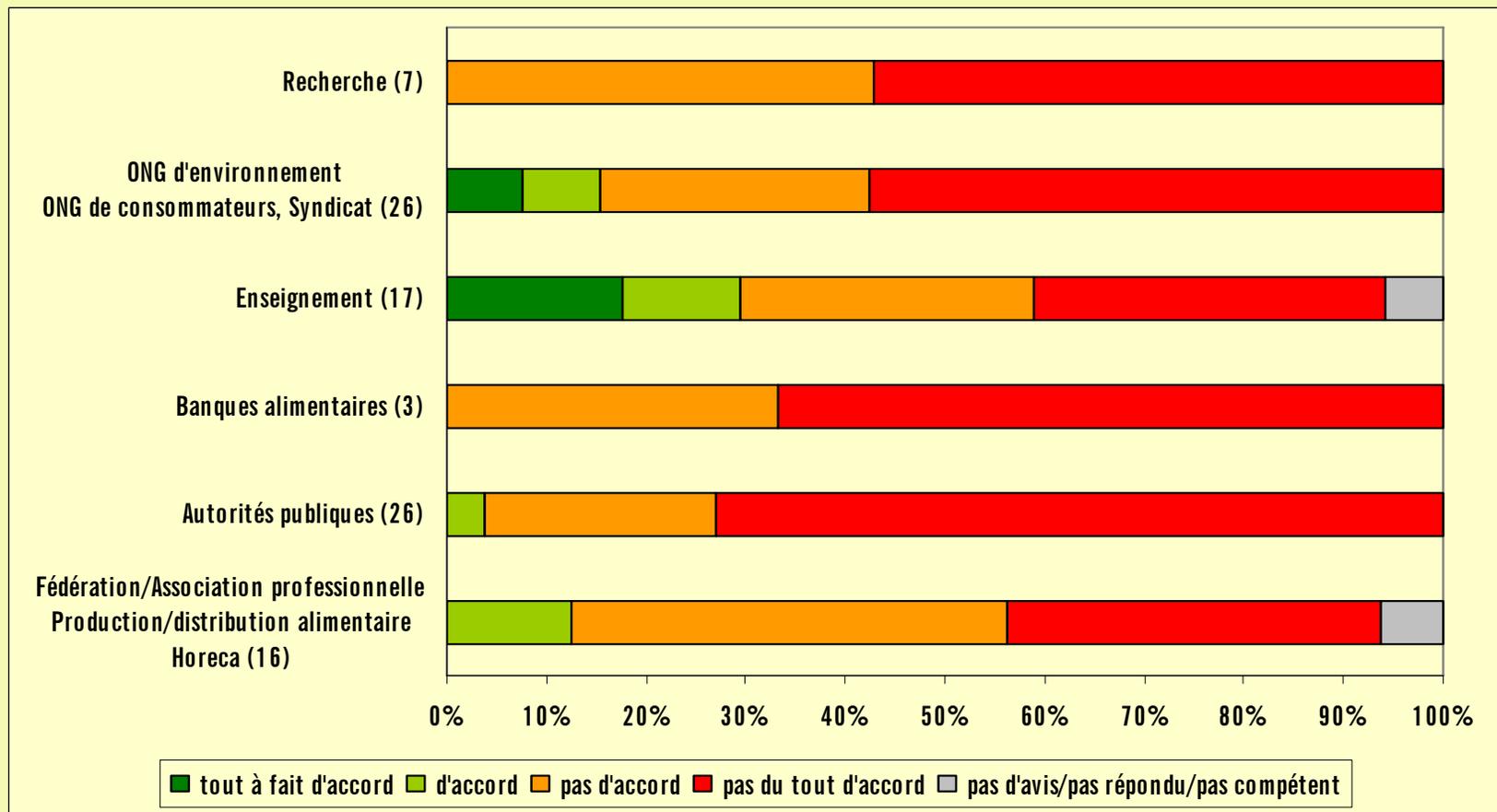
# Le gaspillage alimentaire est essentiellement le fait des ménages



# Le gaspillage alimentaire est essentiellement le fait des ménages

- 14 commentaires
- Accord sauf dans le secteur des banques alimentaires, sur le fait que le gaspillage n'est pas le fait des seuls ménages.
- Le gaspillage a lieu tout au long des chaînes agro-alimentaires, et dans tous les lieux de consommation : restaurants, secteur HORECA, cantines scolaires et autres.
- On dispose de très peu de données sur le gaspillage qui survient au sein des entreprises de production et de distribution mais, les entreprises qui ont accepté de collaborer avec les banques alimentaires, leur ont remis 9,4 millions de kg de nourriture en 2006.

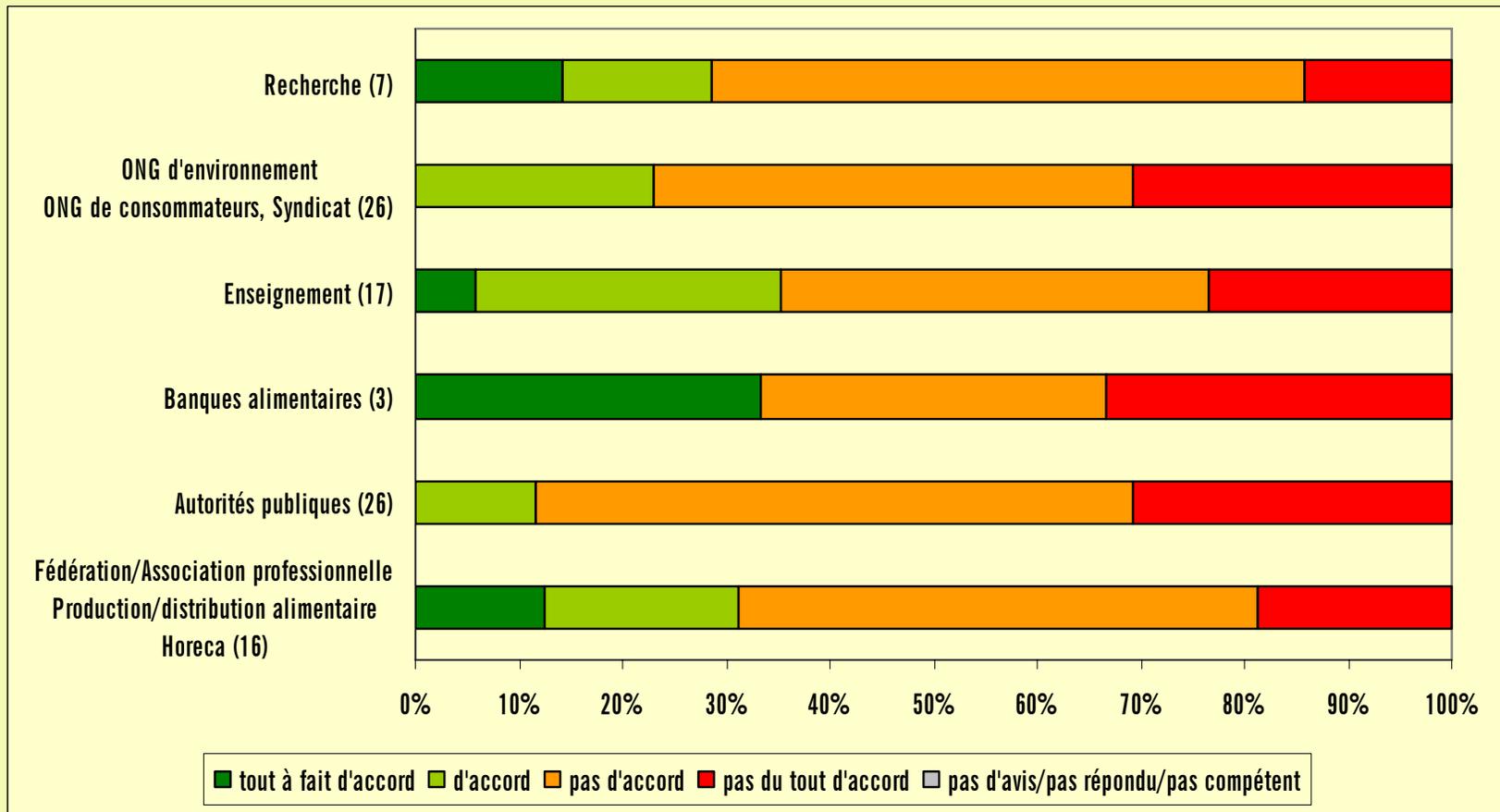
# Le gaspillage alimentaire n'est pas vraiment un problème



# Le gaspillage alimentaire n'est pas vraiment un problème

- 8 commentaires
- Accord général : le gaspillage alimentaire constitue un réel problème.
- Les commentaires soulignent le caractère éthique très sensible de ce problème au regard du nombre de personnes mal nourries et souffrant de la faim, qui continue de croître, chez nous et partout dans le monde.

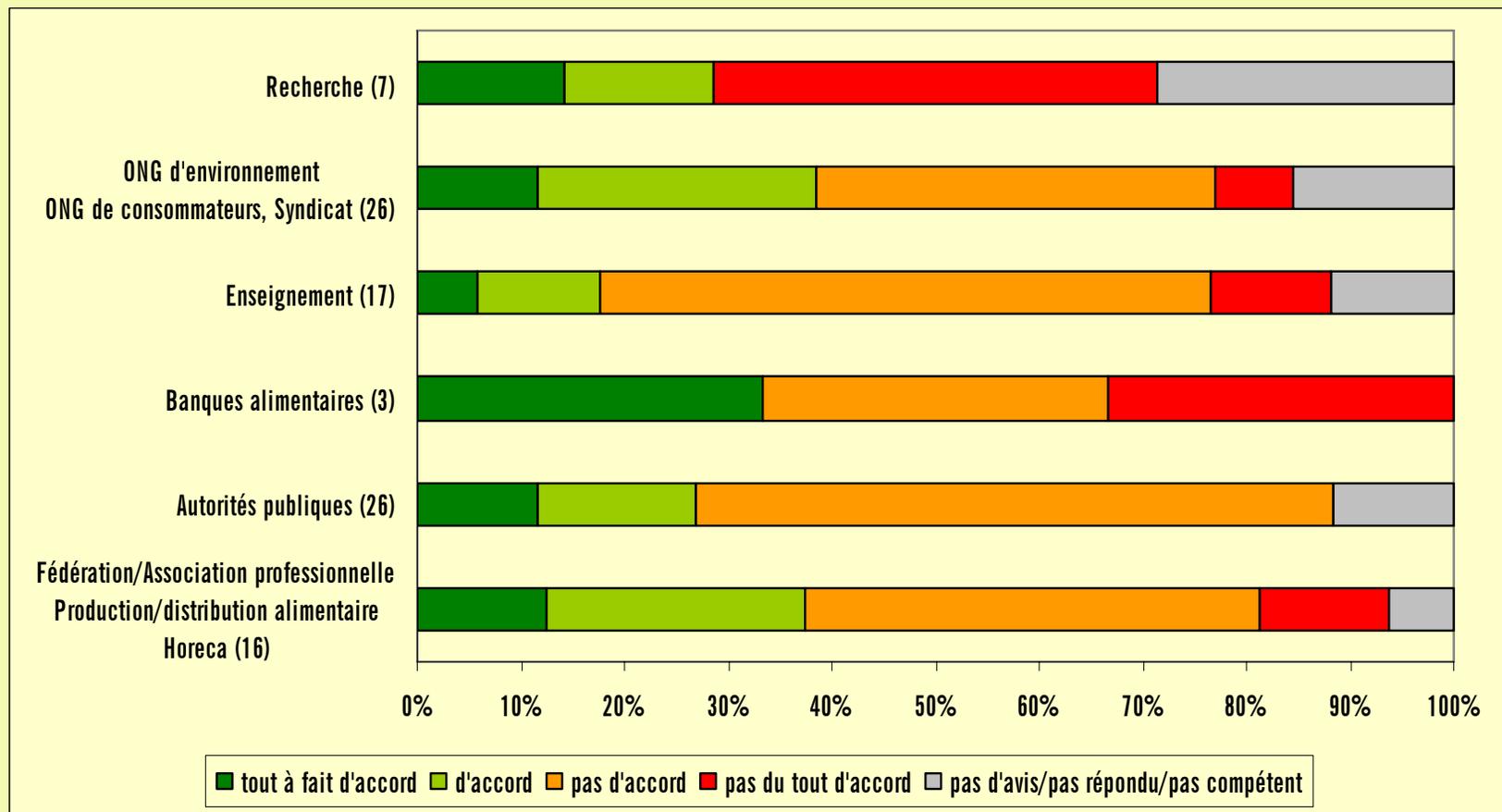
# Le gaspillage alimentaire est inévitable



## Le gaspillage alimentaire est inévitable

- 12 commentaires
- Accord pour reconnaître que l'on pourrait éviter, du moins réduire, le gaspillage alimentaire.
- Pour certains, la réduction du gaspillage est plus facile à envisager pour les entreprises du fait d'une gestion basée sur des principes rationnels que pour les ménages, pris dans de nombreuses contraintes liées à la modification des modes de vie et à la société de consommation.
- D'autres ont une vision opposée ; ils citent les normes de sécurité alimentaire que doivent respecter les entreprises et dont l'application entraîne un certain gaspillage.
- Dans les écoles, la gestion de nombreux repas destinés à des grands groupes d'enfants engendre des difficultés pour éviter ou réduire le gaspillage.
- Pour réduire le gaspillage alimentaire, il est proposé aux entreprises de donner le surplus aux banques alimentaires. Ce changement de circuit comporte pour les entreprises des avantages économiques et sociaux, puisque les denrées sont destinées à la consommation et non plus à l'élimination (réduction des coûts liés aux déchets). En outre, il entraîne une réduction des impacts environnementaux.

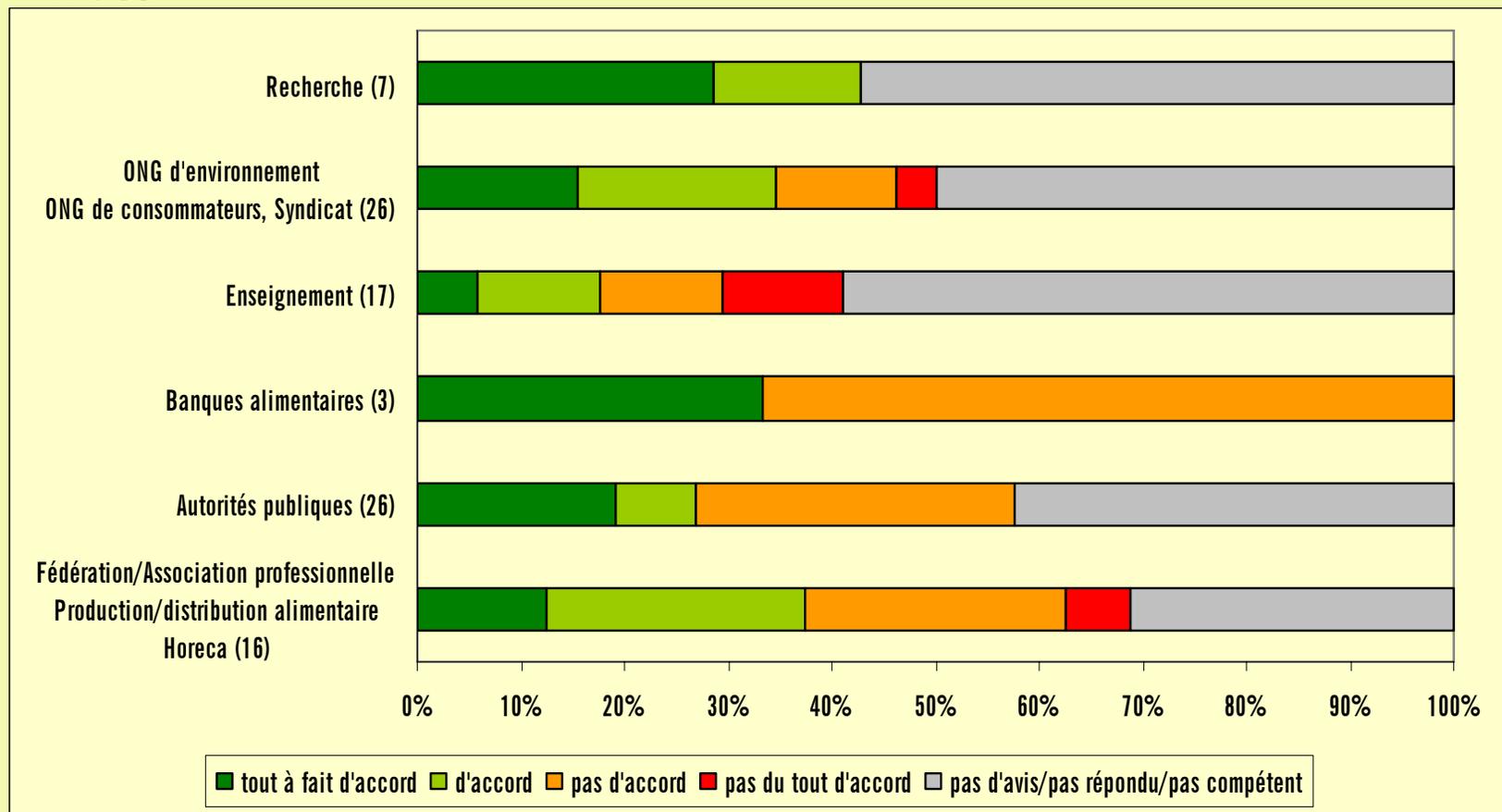
# Les portions offertes dans le commerce sont trop importantes



## Les portions offertes dans le commerce sont trop importantes

- 19 commentaires
- Bien que les positions soient mitigées dans chaque secteur, il se dégage un accord pour dire que les portions offertes dans le commerce ne sont pas trop grandes. En fait, on trouve dans le commerce une grande variété de conditionnement et, en principe, tout un chacun a la possibilité de faire des choix correspondant à ses besoins : genre, activités professionnelles, âge, taille de la famille..
- Plusieurs acteurs soulignent plutôt le portionnement de plus en plus important d'une très large variété de denrées, ce qui évite peut-être le gaspillage de nourriture mais conduit à la production de plus de déchets d'emballage.

