

# DELPHI - GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Rapport final - Mars 2008

## CRIOC

Centre de Recherche et d'Information  
des Organisations de Consommateurs



Fondation d'utilité publique

Boulevard Paepsem 20 – 1070 Bruxelles

Table des matières

- 1. Introduction ..... 5
- 2. Méthodologie ..... 5
- 3. Participation et présentation des résultats ..... 6
  - 3.1. Participation ..... 6
  - 3.2. Présentation des résultats ..... 7
  - 3.3. Avis transmis par la FEVIA Wallonie ..... 8
- 4. Constats ..... 10
  - 4.1. Aujourd'hui, en général, on gaspille beaucoup de denrées alimentaires (QC01) ..... 10
  - 4.2. Le gaspillage alimentaire est plus important aujourd'hui qu'autrefois (QC02) ..... 12
  - 4.3. le gaspillage est inévitable (QC03) ..... 14
  - 4.4. Le gaspillage alimentaire a un impact économique important (QC04) ..... 17
  - 4.5. Le gaspillage alimentaire a un impact environnemental important (QC05) ..... 20
  - 4.6. Le gaspillage alimentaire n'est pas vraiment un problème (QC06) ..... 22
  - 4.7. Le gaspillage alimentaire est essentiellement le fait des ménages (QC07) ..... 24
  - 4.8. Le "gaspillage alimentaire" a lieu tout au long des chaînes de production, de distribution et de consommation (QC08) ..... 26
  - 4.9. Les consommateurs gaspillent davantage les aliments lorsqu'ils prennent leurs repas à l'extérieur (cantine, restaurant... ) plutôt qu'à leur domicile (QC09) ..... 28
  - 4.10. Le secteur de la grande distribution a pris des mesures efficaces pour éviter de produire trop de déchets alimentaires (QC10) ..... 30
  - 4.11. Certaines règles prises en matière de sécurité alimentaire favorisent le gaspillage alimentaire (QC11) ..... 33
  - 4.12. Le coût relativement faible des denrées alimentaires favorise le gaspillage alimentaire (QC12) ..... 36
  - 4.13. La publicité encourage le gaspillage alimentaire (QC13) ..... 38
  - 4.14. Les portions offertes dans le commerce sont trop importantes (QC14) ..... 40
  - 4.15. Le retrait des denrées alimentaires des rayons des grandes surfaces avant que la date de consommation soit atteinte contribue à diminuer le gaspillage alimentaire (QC15) ..... 43

4.16. L'allongement des circuits de production et de distribution encourage le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale (QC16)	46
4.17. Les promotions qui incitent à acheter plus que nécessaire, encouragent le gaspillage alimentaire (QC17)	48
4.18. La vente en vrac de fruits et légumes contribuent à réduire le gaspillage alimentaire (QC18)	50
4.19. Les conditionnements sont mal adaptés aux besoins et encouragent le gaspillage alimentaire (QC19)	52
5. Propositions	54
5.1. Dans le cadre de la prévention des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité. (QP01)	54
5.2. Il n'est pas utile de prendre des mesures politiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire des ménages (QP02)	56
5.3. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il s'agit avant tout de sensibiliser, informer et éduquer les ménages. (QP03)	58
5.4. 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. (QP04)	60
5.5. Il faudrait sensibiliser la population à l'importance du gaspillage, notamment en mettant en avant les quantités gaspillées et le coût que cela représente. (QP05)	63
5.6. 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. (QP06)	65
5.7. Les enfants sont un public cible prioritaire pour lutter contre le gaspillage. (QP07)	67
5.8. Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faudrait encourager/faciliter le don alimentaire caritatif (QP08)	69
5.9. 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 (QP09)	72
5.10. Il vaudrait mieux encourager une gestion des déchets organiques respectueuse de l'environnement que chercher à réduire le gaspillage. (QP10)	74
5.11. Il faudrait coordonner des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les acteurs privés : producteurs, distributeurs, Horeca... (QP11)	76
5.12. Les distributeurs devraient mieux faire connaître les actions qu'ils mettent en œuvre pour limiter la production de déchets alimentaires. (QP12)	78
5.13. Il faudrait encourager la vente en vrac et à la découpe. (QP13)	80
5.14. Il faudrait développer de nouveaux types d'emballage permettant une plus longue conservation à domicile (QP14)	82
5.15. Il faudrait décourager les ventes groupées (QP15)	84
5.16. Il faudrait revoir les règles prises en matière de sécurité alimentaire qui rendent le don alimentaire difficile. (QP16)	86
5.17. Il faudrait encourager le compostage à domicile des déchets alimentaires (QP17)	88



## 1. Introduction

Ce rapport rend compte des résultats de l'enquête Delphi que le CRIOC a réalisée et qui concerne le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale menée auprès d'experts.