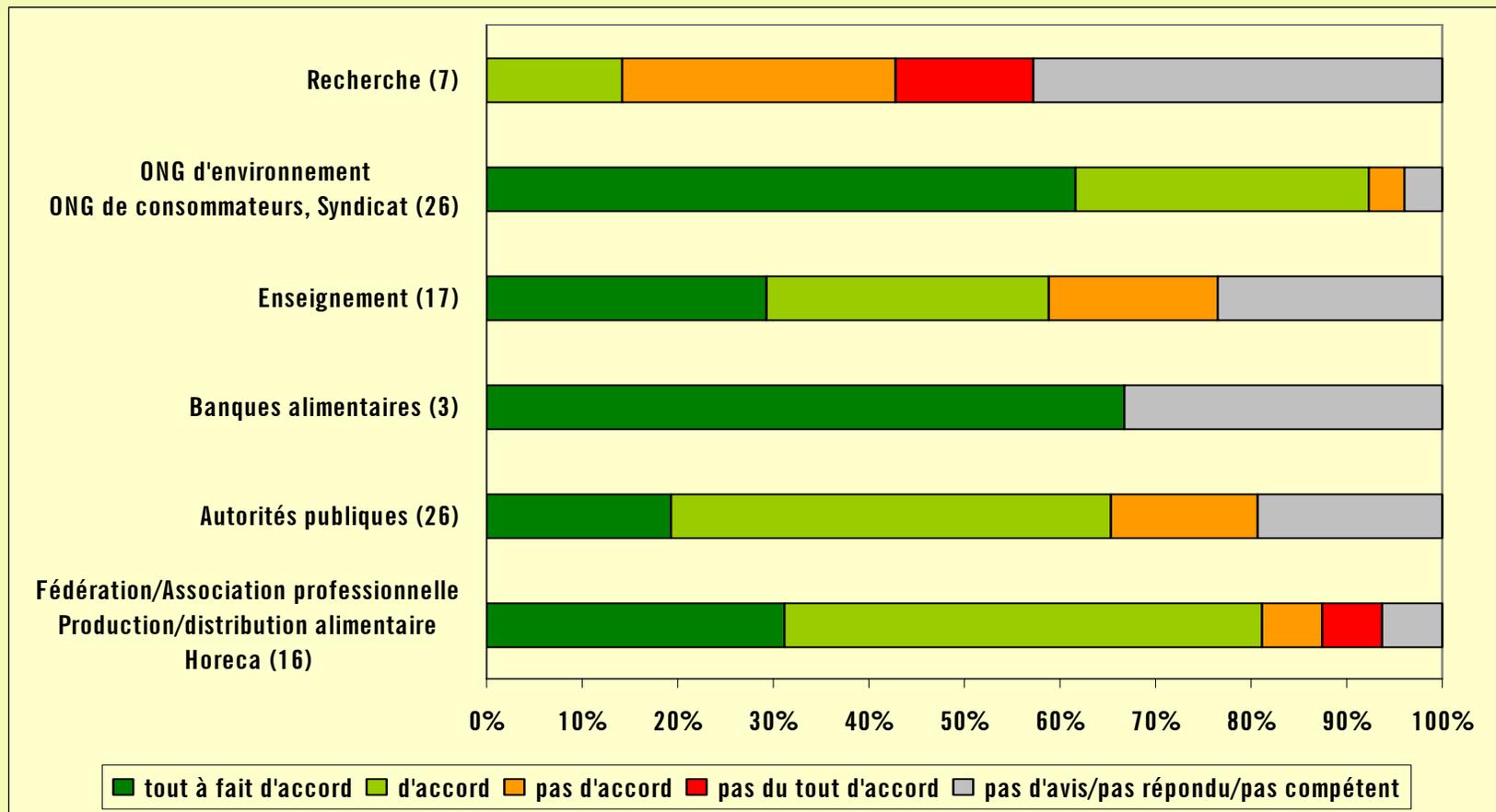
# L'allongement des circuits de production et de distribution encourage le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale



# L'allongement des circuits de production et de distribution encourage le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale

- 9 commentaires
- Tension : les avis sont très partagés; en outre, un grand nombre de participants n'ont pas d'avis ou ne se sentent pas compétents pour répondre.
- Cela encourage par exemple, le gaspillage des produits congelés. Mais, quelques participants soulignent le fait que les consommateurs accordent probablement plus de « valeur » aux denrées dont ils connaissent l'origine, le producteur, . . .

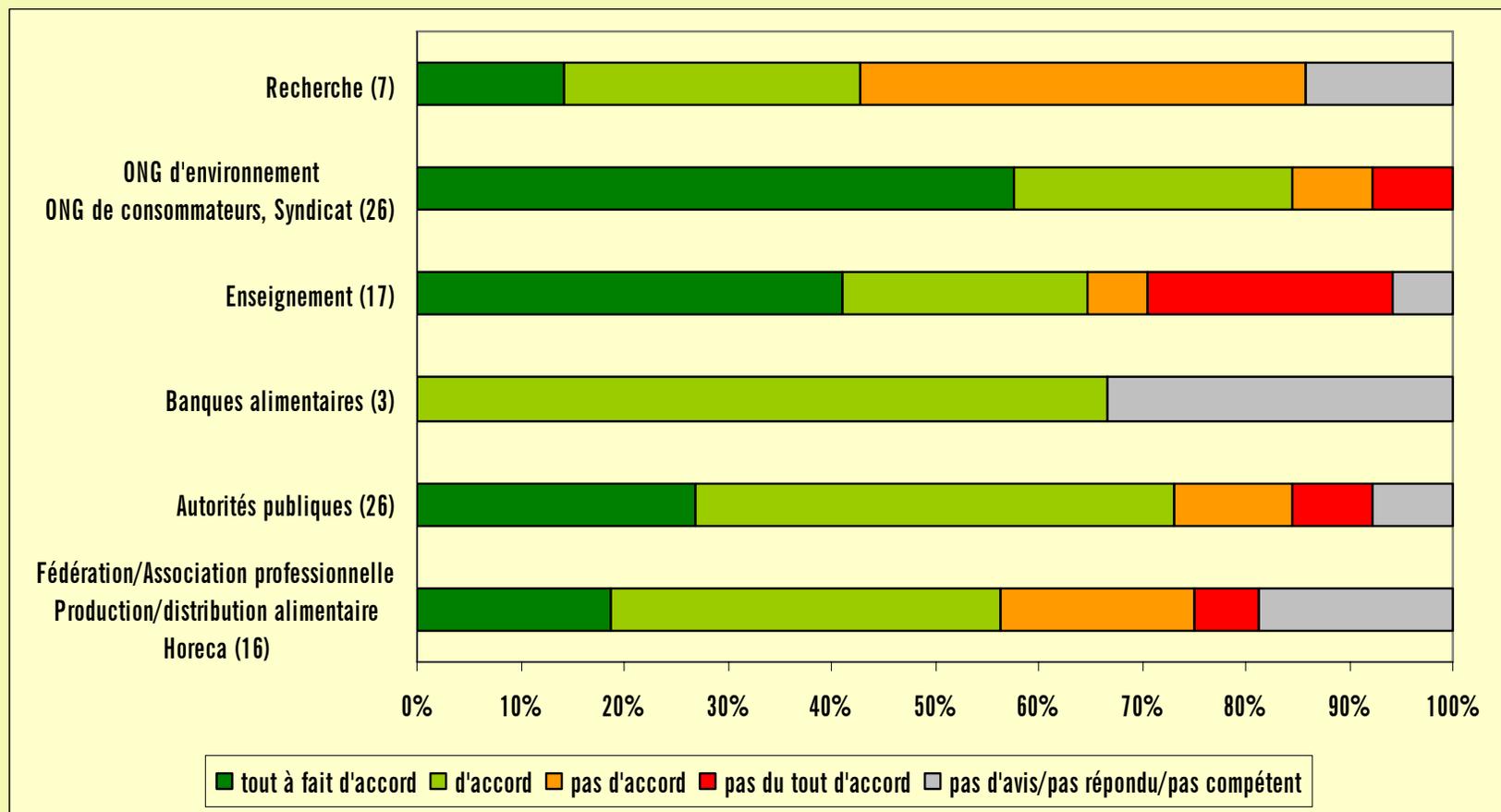
# Le "gaspillage alimentaire" a lieu tout au long des chaines de production, de distribution et de consommation



## Le "gaspillage alimentaire" a lieu tout au long des chaînes de production, de distribution et de consommation

- 5 commentaires
- Accord sauf parmi les chercheurs. Parmi ceux-ci, un chercheur souligne que le secteur de la production est habile à « fourguer » les flux de déchets dans d'autres circuits pour des raisons économiques. Leur désaccord peut se comprendre dans la mesure où il renvoie à l'objet de l'enquête : le gaspillage du fait des ménages.

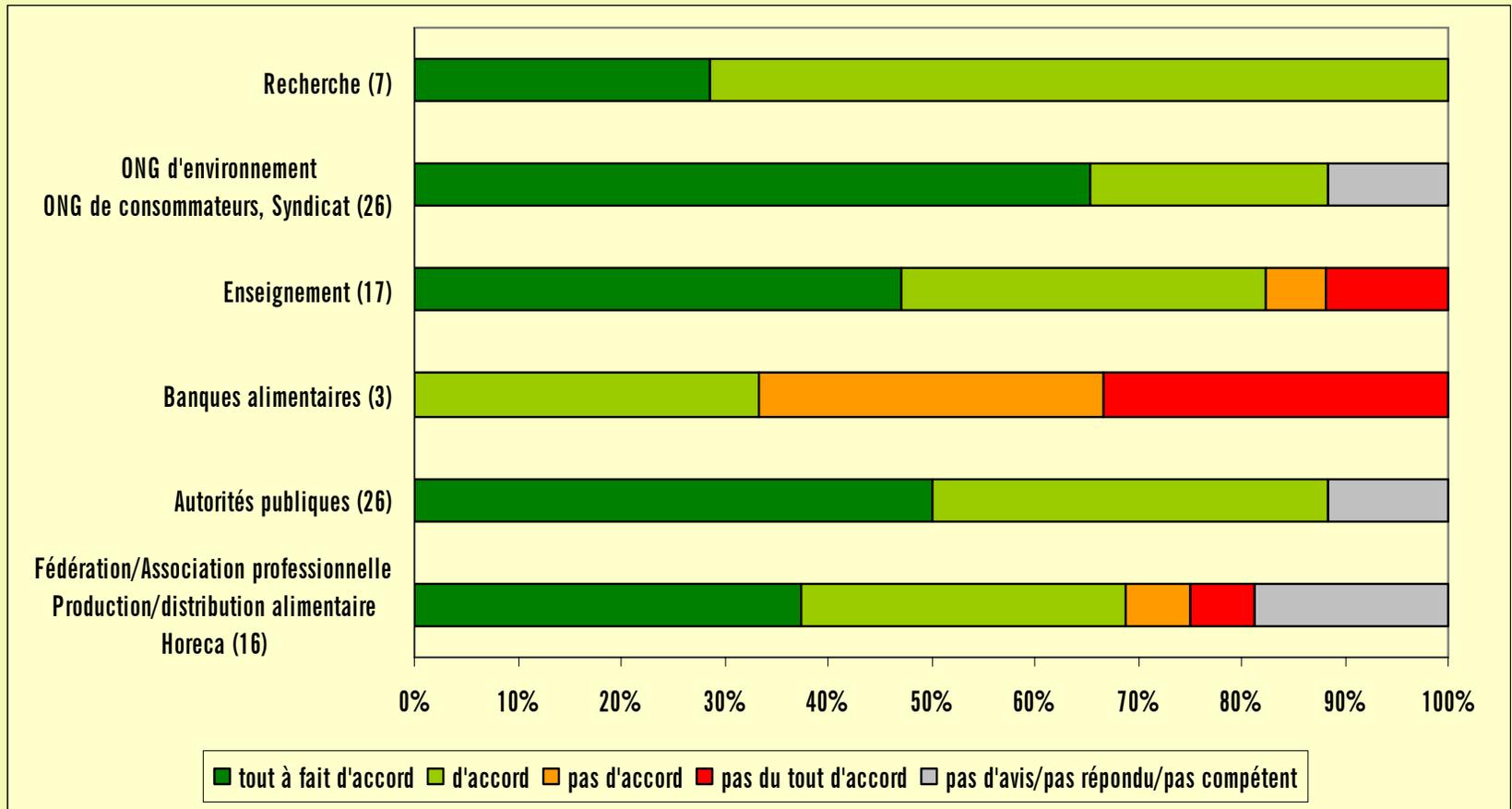
# La vente en vrac de fruits et légumes contribue à réduire le gaspillage alimentaire



## La vente en vrac de fruits et légumes contribue à réduire le gaspillage alimentaire

- 12 commentaires
- Mis à part le secteur de la recherche, il se dégage plutôt un accord sur le fait que la vente en vrac des fruits et légumes contribue à réduire le gaspillage. A priori, la vente en vrac permet à chacun d'acheter les quantités en fonction de ses besoins. Néanmoins, il faudrait vérifier que dans ce cas, les consommateurs achètent réellement en fonction de leurs besoins. Des offres promotionnelles existent aussi pour ce type de vente, qui poussent à acheter au-delà des besoins. Il faudrait également vérifier que la manipulation des fruits et légumes par de nombreux consommateurs sur les lieux de vente n'entraîne pas des déchets importants, restant sur les lieux de distribution.

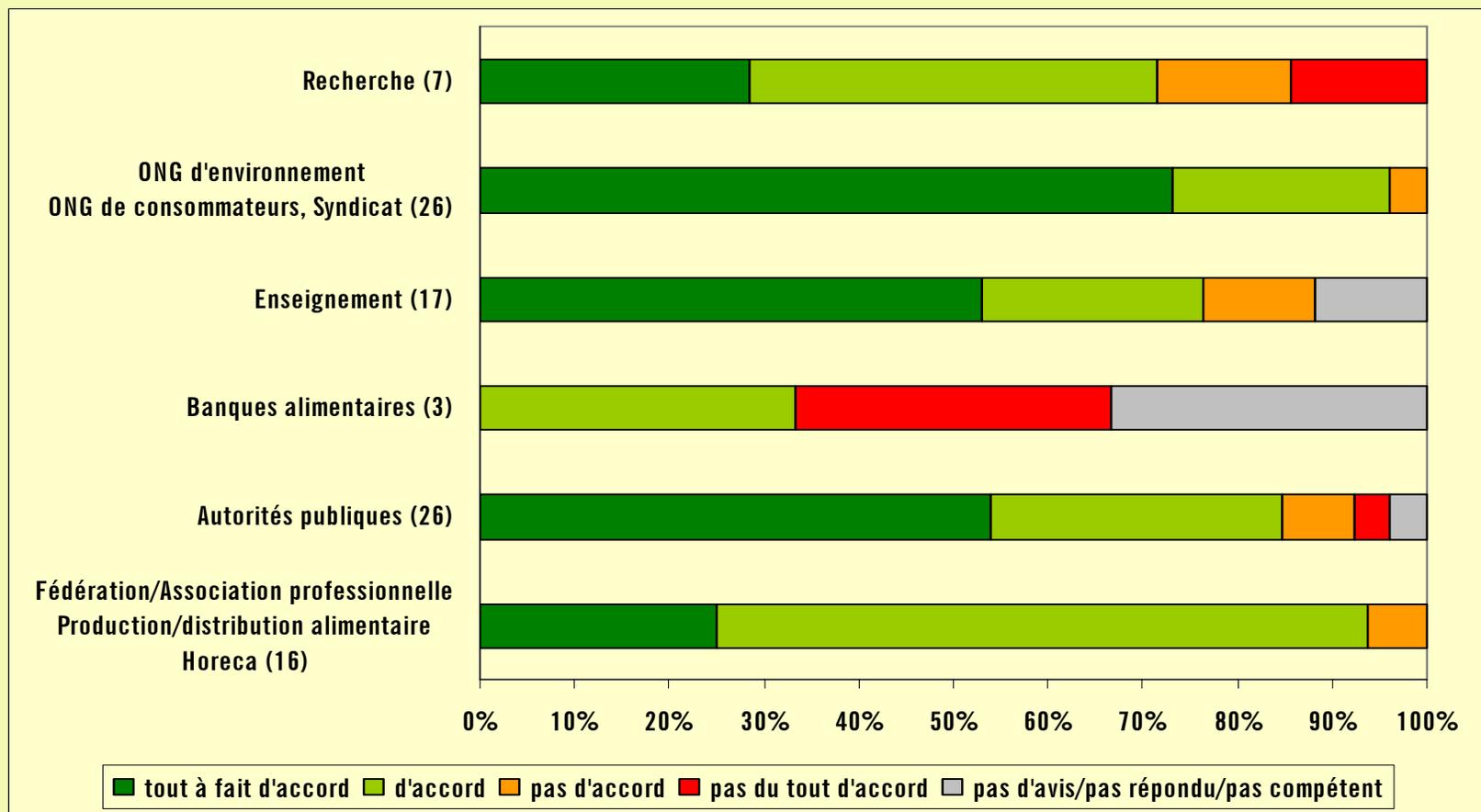
# Le gaspillage alimentaire est plus important aujourd'hui qu'autrefois



# Le gaspillage alimentaire est plus important aujourd'hui qu'autrefois

- 11 commentaires
- Accord sauf au sein du secteur des banques alimentaires pour dire que le gaspillage est plus important qu'auparavant.
- La date référence citée par certains participant est la dernière guerre mondiale. L'intensification de la société de consommation, les modifications de styles de vie, le plus large choix de denrées, l'augmentation des moyens financiers, la perte des savoirs culinaires expliqueraient l'augmentation du gaspillage.
- La divergence d'opinions dans le secteur des banques alimentaires pourrait s'expliquer par le fait que le surplus de denrées alimentaires auquel les banques ont accès diminue suite à une amélioration de la gestion des stocks des entreprises de distribution.

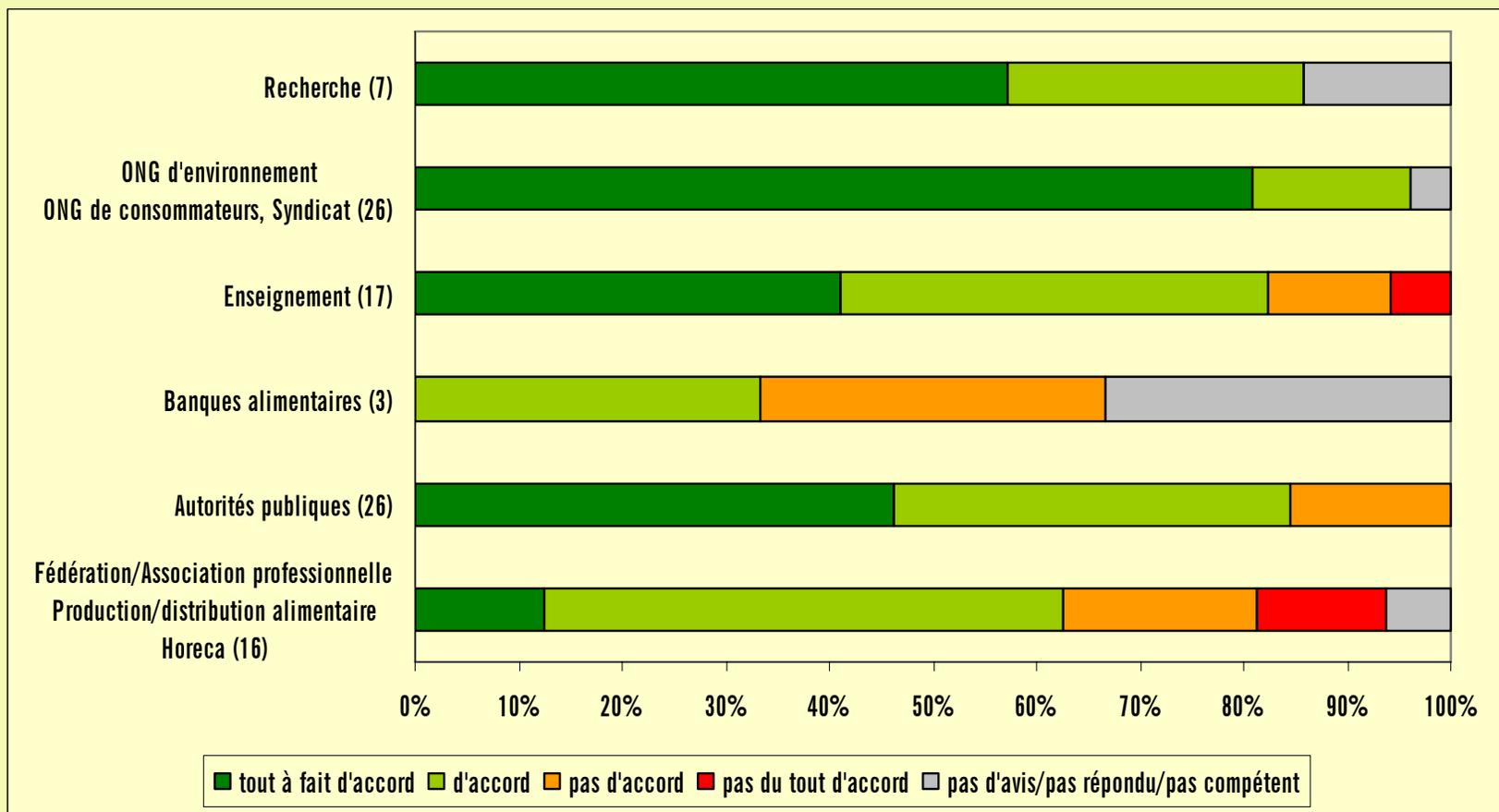
# Le gaspillage alimentaire a un impact environnemental important



# Le gaspillage alimentaire a un impact environnemental important

- 11 commentaires
- Accord, sauf dans le secteur des banques alimentaires, sur l'importance de l'impact environnemental du gaspillage.
- L'impact environnemental pris en compte ne se limite pas à celui généré par la production de plus de déchets qu'il faut traiter mais s'étend à l'ensemble du cycle de vie du produit : des ressources ont été mobilisées, des rejets polluants ont été générés tout au long de ce cycle, et tout cela pour rien.

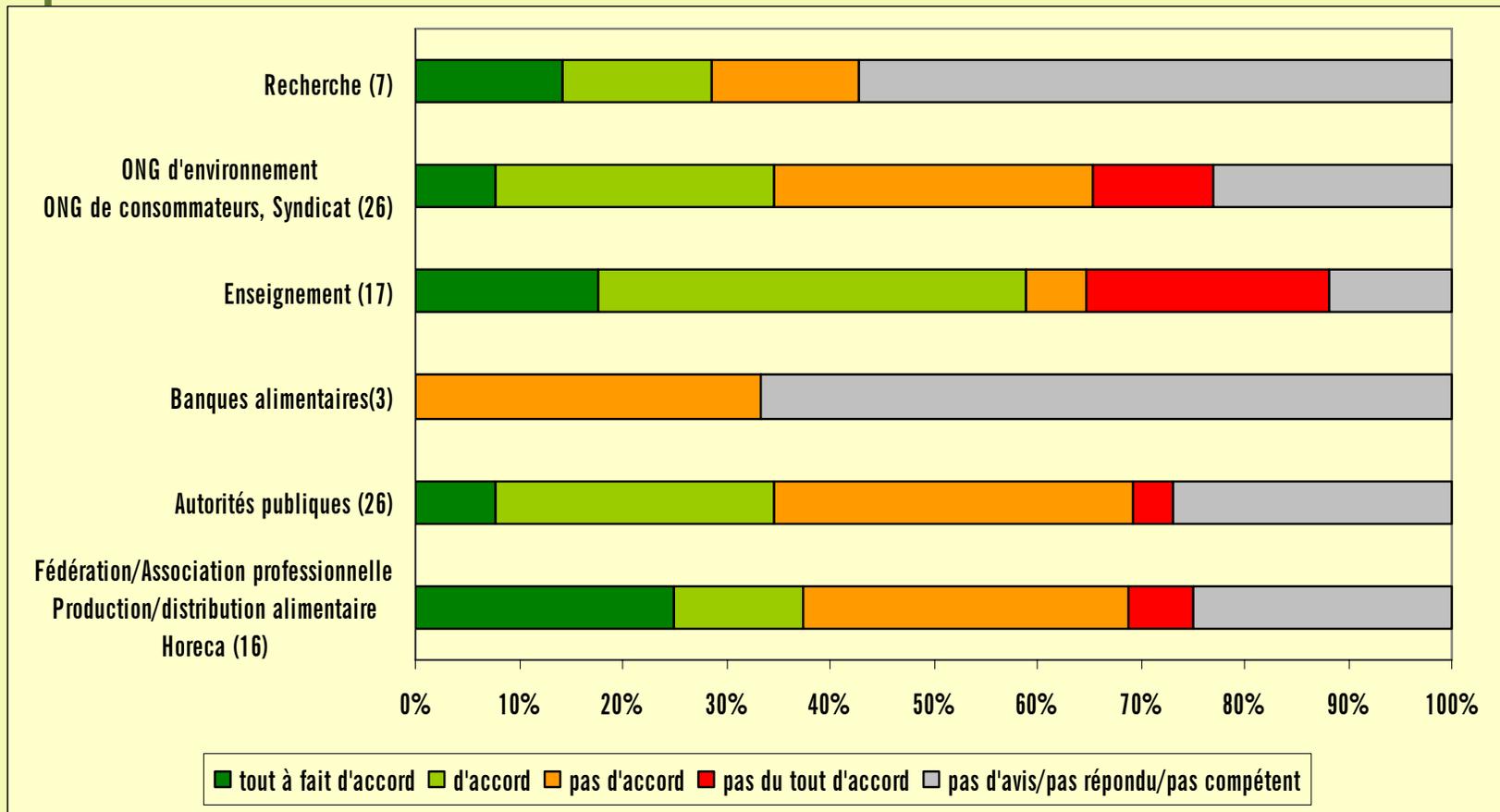
# Les promotions qui incitent à acheter plus que nécessaire, encouragent le gaspillage alimentaire



## Les promotions qui incitent à acheter plus que nécessaire, encouragent le gaspillage alimentaire

- 6 commentaires
- Accord général sur le fait que les offres promotionnelles peuvent contribuer à accroître le gaspillage, dans la mesure où elles encouragent des achats disproportionnés par rapport aux besoins. Néanmoins, tout dépend de la manière dont ces denrées sont gérées par les consommateurs.

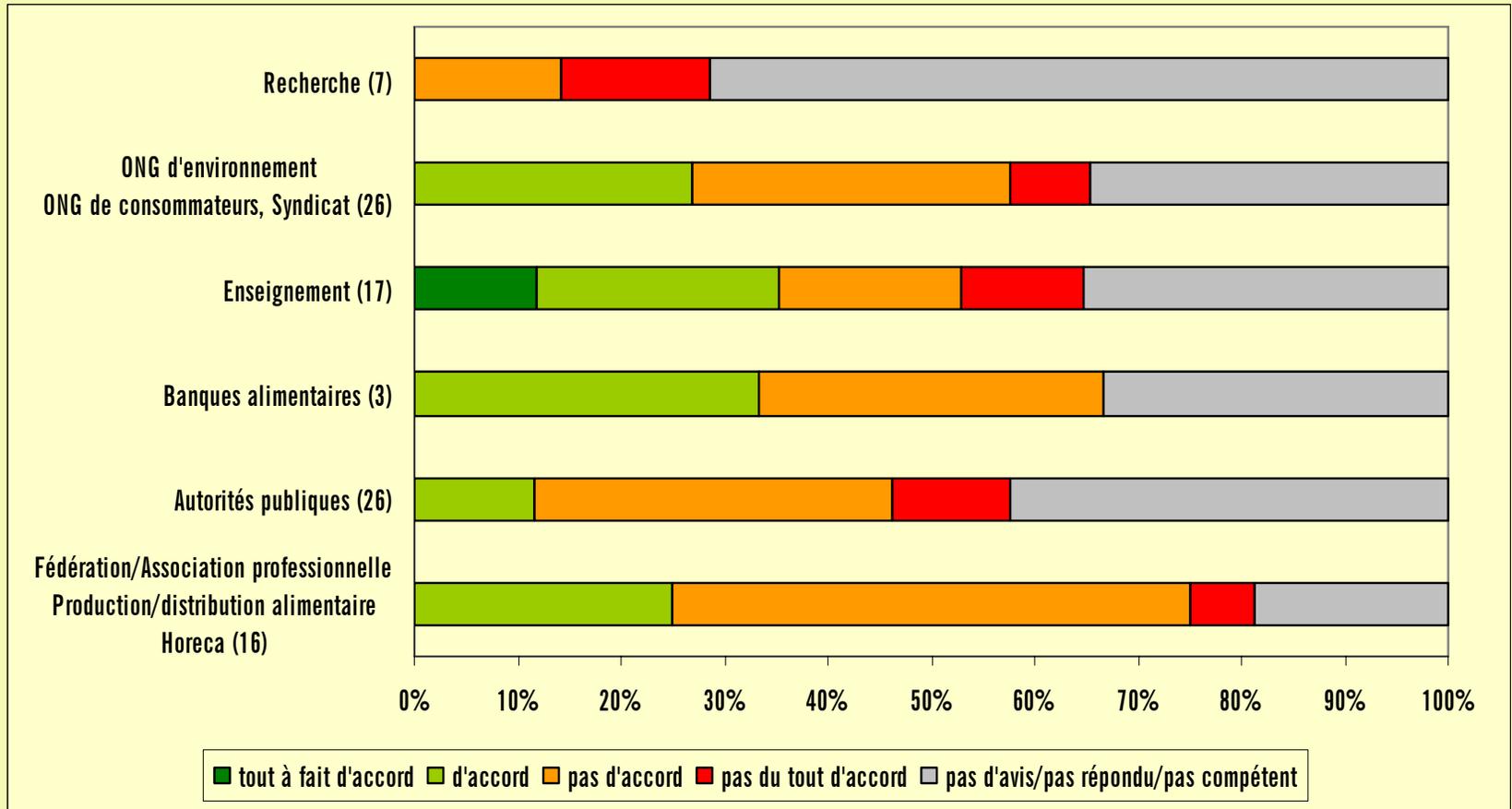
# Les consommateurs gaspillent davantage les aliments lorsqu'ils prennent leurs repas à l'extérieur (cantine, restaurant...) plutôt qu'à leur domicile



# Les consommateurs gaspillent davantage les aliments lorsqu'ils prennent leurs repas à l'extérieur (cantine, restaurant...) plutôt qu'à leur domicile

- 9 commentaires
- Mises à part les écoles, qui se réfèrent aux situations qu'elles vivent dans les cantines, accord négatif des autres acteurs qui ne sont pas d'avis que les consommateurs gaspillent davantage la nourriture lorsqu'ils la consomment à l'extérieur.
- Un participant fait remarquer : « lorsqu'une assiette est trop remplie à la cantine, qui gaspille ? Le restaurateur ou le restauré ? »

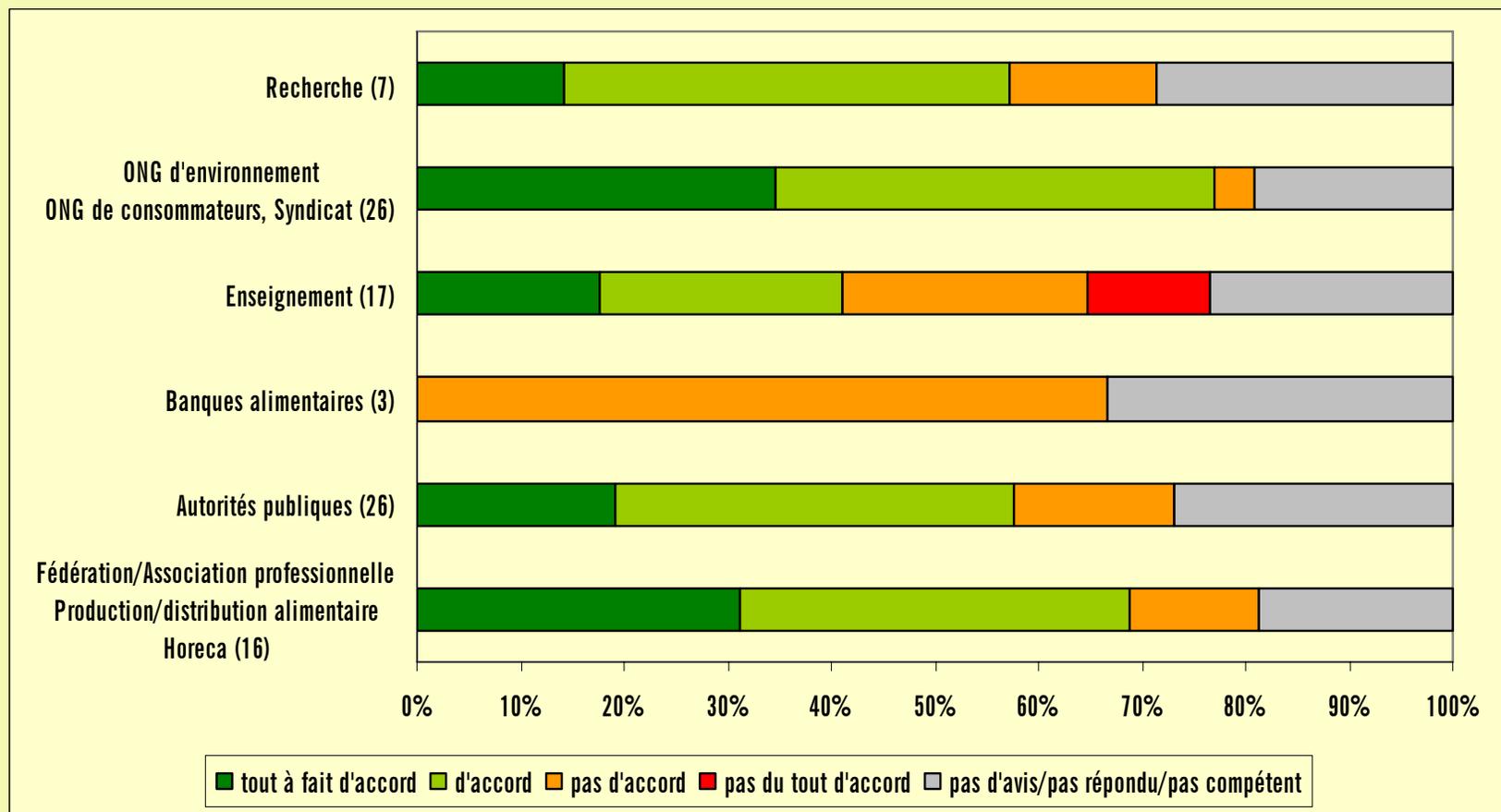
# Le secteur de la grande distribution a pris des mesures efficaces pour éviter de produire trop de déchets alimentaires



# Le secteur de la grande distribution a pris des mesures efficaces pour éviter de produire trop de déchets alimentaires

- 12 commentaires
- Tension : avis très divisé sur les mesures prises par la grande distribution pour réduire le gaspillage alimentaire, même au sein du secteur.
- De nombreux participants ne savent pas si les entreprises de distribution ont pris ou non des mesures pour limiter le gaspillage et disent que si de telles mesures ont été prises, elles sont insuffisantes. Certains acteurs pointent le doigt sur un autre type de gaspillage : gaspillage de ressources liées à la pléthore des emballages.
- Les banques alimentaires reconnaissent avoir noué des relations de don avec certaines entreprises du secteur mais elles restent confrontées à une double difficulté :
  - La démarche auprès des donateurs doit être renouvelée continuellement pour obtenir des dons alimentaires, parfois très maigres ;
  - Beaucoup d'entreprises qui pourraient participer au don alimentaire ne le font pas.

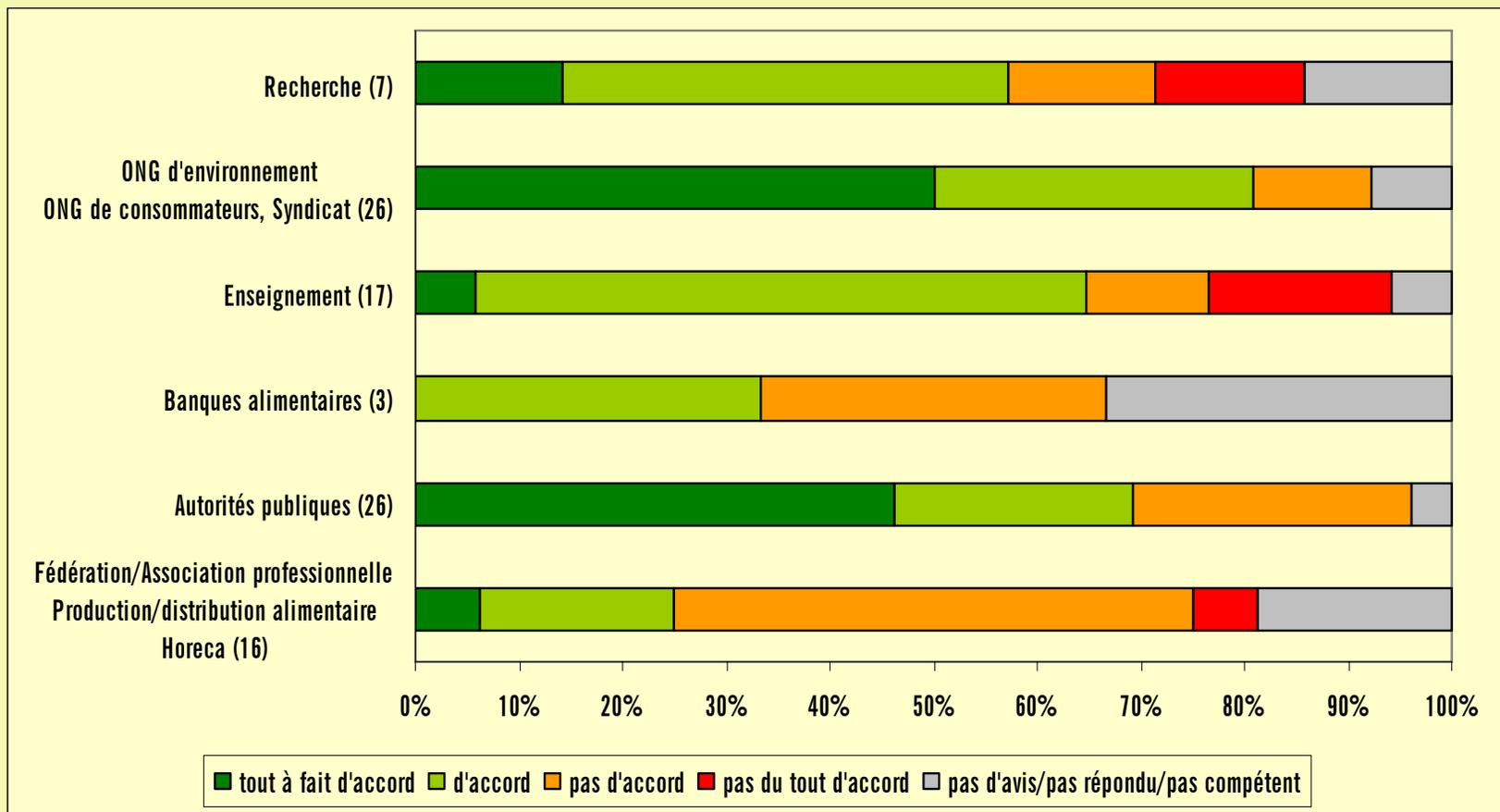
# Certaines règles prises en matière de sécurité alimentaire favorisent le gaspillage alimentaire



# Certaines règles prises en matière de sécurité alimentaire favorisent le gaspillage alimentaire

- 14 commentaires
- Tension : les avis sur la question sont divisés : dans la filière agro-alimentaire, la groupe des experts, celui des autorités publiques et celui des ONG et syndicats, les avis sont plutôt en faveur d'un impact négatif des règles de sécurité alimentaire sur le gaspillage. Dans le groupe des banques alimentaires et celui des écoles, l'avis contraire est plus souvent soutenu.
- Tout le monde s'accorde à reconnaître l'importance de règles sanitaires assurant la sécurité alimentaire. Néanmoins, il semble que certaines pratiques, adoptées au nom de l'hygiène, favorisent le gaspillage. Il en va ainsi lorsque les dates de consommation ne reflètent pas la dégradation réelle des aliments et conduisent les consommateurs à jeter des aliments consommables. Ces derniers également interprètent erronément les dates de consommation et confondent dates de consommation et dates de péremption.
- Autre exemple cité : la présentation de denrées en portions rendue obligatoire dans certains lieux de consommation.