Par gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale, nous entendons le fait d'éliminer (via la poubelle ménagère, une collecte sélective ou le compostage) des aliments qui auraient pu être consommés : aliments jetés dans leur emballage encore fermé ou restes d'aliments contenus dans leur emballage ouvert ou non, de restes de plats cuisinés ... par les consommateurs que ce soit dans les ménages, les cantines, le secteur Horeca. On distingue le gaspillage primaire, ce qui est jeté par les ménages, du gaspillage secondaire qui survient tout au long de la chaîne de production et de distribution.

L'objectif était d'identifier la diversité des opinions et les éventuels consensus d'opinions existant dans la société sur l'importance du gaspillage alimentaire du fait des consommateurs, les facteurs externes qui l'influencent et d'élaborer des recommandations en vue de développer une politique et un programme d'action pour lutter contre ce gaspillage.

Diverses études montrent combien certains facteurs sociaux, culturels ou relatifs aux savoirs, attitudes et comportements des consommateurs influencent le gaspillage. Ceux-ci seront pris en compte dans les discussions et conclusions de l'étude mais ne font pas l'objet de cette enquête. En effet, d'une part, les facteurs propres aux consommateurs ont été mis en évidence via une enquête quantitative ; d'autre part des facteurs tels que le travail des femmes, la modification des structures familiales, le manque de temps, la culture du jetable... jouent des rôles explicatifs importants mais sont des facteurs qu'il est difficile de modifier par une politique de prévention des déchets.

## 2. Méthodologie

Cette enquête utilise la méthode Delphi dans une version simplifiée

La méthode Delphi repose sur l'interrogation répétée d'experts. Est considérée comme expert, toute personne qui a un avis pertinent sur la question. Lors du premier round, chaque participant est contacté individuellement; il est invité à participer à l'enquête sur base de quelques règles simples. S'il accepte de participer, il est alors invité à donner son avis sur un problème complexe en répondant à une série de questions. De cette manière le sujet peut être approfondi et les questions les plus problématiques peuvent apparaître. Au cours de la phase suivante, les experts sont confrontés à la vision des autres experts et peuvent modifier ou préciser leur avis à la lumière de leurs commentaires. Par exemple, ils trouvent les propositions des autres adéquates, non réalistes,... Lorsque des différences fondamentales se manifestent une troisième phase peut être organisée pour mieux comprendre et discuter les arguments sous-jacents. Cette étape peut être répétée aussi longtemps que nécessaire jusqu'à trouver un consensus. Mais l'enquête peut s'arrêter avant et conclure par la mise en évidence et l'explicitation des différences existantes.

Les objectifs poursuivis concernent:

- La mise en évidence des opinions existantes dans toute leur diversité
- La connaissance approfondie des arguments justifiant ces différentes opinions
- La recherche de consensus
- L'inventorisation de propositions de mesures politiques





### 3.3. AVIS TRANSMIS PAR LA FEVIA WALLONIE

---

"Dans la cadre d'une étude sur le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale, le CRIOC a fait parvenir à FEVIA et à plusieurs entreprises du secteur alimentaire un questionnaire. Ce questionnaire demande l'avis des personnes interrogées via une échelle allant de 1 à 4.

Après concertation avec ces membres, FEVIA Wallonie a décidé de ne pas répondre spécifiquement à chaque question du questionnaire. En effet, nous faisons le constat suivant :

- Les constats et les propositions sur lesquelles il nous est demandé de réagir font le plus souvent appel à des perceptions totalement subjectives. L'industrie alimentaire n'est pas plus compétente qu'une autre pour juger si le gaspillage alimentaire est inévitable ou si c'est un véritable problème, etc. pour se fixer une politique, FEVIA Wallonie estime que l'on ne peut pas se baser sur des perceptions mais bien sur des chiffres et des données objectives.
- Pour la plupart des thèmes abordés, l'industrie alimentaire ne dispose pas de ces chiffres et données objectives puisque la consommation finale se situe hors de leur champ d'action.
- La plupart des constats et propositions sont posées de telle manière que la réponse s'impose d'elle-même alors que le plus souvent des nuances sont plus que nécessaires. La possibilité d'apporter des commentaires permettent d'apporter ces nuances mais le traitement des résultats globaux (souvent résumé dans des diagrammes) ne permettent pas d'apporter ces nuances.