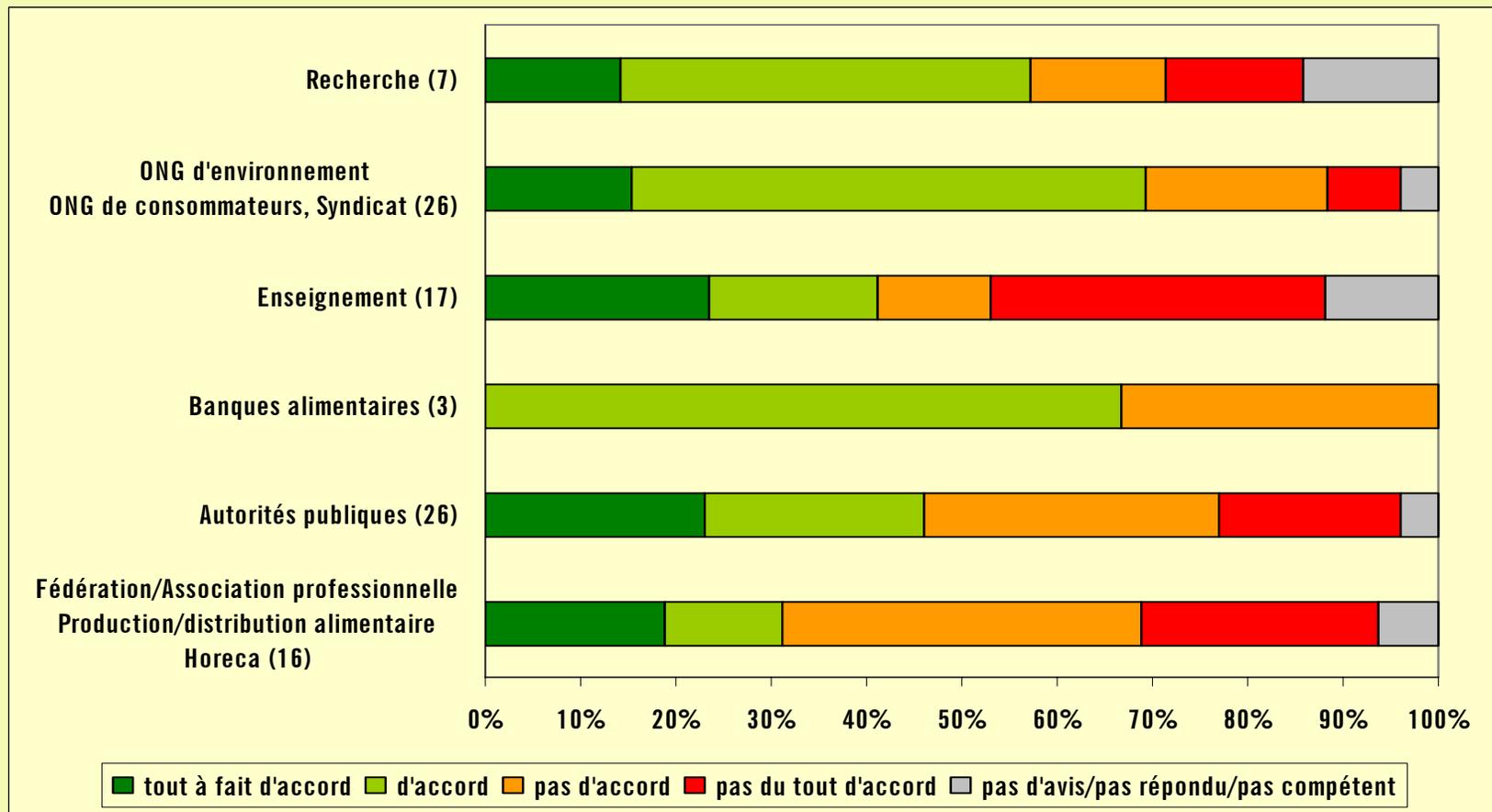
# La publicité encourage le gaspillage alimentaire



# La publicité encourage le gaspillage alimentaire

- 17 commentaires
- Tension : les avis sont divisés : les autorités publiques, les ONG et les syndicats, les chercheurs et les écoles sont plutôt d'avis que la publicité encourage le gaspillage mais les membres du secteur de la production/ distribution défendent l'avis contraire.
- Elle encourage le gaspillage dans la mesure où elle soutient une consommation excessive, sans rapport avec les besoins. Certaines offres promotionnelles proposent d'acquérir 3 produits pour le prix de deux alors que l'on a vraiment besoin que d'un seul d'entre eux.
- Pour ceux qui ne sont pas d'accord, encourager la consommation ne signifie pas encourager la mauvaise gestion et l'élimination de denrées encore consommables.
- A quand les publicités qui expliquent comment accommoder les restes et présentent le gaspillage comme incivique ?

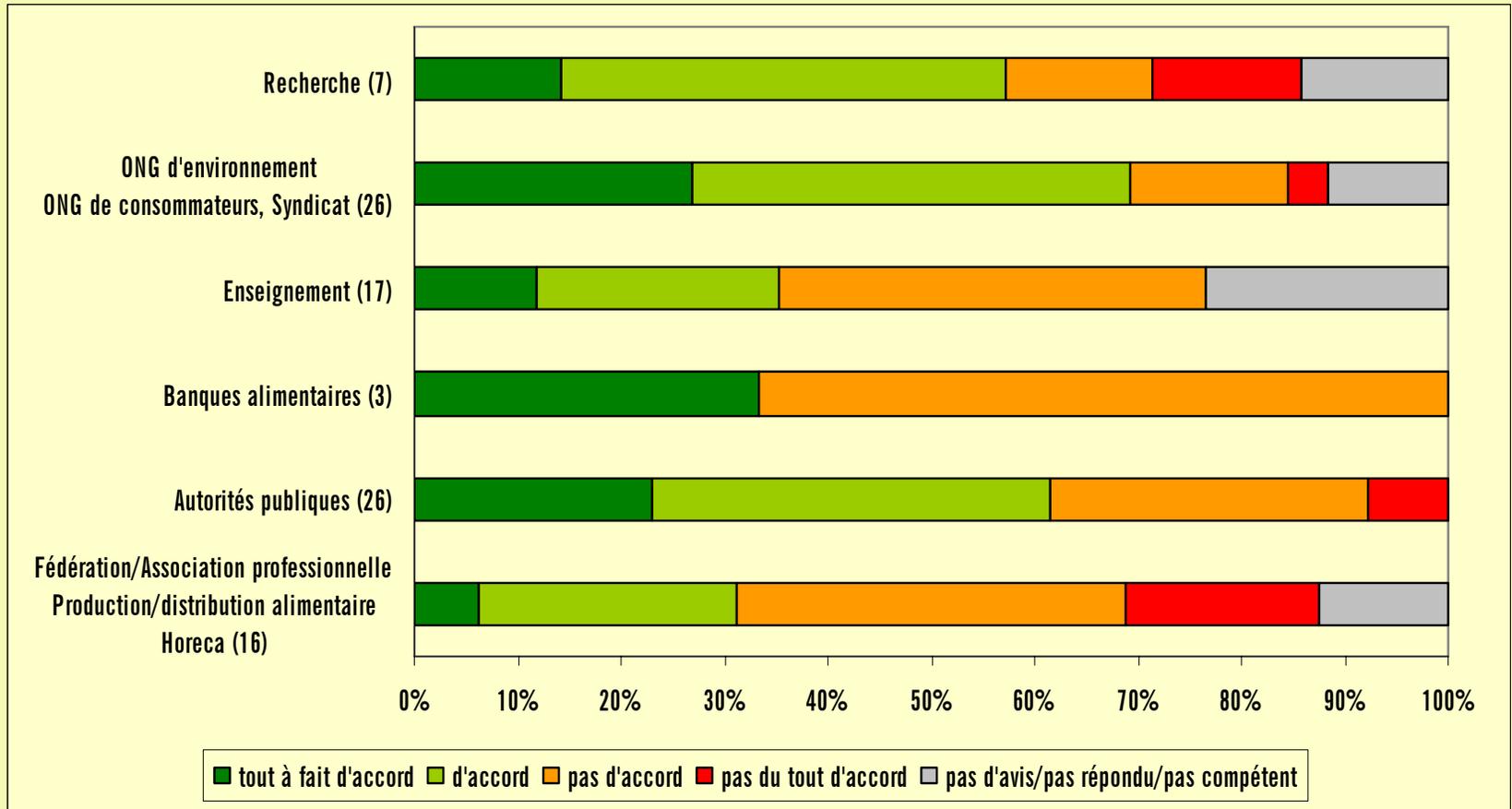
# Le coût relativement faible des denrées alimentaires favorise le gaspillage alimentaire



## Le coût relativement faible des denrées alimentaires favorise le gaspillage alimentaire

- 13 commentaires
- Tension : les avis sont divisés : on trouve davantage de personnes d'accord avec le fait que le coût relativement faible de la nourriture invite au gaspillage dans le groupe des ONG, des banques alimentaires et des chercheurs. Dans les autres groupes, il y a davantage de personnes qui ne soutiennent pas ce constat.
- Les personnes qui ne sont pas d'accord trouvent en fait que les denrées alimentaires coûtent cher. Mais les autres constatent que l'on gaspille d'autant plus facilement un aliment qu'il est peu cher. Un participant propose que l'on vérifie que des aliments plus chers, comme les aliments biologiques, sont plus ou moins gaspillés que les autres.

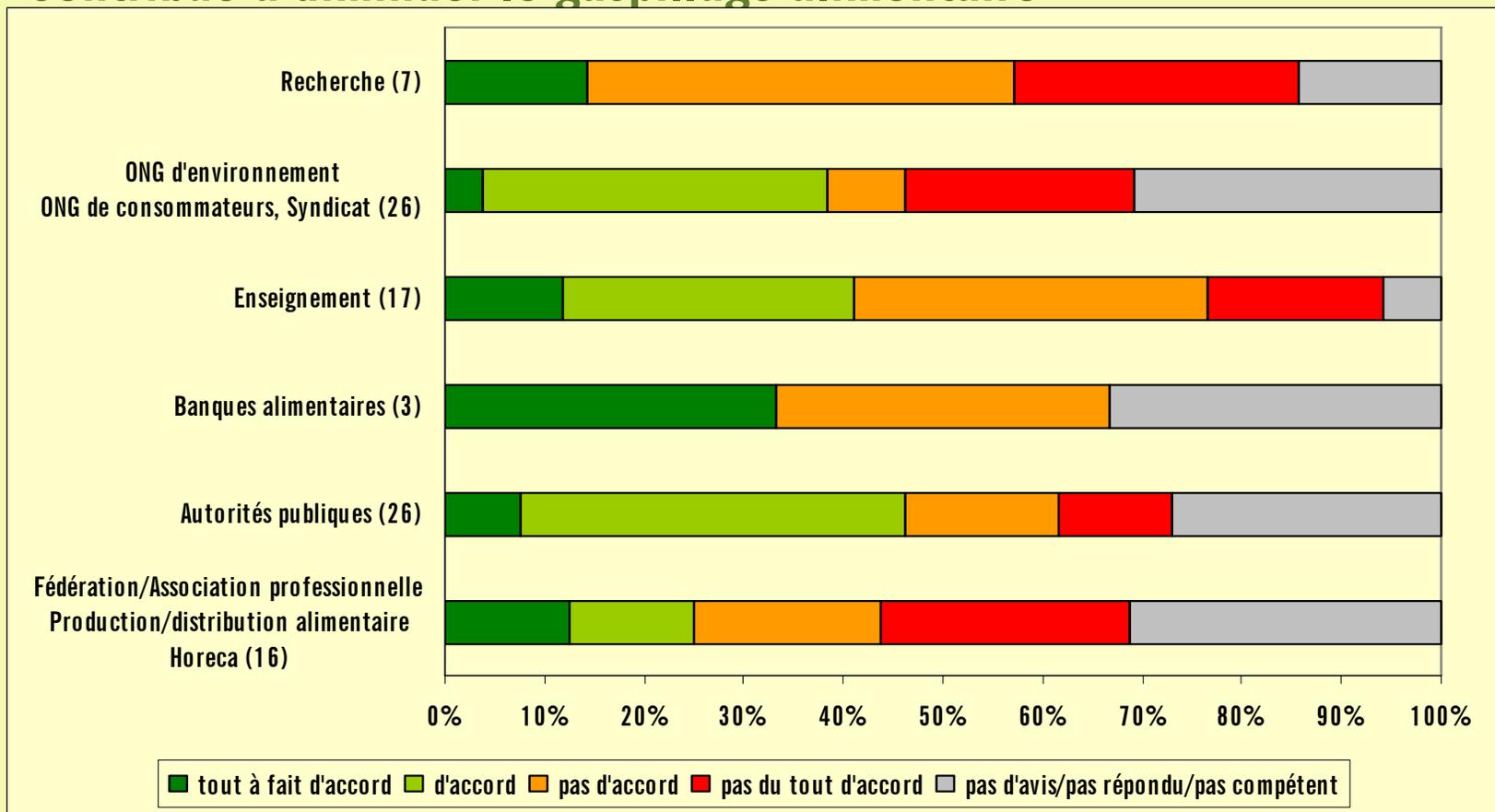
# Les conditionnements sont mal adaptés aux besoins et encouragent le gaspillage alimentaire



# Les conditionnements sont mal adaptés aux besoins et encouragent le gaspillage alimentaire

- 14 commentaires
- Tension : avis très divisés dans les secteurs.
- Le secteur de la recherche, les ONG et syndicats et les autorités publiques soutiennent plutôt ce constat tandis que le secteur de la production/distribution, les écoles et les banques alimentaires ne pensent pas que les conditionnements sont mal adaptés et favorisent le gaspillage alimentaire.
- Souvent l'emballage exerce un rôle protecteur qui évite le gaspillage. Toutefois certains types de conditionnement favorisent le gaspillage : portions mal adaptées, emballages difficiles à vider complètement...

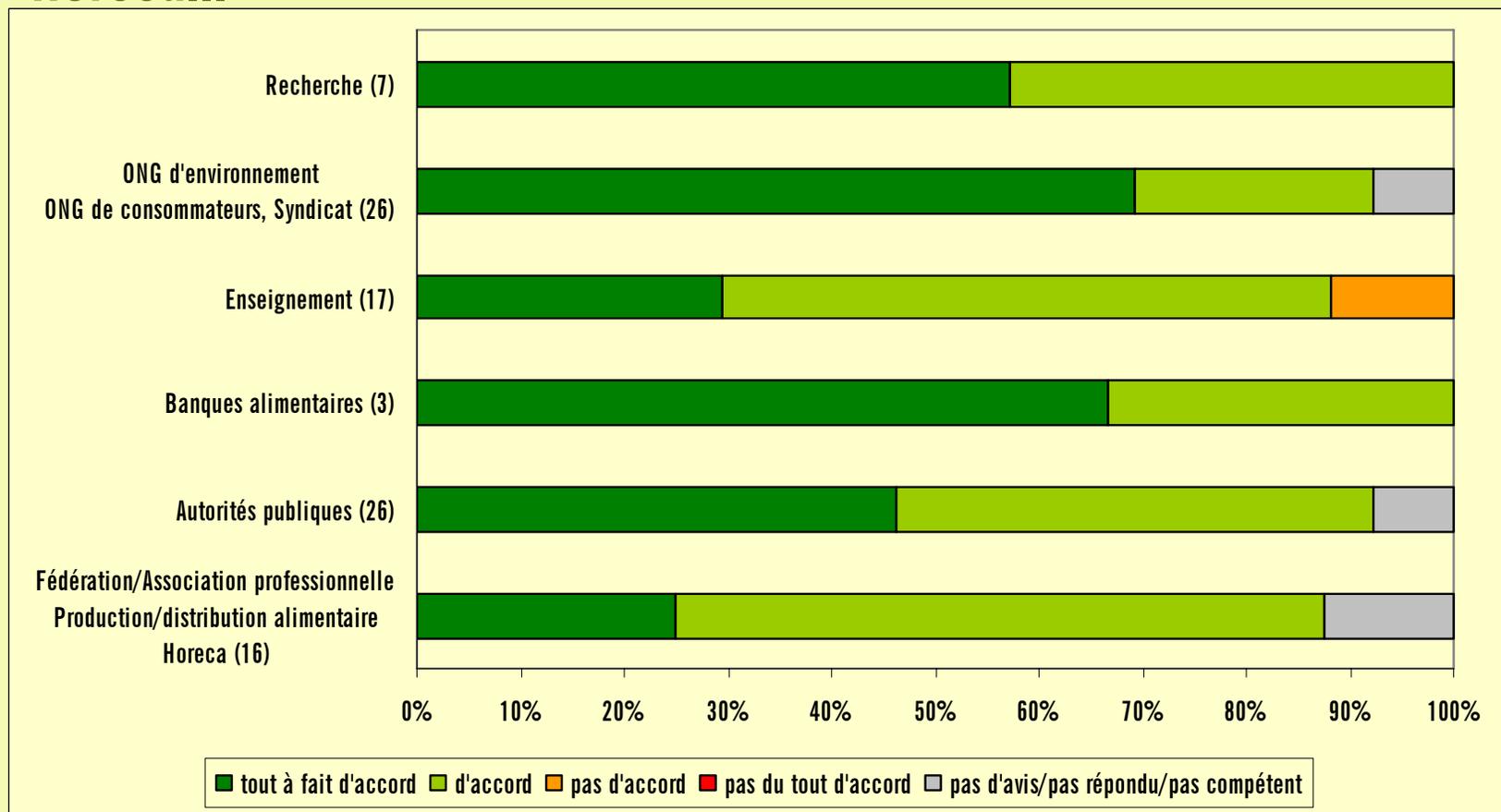
# Le retrait des denrées alimentaires des rayons des grandes surfaces avant que la date de consommation soit atteinte contribue à diminuer le gaspillage alimentaire



## Le retrait des denrées alimentaires des rayons des grandes surfaces avant que la date de consommation soit atteinte contribue à diminuer le gaspillage alimentaire

- 24 commentaires
- Tension : les avis sont divisés au sein de chaque groupe, mais il se dégage plutôt un accord pour dire que le retrait des denrées alimentaires avant que la date de consommation ne soit atteinte ne contribue pas ou peu à réduire le gaspillage.
- Tous les commentaires vont dans le même sens : une réduction du gaspillage n'intervient que si ces denrées sont données à des associations caritatives pour être redistribuées aux plus démunis.
- Selon, un représentant des banques alimentaires, beaucoup de distributeurs gardent leurs produits jusqu'à la dernière limite et organisent un système de vente rapide en offrant une ristourne sur le prix des produits concernés.

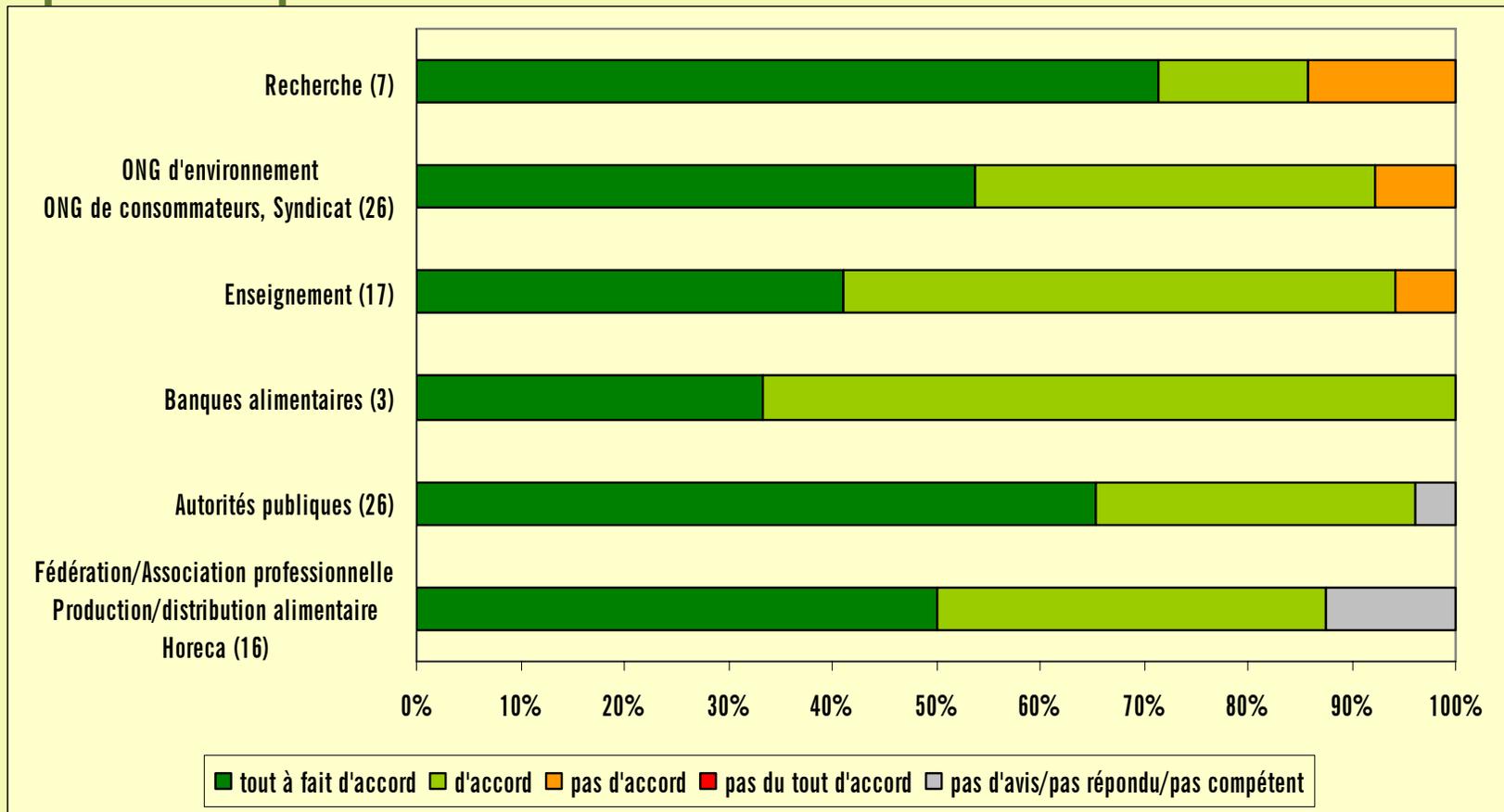
# Il faudrait coordonner des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les acteurs privés : producteurs, distributeurs, Horeca...



## Il faudrait coordonner des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les acteurs privés : producteurs, distributeurs, Horeca...

- 6 commentaires
- Accord quasiment unanime : la prévention des déchets alimentaires doit impliquer les acteurs privés. Le secteur des banques alimentaires rappelle combien il est important que les secteurs de la production / distribution collaborent avec eux et leur laissent accès aux denrées consommables qui, pour une raison ou une autre, sont retirées du marché.

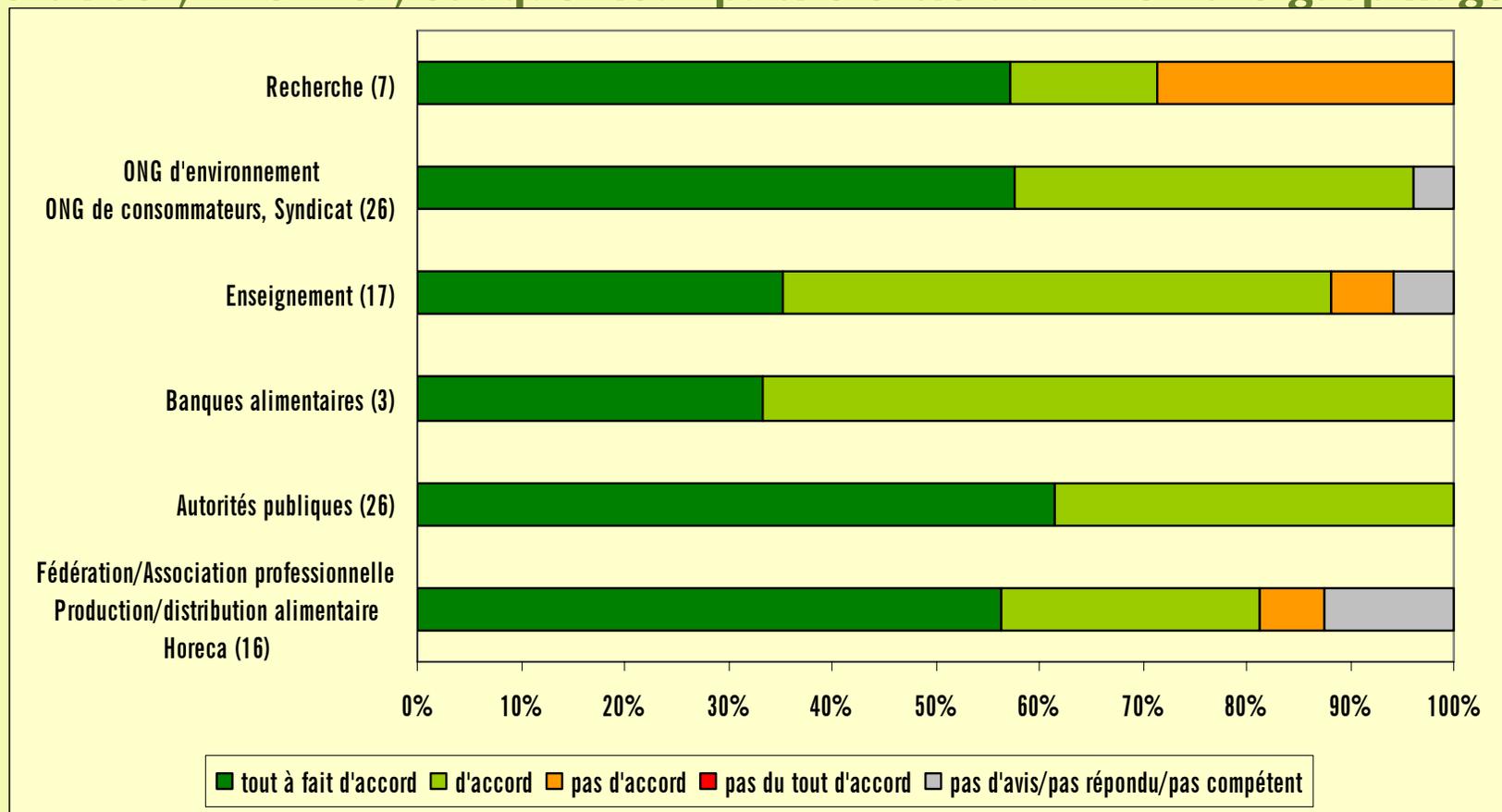
Il faudrait sensibiliser la population à l'importance du gaspillage, notamment en mettant en avant les quantités gaspillées et le coût que cela représente.



## Il faudrait sensibiliser la population à l'importance du gaspillage, notamment en mettant en avant les quantités gaspillées et le coût que cela représente.

- 9 commentaires
- Accord général : il faudrait sensibiliser en mettant en évidence l'importance du gaspillage et ses impacts, notamment économiques.
- Il faut également les informer sur l'impact que le gaspillage exerce sur les ressources et le partage équitable de celles-ci entre tous.
- Pour les sensibiliser, il faut également utiliser des arguments positifs et montrer que l'achat de produits de meilleure qualité plus chers, constitue en fait une économie s'il faut comptabiliser le coût du gaspillage des denrées de mauvaise qualité. Encore faut-il vérifier que les denrées plus chères sont de meilleure qualité!
- Il faut toutefois que le coût de cette sensibilisation ne dépasse pas celui du gaspillage !

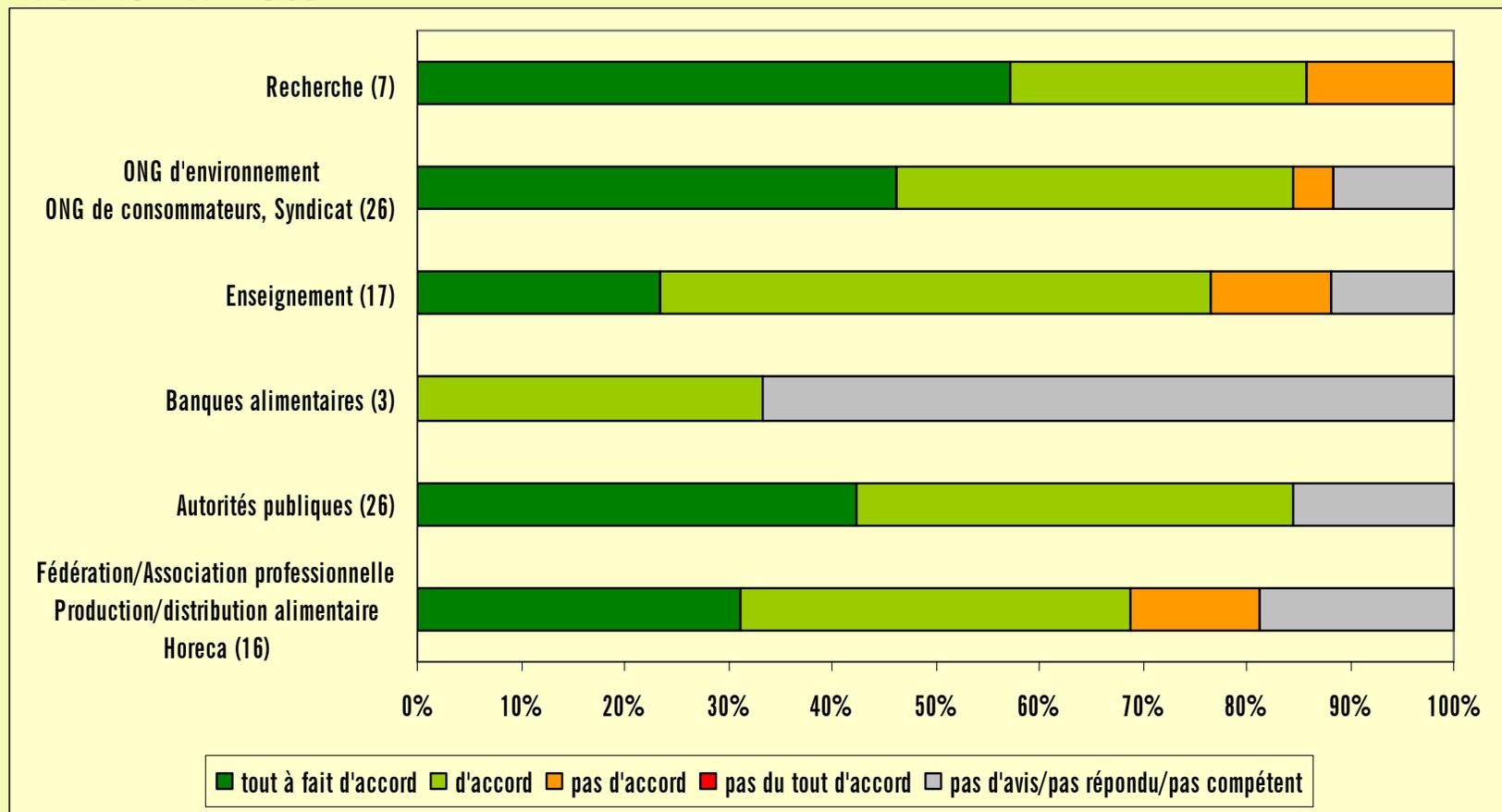
Il faudrait former et donner des outils aux éducateurs : professeurs, animateurs, assistants sociaux, parents...pour qu'ils puissent sensibiliser, informer, éduquer leur public cible à un moindre gaspillage.



**Il faudrait former et donner des outils aux éducateurs : professeurs, animateurs, assistants sociaux, parents...pour qu'ils puissent sensibiliser, informer, éduquer leur public cible à un moindre gaspillage.**

- 10 commentaires
- Accord général : les mesures politiques doivent viser à donner à tous les "éducateurs" des outils permettant de sensibiliser, informer et éduquer leurs publics cibles. Toutefois, ces acteurs doivent être impliqués dès le départ dans la réalisation de ces outils.
- Un participant suggère que l'on utilise de nouvelles techniques telles que l'intelligence collective, les neurosciences...
- Ces outils doivent être réfléchis de manière à répondre aux besoins des différents groupes cibles.

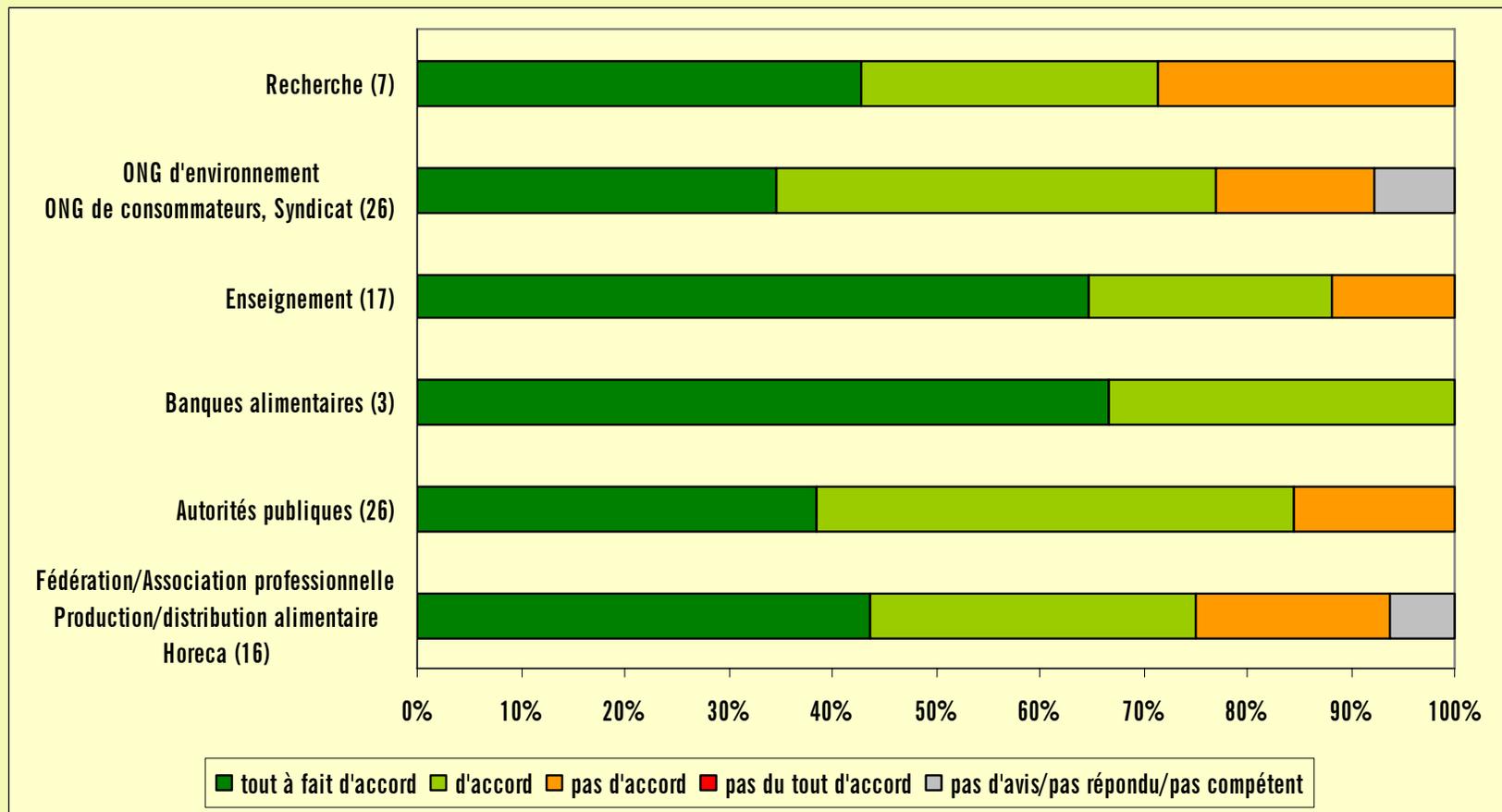
# Les distributeurs devraient mieux faire connaître les actions qu'ils mettent en œuvre pour limiter la production de déchets alimentaires.



## Les distributeurs devraient mieux faire connaître les actions qu'ils mettent en œuvre pour limiter la production de déchets alimentaires.

- 6 commentaires
- Accord général : les distributeurs doivent mieux faire connaître les actions qu'ils mettent en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire. Evidemment il ne peut pas s'agir uniquement de communication mais bien d'actions réelles et d'importance. Néanmoins, pour certains consommateurs, savoir que l'entreprise de distribution participe à la lutte contre le gaspillage, notamment par la pratique du don alimentaire, peut devenir un critère éthique de choix de l'enseigne qu'ils fréquentent.

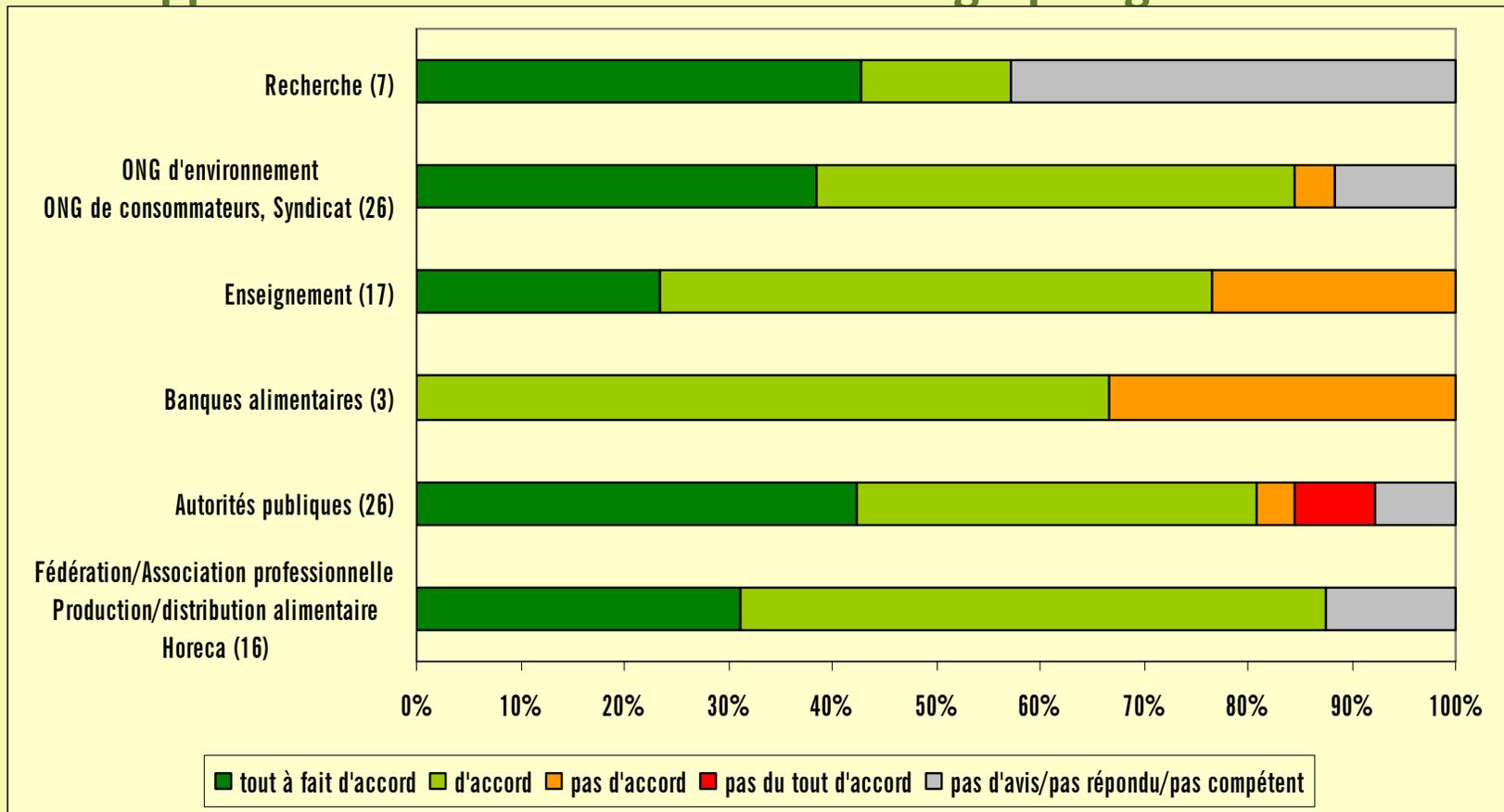
# Les enfants sont un public cible prioritaire pour lutter contre le gaspillage.



## Les enfants sont un public cible prioritaire pour lutter contre le gaspillage.

- 12 commentaires
- Accord général : les enfants constituent un public cible prioritaire pour les actions visant à prévenir le gaspillage alimentaire.
- Ils sont un groupe fragilisé face aux techniques de marketing et à la publicité.
- Néanmoins, de nombreux participants invitent à ne pas se limiter à des actions visant les enfants.

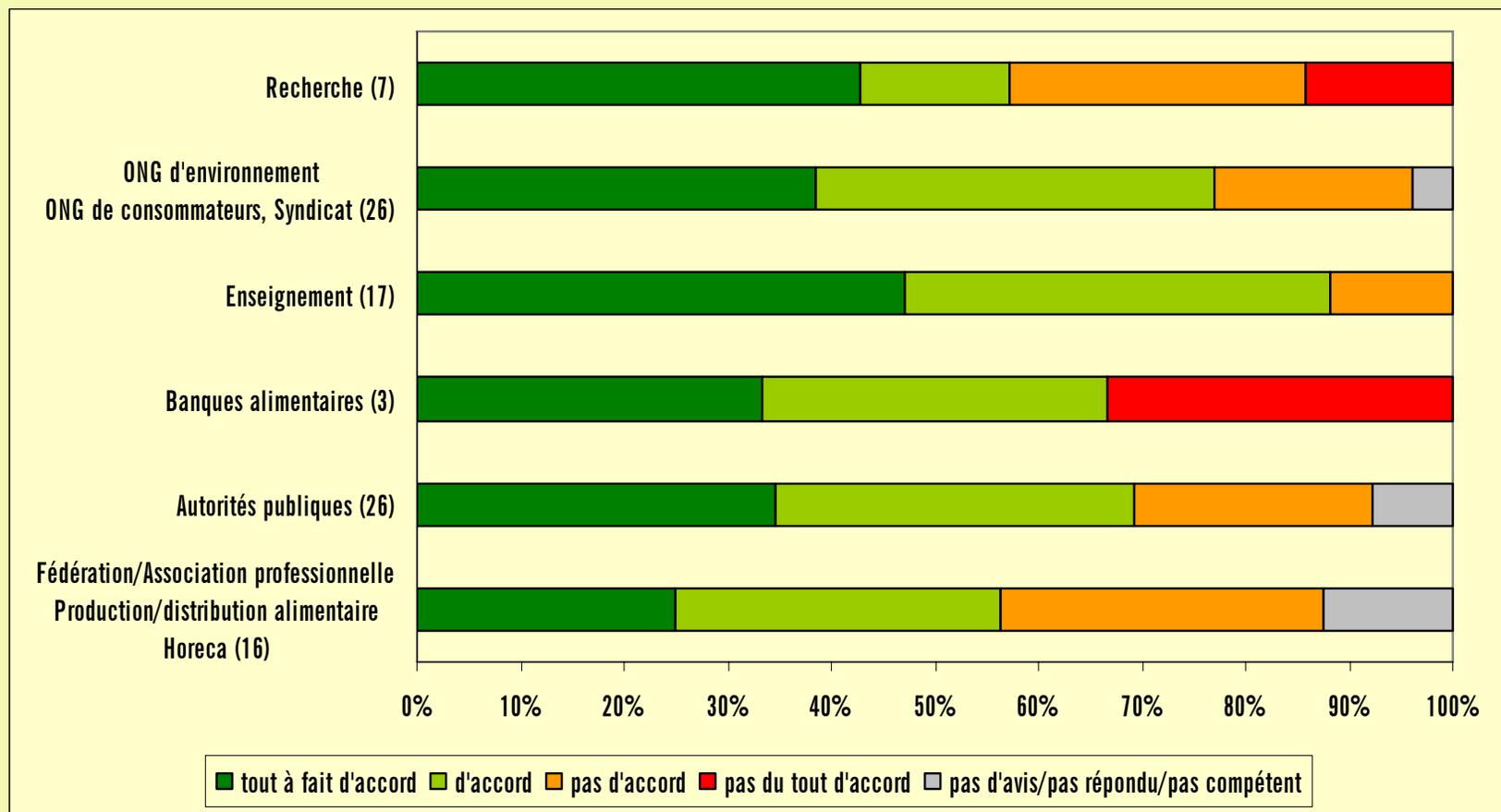
# Les gestionnaires et personnel des cantines scolaires et des cantines d'autres collectivités sont des partenaires/cibles prioritaires pour développer des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire



## Les gestionnaires et personnel des cantines scolaires et des cantines d'autres collectivités sont des partenaires/cibles prioritaires pour développer des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

- 13 commentaires
- Accord général pour considérer les gestionnaires de cantine comme des partenaires primordiaux pour développer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins certains participants font remarquer que ces gestionnaires n'ont probablement pas une grande marge de manœuvre et qu'ils sont confrontés à des exigences en matière de sécurité et de qualité alimentaire.
- Un représentant des écoles propose de mieux penser les quantités en fonction des enfants et d'éliminer les restes via les animaux des voisins des écoles.

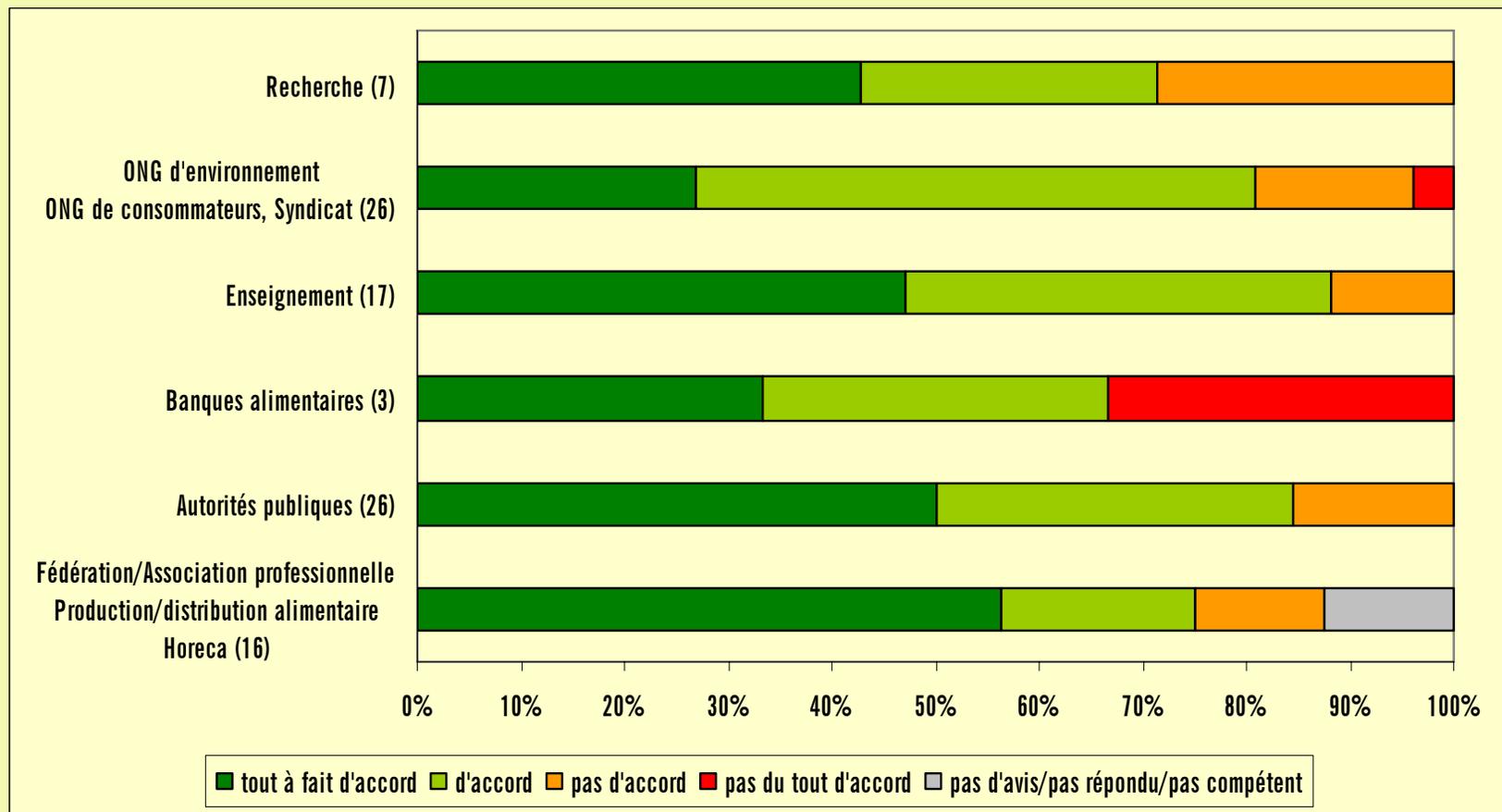
# Dans le cadre de la prévention des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité.



## Dans le cadre de la prévention des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité.

- 8 commentaires
- Accord : dans chacun des groupes, une majorité de participants soutient la proposition : la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité dans le cadre d'un programme de prévention des déchets.
- Pour les banques alimentaires, ce n'est pas seulement une priorité dans le cadre d'une politique de prévention des déchets, c'est aussi une priorité sociale et éthique.
- Pour les acteurs qui soutiennent moins la proposition, les denrées alimentaires constituent des déchets moins problématiques que d'autres catégories de déchets. Pour eux, les priorités doivent être fixées en fonction de l'impact environnemental. D'autres secteurs sont également prioritaires comme les emballages et le suremballage, le gaspillage alimentaire.

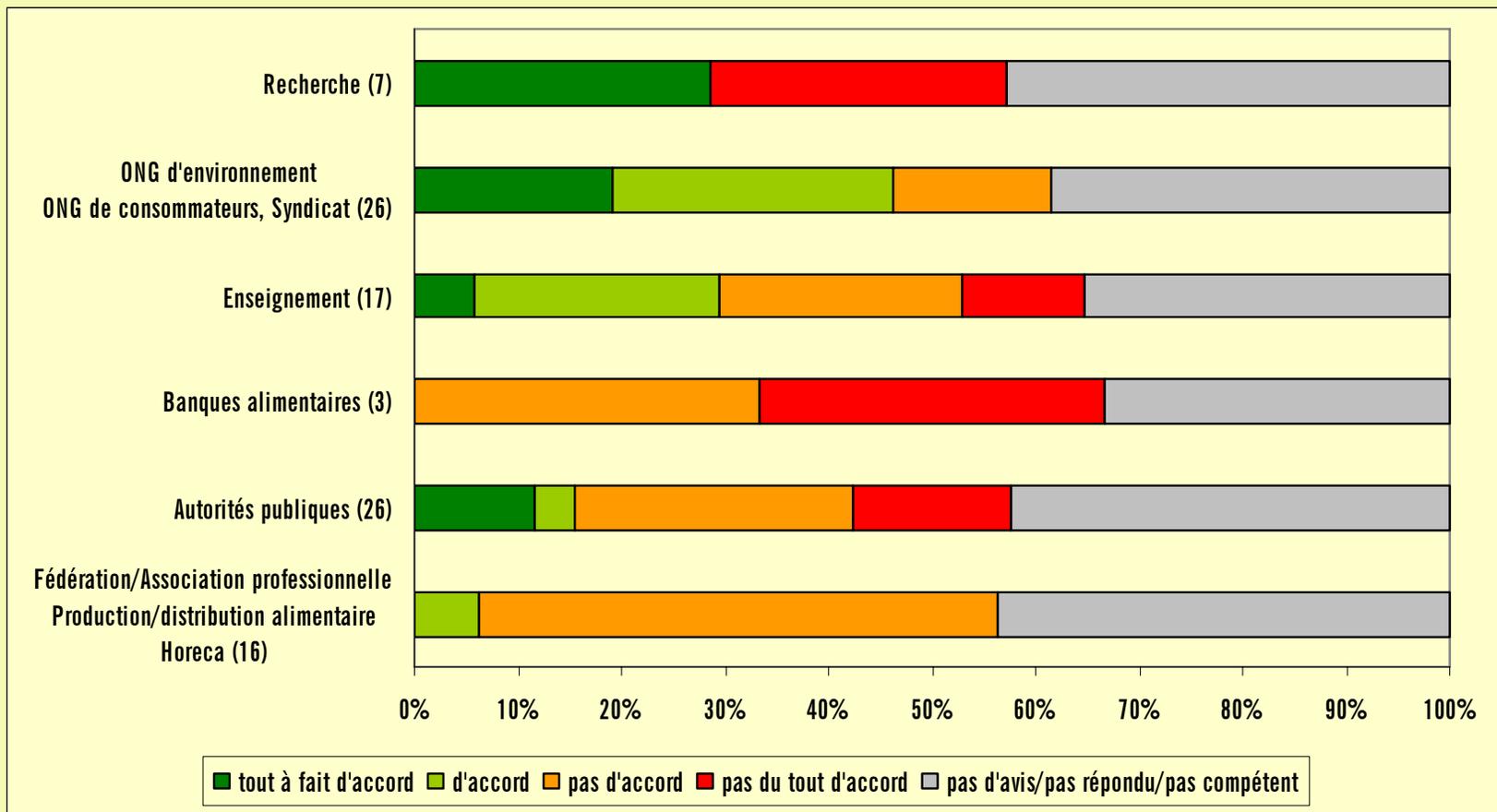
# Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il s'agit avant tout de sensibiliser, informer et éduquer les ménages.



## Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il s'agit avant tout de sensibiliser, informer et éduquer les ménages.

- 13 commentaires
- Accord sur la nécessité de sensibiliser, informer et éduquer les ménages, notamment à l'importance du gaspillage et ses impacts environnementaux, économiques et sociaux mais aussi sur les pratiques qui permettent de réduire le gaspillage. Néanmoins de nombreux participants soulignent les limites des actions informatives et demandent que ces mesures fassent partie d'un ensemble d'instruments comportant également des mesures plus contraignantes, comme des réglementations ou des normes. Il ne s'agit pas non plus de cibler uniquement les ménages; ce sont tous les acteurs de la filière qui sont concernés et qui doivent être impliqués dans un programme d'actions.

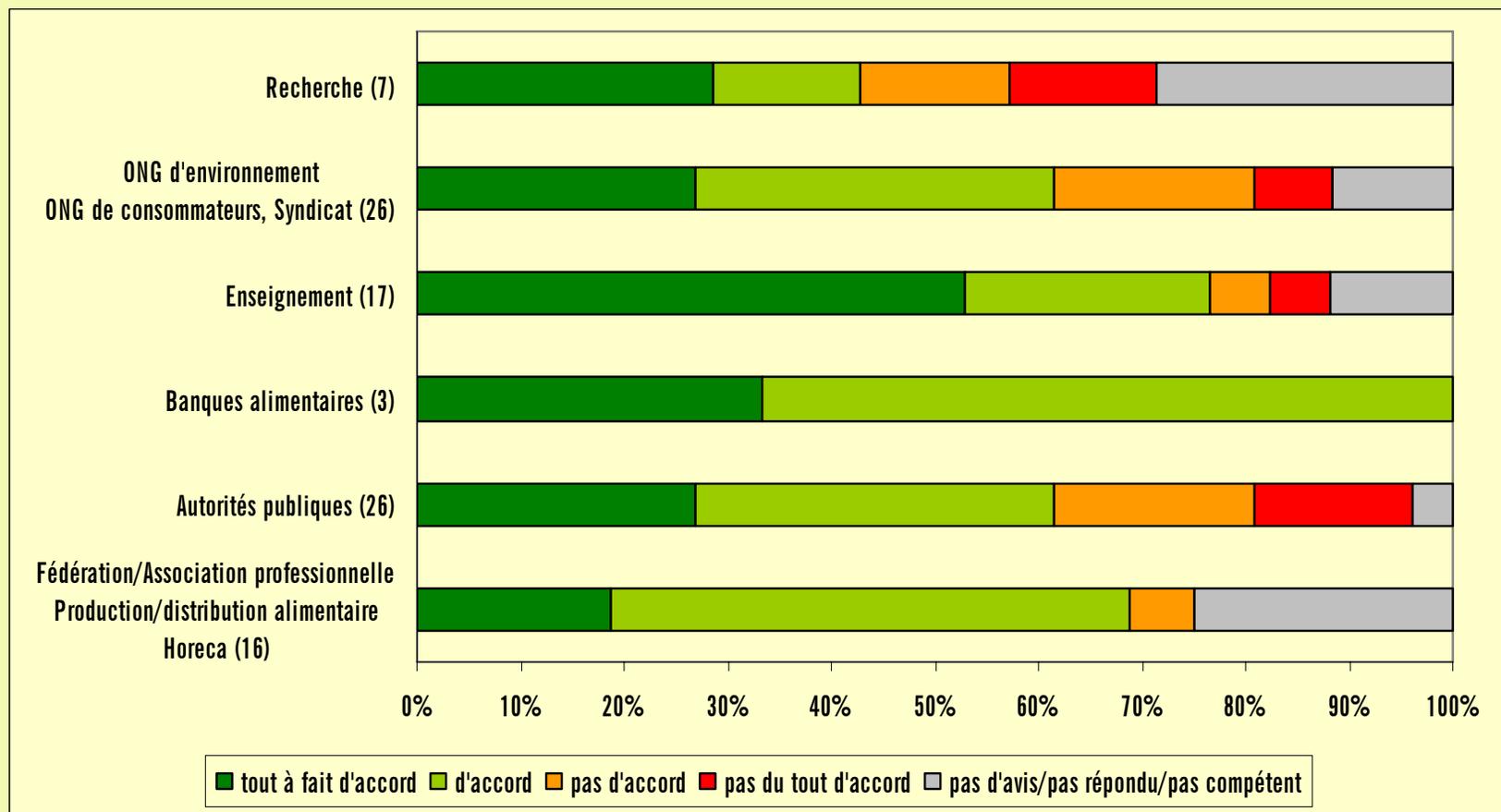
# Il faudrait décourager les ventes groupées



## Il faudrait décourager les ventes groupées

- 16 commentaires
- Tension : avis divisés sur la question de savoir s'il faut ou non décourager les ventes groupées; un grand nombre de participants se déclarent incompetents pour répondre à cette question ou ne comprennent pas la question.
- Argument principal contre cette proposition : Les ventes groupées permettent d'obtenir des denrées à meilleur prix, ce qui avantage les grandes familles
- Pour un autre participant, tout dépend du produit. S'il s'agit d'un produit de longue conservation, comme une conserve, pourquoi pas ?

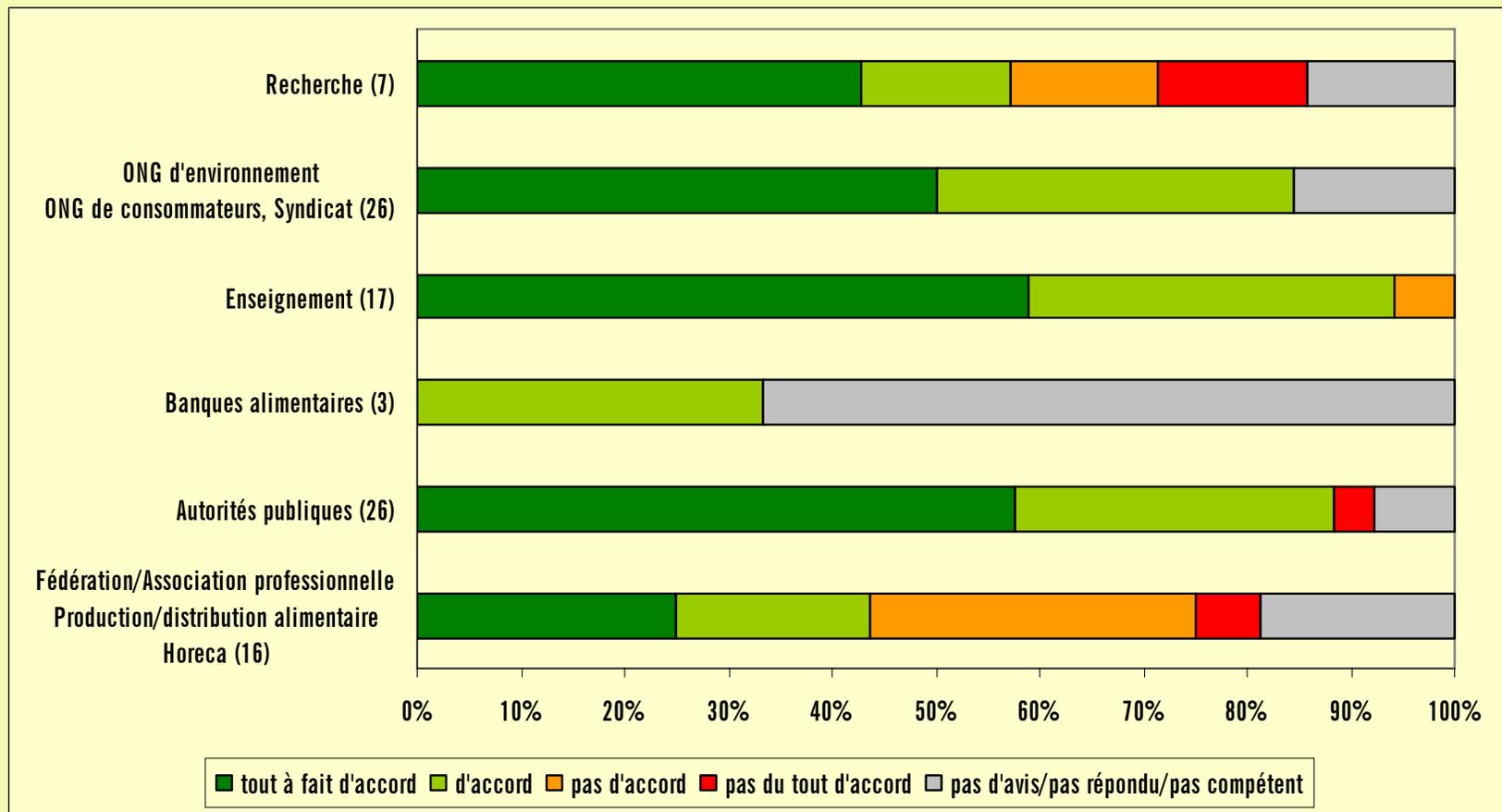
# Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faudrait encourager / faciliter le don alimentaire caritatif



## Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faudrait encourager / faciliter le don alimentaire caritatif

- 20 commentaires
- Accord général : le don alimentaire doit être favorisé
- Il faudrait mieux faire connaître le don caritatif, notamment en organisant des campagnes d'information et en précisant très concrètement comment procéder (adresses, modalités...)
- Certains participants ne soutenant pas cette proposition font remarquer que l'on peut encourager le don alimentaire auprès des entreprises mais que cela est difficilement envisageable vis-à-vis des ménages, que le don alimentaire constitue une aide utile mais ne permet pas réellement de lutter contre la pauvreté, que la pratique du don alimentaire ne va pas modifier les comportements des ménages. Certains sont même choqués à l'idée que les plus démunis doivent consommer les restes des plus riches!
- Le don alimentaire doit s'envisager dans un cadre qui évite toutes les dérives.

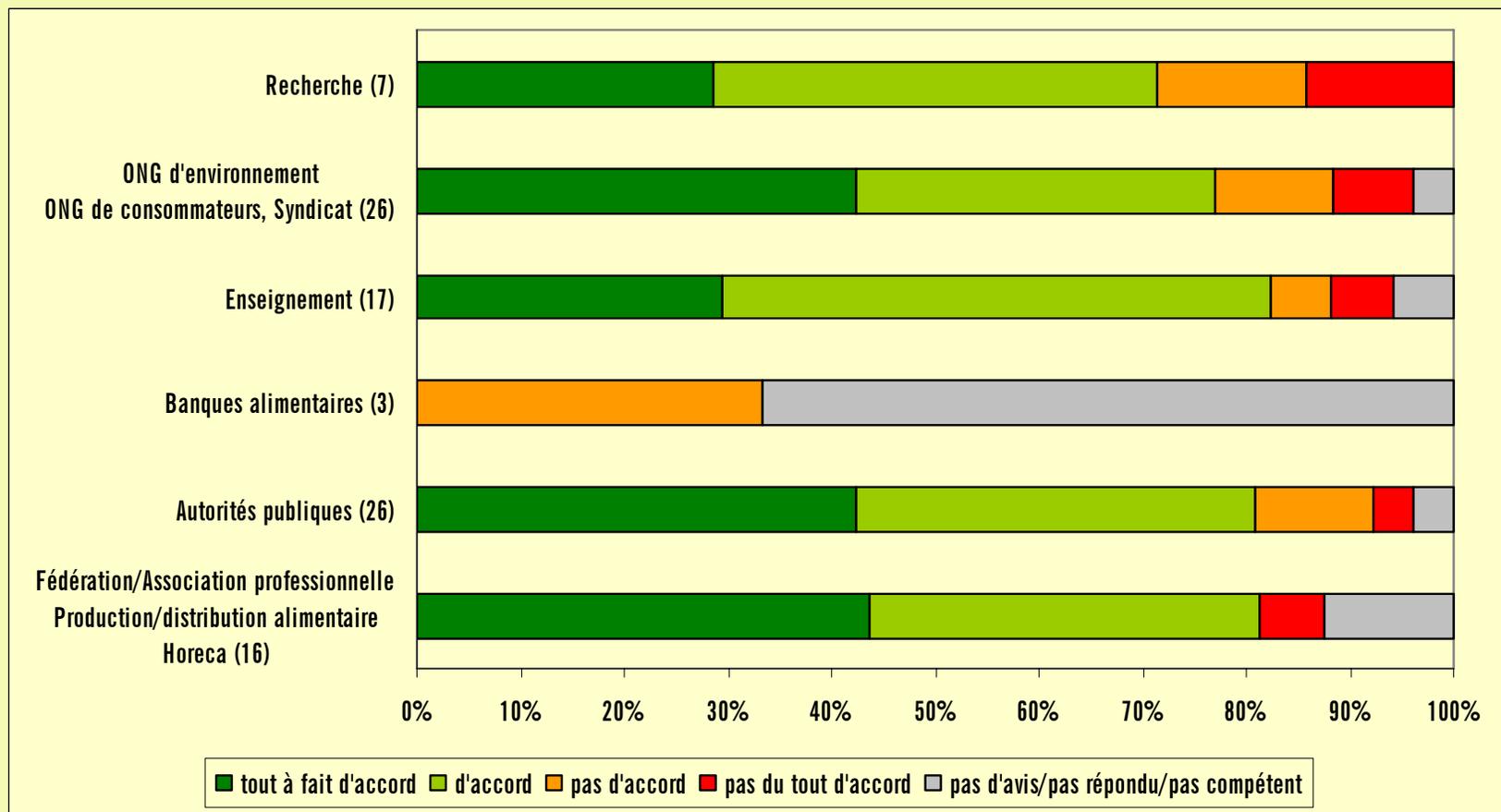
## Il faudrait encourager la vente en vrac et à la découpe.



## Il faudrait encourager la vente en vrac et à la découpe.

- 13 commentaires
- Mis à part le secteur de la production / distribution, les autres acteurs sont plutôt en faveur du développement des ventes en vrac et à la découpe. Ce type de vente permet de mieux ajuster les quantités achetées aux besoins des ménages et permet une économie d'emballage. D'autres pratiques de vente devraient également être encouragées notamment l'offre de produits locaux et la vente directe ou en circuit court.
- Un participant signale toutefois qu'il faudrait vérifier que la vente en vrac ou à la découpe contribue réellement à la réduction du gaspillage sur l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire.
- Les participants qui ne sont pas en faveur du développement des ventes en vrac ou à la découpe soulignent que ce type de distribution convient pour certaines denrées comme les fruits et les légumes mais pas pour d'autres et que d'autre part, la vente en vrac pose des problèmes de vol et d'hygiène.

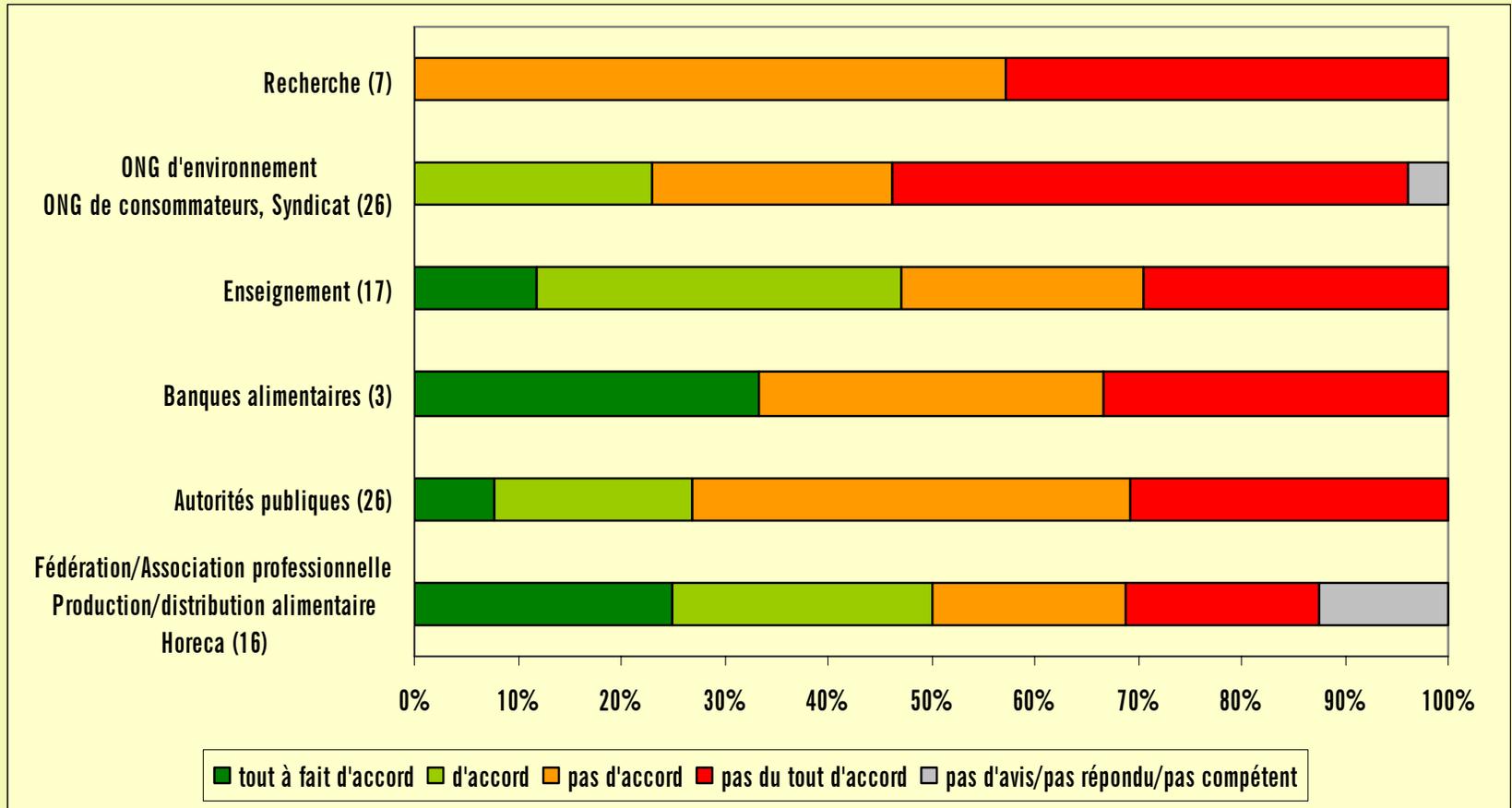
# Il faudrait encourager le compostage à domicile des déchets alimentaires



## Il faudrait encourager le compostage à domicile des déchets alimentaires

- 26 commentaires
- Accord, sauf dans le secteur des banques alimentaires, sur la proposition d'encourager le compostage domestique des déchets alimentaires. Le compostage est perçu comme un mode de traitement des déchets alimentaires complémentaire à la lutte contre le gaspillage. Il ne doit pas se substituer à la prévention à la source et vient après pour gérer les déchets inévitables.
- De nombreux participants font remarquer qu'il n'est pas possible de réaliser un compost dans toutes les situations : il est plus facile de le faire dans une maison pourvue d'un jardin en milieu rural que dans un appartement en milieu urbain.
- Pour certains participants, le compostage n'est pas toujours une méthode de traitement des déchets respectueuse de l'environnement : tout dépend de ce qui est composté et comment le compostage est réalisé.
- Un participant fait remarquer que l'on peut aussi donner les déchets de cuisine aux animaux.

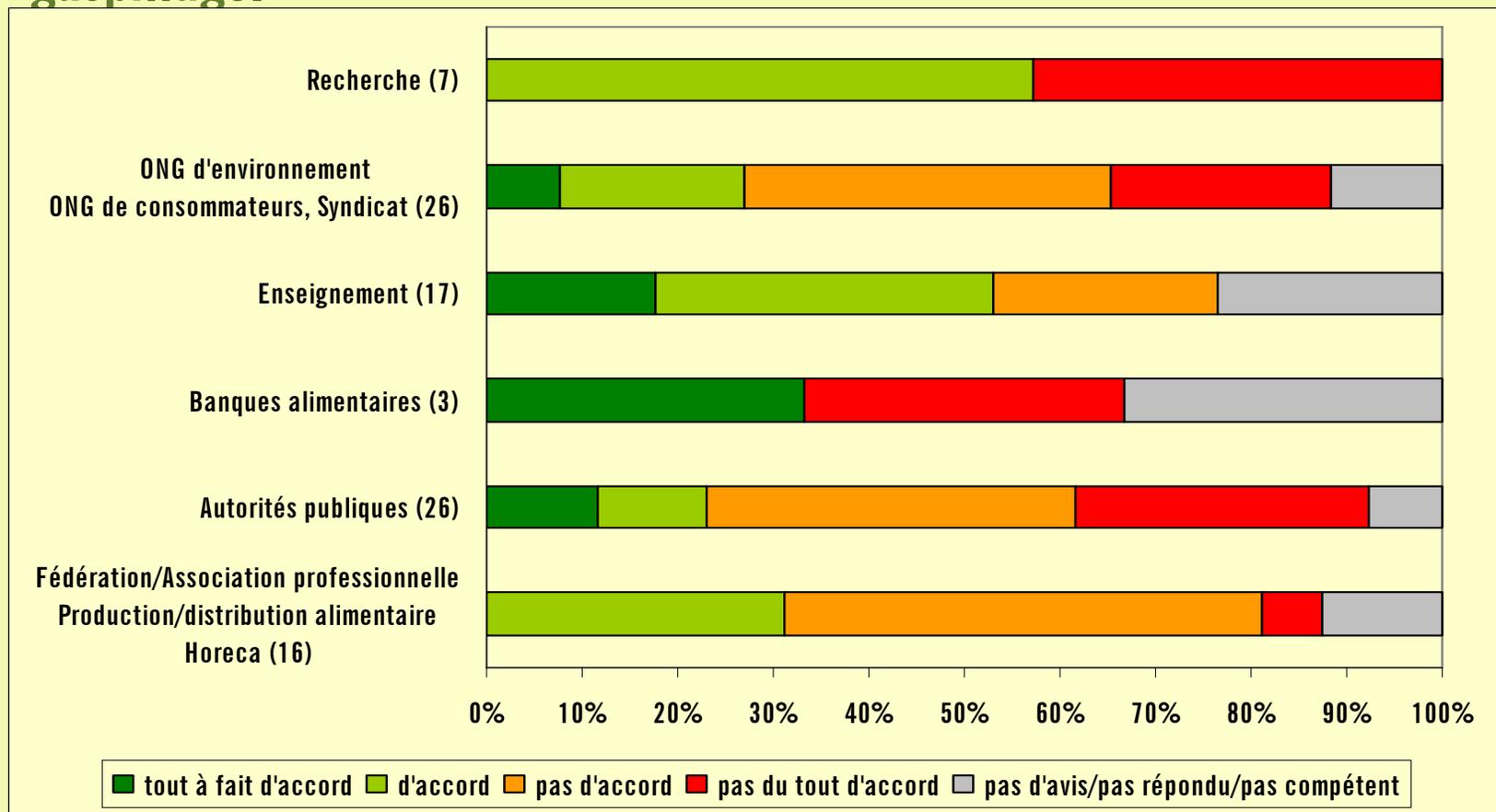
# Il n'est pas utile de prendre des mesures politiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire des ménages



# Il n'est pas utile de prendre des mesures politiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire des ménages

- 5 commentaires
- Tension : les secteurs de la recherche, des ONG et syndicats, des banques alimentaires et des autorités publiques sont davantage en faveur de l'adoption de mesures politiques visant à réduire le gaspillage. Le secteur de la production/distribution et le secteur des écoles y sont un peu moins favorables.
- Les mesures politiques citées sont :
  - la sensibilisation du grand public
  - le soutien aux banques alimentaires
  - l'assouplissement de certaines normes d'hygiène.

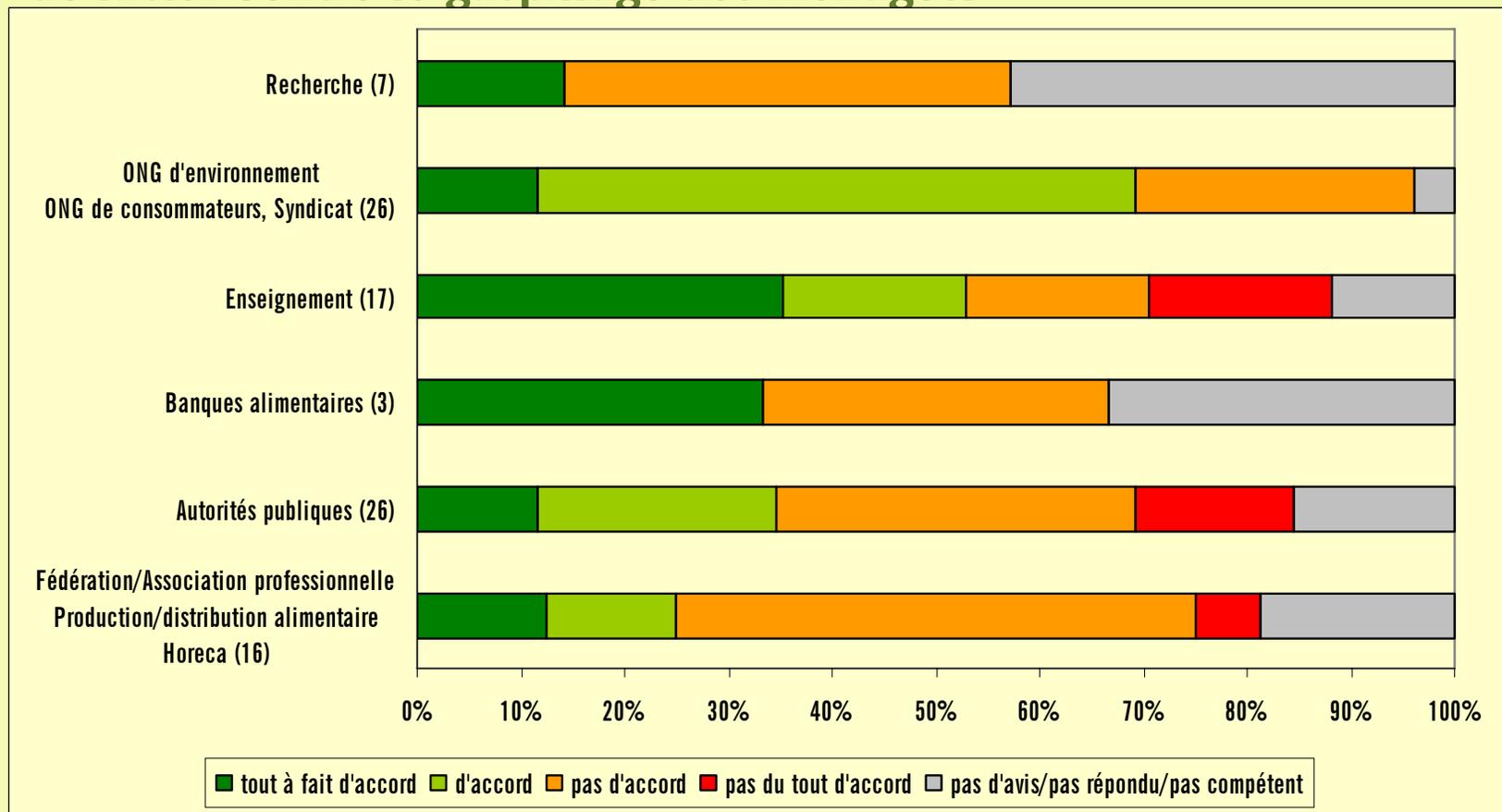
# Il vaudrait mieux encourager une gestion des déchets organiques respectueuse de l'environnement que chercher à réduire le gaspillage.



## Il vaudrait mieux encourager une gestion des déchets organiques respectueuse de l'environnement que chercher à réduire le gaspillage.

- 23 commentaires
- Tension : les avis sont très divisés sur cette proposition mais les commentaires vont tous dans le même sens : priorité doit être donnée à la prévention à la source pour réduire au maximum les quantités gaspillées, puis traiter les déchets alimentaires inévitables de manière respectueuse de l'environnement.

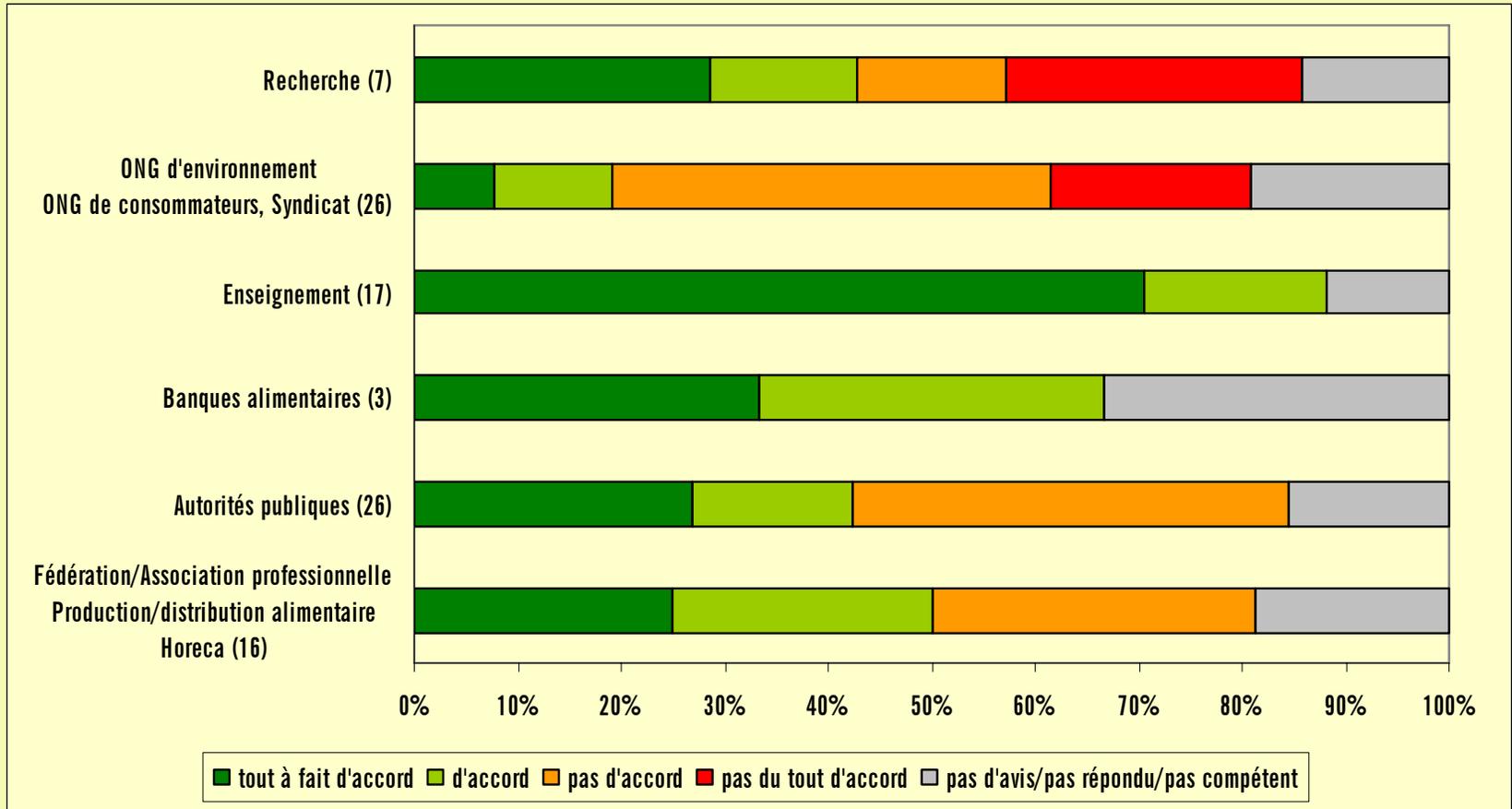
Il vaudrait mieux lutter contre la production de déchets qui a lieu dans les chaînes de production, transformation et distribution que de lutter contre le gaspillage des ménages.



## **Il vaudrait mieux lutter contre la production de déchets qui a lieu dans les chaînes de production, transformation et distribution que de lutter contre le gaspillage des ménages.**

- 27 commentaires
- Tension : les secteurs des ONG et syndicats et des écoles pensent qu'il vaudrait mieux lutter contre le gaspillage qui a lieu en amont de la consommation mais les autres secteurs ne partagent pas cet avis. Que l'on soutienne ou non cette proposition, la majorité des commentaires vont dans le même sens : il faut agir à tous les niveaux et impliquer tous les types d'acteurs.
- Les participants qui soutiennent cette proposition soulignent qu'il serait plus efficace de prendre des mesures en amont de la production et qu'en outre, il est plus facile de joindre les entreprises que des millions de ménages, présentant des caractéristiques très différentes.

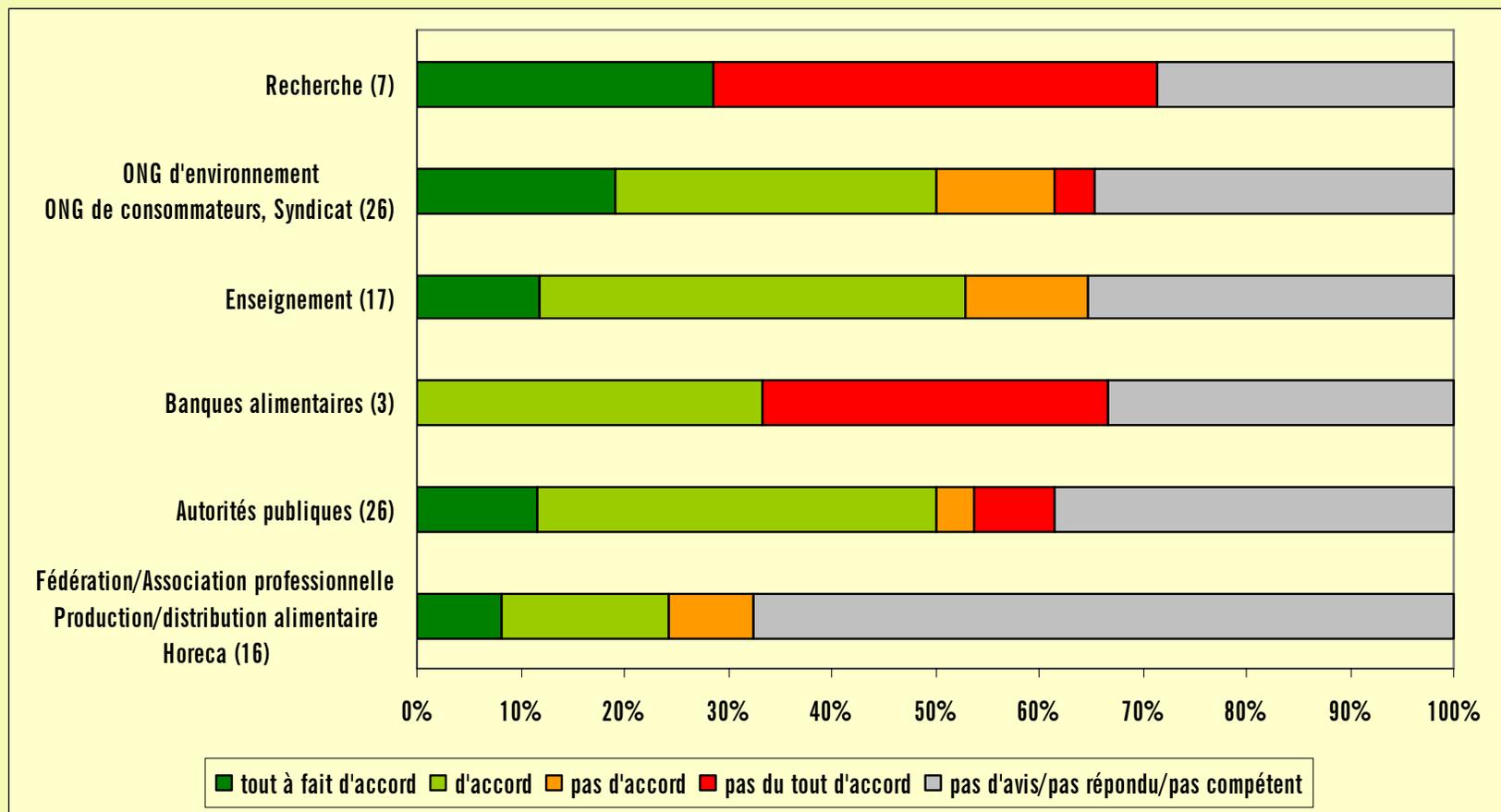
# Il faudrait développer de nouveaux types d'emballage permettant une plus longue conservation à domicile



## Il faudrait développer de nouveaux types d'emballage permettant une plus longue conservation à domicile

- 17 commentaires.
- Tension : avis très divisés. Le secteur des écoles et celui des banques alimentaires sont nettement en faveur du développement d'emballages permettant une meilleure conservation des denrées alimentaires. Les secteurs de la production / distribution et celui des autorités publiques sont mitigés par rapport à cette proposition tandis que les secteurs des ONG/ syndicats et recherche y sont plutôt opposés.
- Certains se disent que c'est une voie à étudier, qu'il serait intéressant de disposer d'emballages plus performants qui permettent une plus longue conservation des denrées alimentaires et remplacent l'utilisation de conservateurs. Toutefois il ne faudrait pas que le prix des denrées alimentaires augmente suite à l'utilisation de ces nouveaux emballages.
- D'autres participants soulignent que l'allongement de la durée de vie n'est pas un objectif, qu'il vaut mieux promouvoir des denrées locales dont le circuit de commercialisation est court.
- En outre, le traitement et l'élimination des déchets d'emballage a peut-être un impact environnemental plus important que celui du gaspillage alimentaire.

# Il faudrait revoir les règles prises en matière de sécurité alimentaire qui rendent le don alimentaire difficile.



## Il faudrait revoir les règles prises en matière de sécurité alimentaire qui rendent le don alimentaire difficile.

- 15 commentaires
- Tension : sauf dans les secteurs des écoles et des autorités publiques où les avis sont divisés, les autres secteurs ne sont pas en faveur que l'on revoit les règles de sécurité alimentaire pour favoriser le don alimentaire.
- La sécurité alimentaire est une priorité pour les consommateurs qui achètent leurs denrées comme pour les consommateurs qui bénéficient du don alimentaire. On ne peut pas envisager de réduire le gaspillage au prix de la sécurité alimentaire. Néanmoins la situation devrait être étudiée car, peut-être, certaines normes sont excessives et pourraient être assouplies sans accroître les risques.

## Selon vous, si une politique doit se développer pour lutter contre le gaspillage alimentaire, sur quels types d'action et quels publics cibles devrait-elle se focaliser ?

- 79 commentaires
- Les public-cibles cités par les uns et les autres sont très variés. D'une manière générale, les participants s'accordent sur le fait que tout le monde est concerné :
  - les enfants, les parents, les adolescents, les jeunes adultes
  - les enseignants, les éducateurs, les accompagnateurs sociaux
  - tous les niveaux et types d'enseignement de la maternelle à l'université,
  - les ONG de consommateurs, d'environnement, de développement, les associations de femmes
  - les journalistes, les médias
  - les banques alimentaires et les associations caritatives
  - les autorités publiques
  - tous les acteurs de la filière agro-alimentaire
  - les gestionnaires du secteur HORECA, des cuisines collectives, des cantines scolaires et privées

- Les actions citées sont également très diverses. Elles devraient être concertées avec l'ensemble de ces acteurs.
- Le grand public doit être sensibilisé, informé, éduqué. Il doit prendre conscience des quantités gaspillées et des différents impacts du gaspillage, au niveau environnemental, économique et social. Il doit apprendre à mieux gérer ses achats, la conservation et la préparation des denrées alimentaires, en particulier l'accommodation des restes. Il faudrait également mieux informer les consommateurs sur les dates de consommations qui figurent dans les étiquetages. Plusieurs participants soulignent combien il est important d'apprendre à résister aux injonctions à consommer toujours davantage. Il faudrait donc réapprendre la sobriété, consommer selon ses besoins et privilégier la qualité plutôt que la quantité. Certains le précisent : la lutte contre le gaspillage se situe dans un contexte plus vaste de promotion de modes alimentaires compatibles avec la santé, la prévention des déchets et le développement durable.
- Des actions peuvent se développer en collaboration avec les enseignants, les éducateurs et les gestionnaires de cantines scolaires car il est primordial d'acquérir dès l'enfance les réflexes d'économie, de solidarité et de respect de l'environnement. C'est également un endroit intéressant pour enseigner aux enfants les principes d'une alimentation saine et équilibrée et leur faire goûter des aliments qu'ils ne découvriraient peut-être pas ailleurs. Mais les adultes doivent aussi être touchés pour les actions menées à l'école soient poursuivies dans les foyers.

- Tous les acteurs économiques de la filière agro-alimentaire sont concernés et peuvent prendre des mesures pour limiter la production de déchets alimentaires qui doivent être éliminés, notamment en collaborant davantage avec les banques alimentaires. Ils peuvent également fournir aux consommateurs des denrées de qualité dans des conditionnements adaptés aux besoins et fournir des informations sur les lieux de vente ou de consommation qui aident à prévenir le gaspillage. Un participant cite l'exemple d'un self service mexicain qui annonce qu'une amende sera perçue auprès des clients qui laissent des restes dans leur assiette.
- Chaque intermédiaire en contact avec les consommateurs finaux (café, restaurant, magasins, marchés...) peuvent prendre des mesures pour encourager des achats et une gestion rationnelle des denrées alimentaires.
- Les autorités publiques peuvent agir à différents niveaux
  - évaluer le gaspillage alimentaire du fait des ménages mais aussi tout au long des chaînes de production et distribution;
  - évaluer les impacts de ce gaspillage;
  - soutenir la création d'outils et de campagne de sensibilisation,
  - formaliser et structurer le cadre dans lequel les Banques Alimentaires travaillent et encourager le don alimentaire en le faisant mieux connaître; une première option pourrait consister à instaurer un code de conduite (ou une charte) engageant chaque entité à restituer automatiquement ses surplus et/ou invendus toujours consommables aux Banques Alimentaires. Une autre option serait d'étudier et proposer la possibilité d'établir et mettre en place un règlement légal les obligeant à remettre leurs marchandises en tenant compte de la législation en matière de sécurité alimentaire.

# Conclusions (1)

- La méthode Delphi permet de rechercher des consensus par l'interrogation répétée d' « experts », c'est-à-dire de personnes qui ont une opinion fondée sur la thématique de recherche. L'enquête portait sur le gaspillage alimentaire du fait des ménages et les mesures à développer pour le réduire, voire le supprimer. Le questionnaire comportait deux volets ; le premier portait sur les constats, le second développait des propositions de mesures. Au terme des deux rounds d'interrogations et de débats, nous pouvons tirer les conclusions suivantes :
- En ce qui concerne les constats.
- Tous les participants s'accordent pour trouver qu'aujourd'hui on gaspille beaucoup de denrées alimentaires et que cette problématique est plus aigüe aujourd'hui qu'autrefois. Le gaspillage alimentaire entraîne des impacts économiques et environnementaux importants et il pose aussi des questions éthiques, notamment par rapport aux personnes qui n'ont pas accès à une alimentation suffisante (plus de 200.000 personnes en Belgique). Il ne concerne pas seulement les ménages mais a lieu tout au long des chaînes de production, transformation et consommation, néanmoins de manière différente.

## Conclusions (2)

- Certaines pratiques commerciales (vente en vrac, vente à la découpe, ventes groupées...) influencent le gaspillage alimentaire du fait des ménages, dans un sens ou dans un autre, mais cela devrait être vérifié au cas par cas. Si le respect de certaines règles de sécurité alimentaire conduit parfois à éliminer des denrées qui auraient pu être consommées, les participants n'envisagent pas que la lutte contre le gaspillage puisse se faire au détriment de la sécurité alimentaire.
- Par contre les avis des participants sont divisés en ce qui concerne les actions des grandes surfaces vis-à-vis du gaspillage. Le retrait des denrées alimentaires avant que celles-ci n'atteignent la date de consommation n'est pas connu et n'est pas perçu comme une mesure de prévention du gaspillage. Ce retrait ne pourrait être considéré comme une mesure de prévention que si les denrées retirées des rayons sont livrées aux organisations de don alimentaire.
- Les avis diffèrent également par rapport à l'influence que joueraient sur le gaspillage alimentaire l'allongement des circuits de production/distribution, la publicité, les types de conditionnement et le prix des denrées. Pour les uns l'influence de ces éléments est évidente tandis qu'elle ne l'est pas pour les autres.

## Conclusions (3)

- Quoiqu'il en soit, tout le monde s'accorde : le gaspillage alimentaire constitue un réel problème et n'est pas inévitable.
- En ce qui concerne les propositions
- La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité des politiques de prévention ; elle se situe en amont de la promotion du compostage ou d'autres modes de gestion des déchets organiques. La promotion du compostage doit être considérée comme une mesure complémentaire à la lutte contre le gaspillage.
- Tous les acteurs sont concernés et doivent être impliqués tant dans l'élaboration d'un programme de mesures que dans la mise en œuvre de celui-ci. La concertation et la collaboration de ces acteurs peuvent se faire par l'organisation d'une plate-forme de travail ; cette plate-forme ne doit pas se limiter au dialogue et au débat, quoique ceux-ci soient essentiels, mais aussi déboucher sur la mise en œuvre de collaborations et d'actions concrètes.
- Les ménages doivent être sensibilisés, informés et éduqués à d'autres pratiques et comportements. La mise lumière des quantités de denrées gaspillées et du coût qu'elles représentent peut constituer des éléments de communication pertinents. Pour pouvoir communiquer sur base de ces éléments, il faut pouvoir disposer de données fiables en la matière. Il faudrait donc développer des indicateurs efficaces qui permettent d'avoir une vision claire de la situation, de communiquer avec les consommateurs et de suivre les évolutions dans le temps.

## Conclusions (4)

- Il faut également fournir des conseils très concrets permettant aux ménages de modifier leurs choix et pratiques.
- Pour cela, il faudrait former les éducateurs et leur donner des outils adéquats qu'ils peuvent utiliser auprès de leurs différents publics cibles. Les personnes qui peuvent jouer le rôle d'éducateurs, de relais sont nombreux : animateurs, enseignants, parents, assistants sociaux mais aussi gestionnaires et personnel des cantines.
- Certains outils, tels que des brochures et un site web pourraient être développés pour soutenir concrètement les changements de comportements de gestion alimentaire.
- Il est important de démultiplier les actions sur le terrain pour toucher le public le plus large possible dans différentes sphères comme les ménages, les cantines scolaires, les lieux d'achat, les lieux de consommation hors domicile... Pour cela, il convient d'impliquer les structures existantes en matière d'éducation à la consommation, l'environnement, la santé plutôt que de créer de nouvelles structures.
- Le don alimentaire doit être encouragé et mieux encadré ; il permet de venir en aide aux personnes démunies et évite la mise au rebut de denrées encore consommables. Néanmoins il ne constitue pas une mesure de prévention à l'égard du gaspillage du fait des ménages.

Editeur Responsable :  
Marc Vandercammen

**CRIOC**

Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Fondation d'utilité publique

Boulevard Paepsem 20 - 1070 BRUXELLES

Tél. 02/547.06.11 - Fax 02/547.06.01

[www.crioc.be](http://www.crioc.be)

NE 417541646

Edition 2007

Réf. Catalogue : 484-07

D 2007-2492-123

© CRIOC - Reproduction autorisée à des fins non-commerciales moyennant mention des sources