FEVIA Wallonie souhaite donc apporter sa contribution au questionnaire en abordant des questions spécifiques qui sont de sa compétence. FEVIA Wallonie insiste pour que dans le traitement des résultats, cette position soit totalement et correctement prise en compte.

#### 1. **Bien définir de quoi on parle**

Dans son introduction, le questionnaire définit de manière précise ce qu'on entend par « gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale. Ce stade est défini comme étant la consommation au niveau des ménages, des cantines et du secteur Horeca. Cette définition est pour l'industrie alimentaire la plus correcte possible. Cela implique naturellement que la production de flux connexes ou de déchets organiques ou alimentaires tout au long de la chaîne de production et de distribution est exclue du champ de l'enquête et des éventuelles actions concrètes proposées.

FEVIA Wallonie soutient cette approche puisque la production de flux connexes et de déchets organiques le long de la chaîne de production et de distribution font l'objet de mesures et de gestion spécifique qui ne peuvent pas être comparées à ce qui se fait ou devrait se faire au niveau de la consommation finale.

FEVIA Wallonie constate que cette distinction 'est pas toujours très bien établie dans le questionnaire malgré une définition très claire au départ. FEVIA Wallonie insiste pour qu'au cours des débats cette distinction soit correctement faite et interprétée.



## **2. Quantifier le gaspillage alimentaire au stade de la consommation finale**

FEVIA Wallonie demande qu'une étude objective soit réalisée afin de quantifier l'ampleur en Région wallonne du gaspillage alimentaire. Cette étude devrait également mettre en évidence en compte les contraintes (entre autres au niveau de l'hygiène mais également des éléments pratiques) au niveau des consommateurs finaux tel que les cantines et l'Horeca qui rend probablement une partie du « gaspillage alimentaire » inévitable. L'évolution du mode de vie des citoyens est également un élément essentiel dont il faut tenir compte. Il est selon illusoire de vouloir modifier totalement le mode de vie du consommateur : les mesures à prendre doit tenter d'en tenir compte au mieux.

Cette phase de quantification du problème est indispensable avant d'envisager des mesures d'action.

## **3. Sensibilisation du consommateur**

La sensibilisation du consommateur au gaspillage alimentaire est probablement la meilleure piste pour diminuer le gaspillage. De nombreuses actions de sensibilisation sont possibles comme la sensibilisation autour de la bonne gestion du frigo ou de la meilleure manière de définir une liste de course.

Avant toute mise en place d'une mesure concrète, une analyse coût/efficacité doit toujours être réalisée afin de définir le mieux possible la mesure la moins chère qui donne les meilleurs résultats.

## **4. Contribution de l'Industrie alimentaire à la diminution du gaspillage alimentaire**

L'industrie alimentaire peut naturellement jouer un rôle dans cette problématique. La meilleure manière est de mettre à disposition du consommateur une gamme de produits qui correspond à ces goûts et à ses besoins. Un produit qui répond à ces deux critères fera moins l'objet de gaspillage. Dans ce cadre, deux mesures concrètes permettent de répondre à cette préoccupation :

- Allongement de la durée de conservation des aliments. En permettant aux aliments de conserver plus longtemps, le consommateur bénéficiera d'une plus longue période pendant laquelle le produit pourra être consommé et pourra donc répondre plus facilement à un besoin spécifique. Dans le cadre du Pôle de compétitivité agro-alimentaire, des initiatives sont en cours sur ce thème.
  
- Portionnement et petit emballage. Les familles réduits, les personnes isolées, le mode de vie avec horaires de repas variable pour chaque membre de la famille, . . . ne souhaitent plus avoir des grands conditionnements dont la plus grande partie du contenu risque de terminer dans la poubelle. Des emballages adaptés à chaque besoin, qui permet alors de ne pas gaspiller une partie du produit, permet d'éviter le gaspillage. Dans ce contexte, il faut accepter que cette option soit souvent en contradiction avec la prévention des déchets d'emballage. Mais ne faut-il pas mieux gaspiller un peu moins de produit et avoir un peu plus d'emballage ?"



#### 4.1.3. Détail des commentaires

AA04	4	Contexte de surproduction global
BA02	4	Gaspiller, c'est jeter des aliments qui auraient pu être consommés. On distingue le gaspillage primaire, ce qui est jeté par les ménages, du gaspillage secondaire qui survient tout au long de la chaîne de production et de distribution. La Fédération des Banques Alimentaires de Belgique est représentée par 9 Banques Alimentaires (une par province) qui couvre au total 648 associations caritatives et s'occupe de nourrir plus de 107.000 démunis. Notre objectif est principalement de lutter contre la faim et le gaspillage en Belgique en collectant, principalement, auprès de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution, les surplus et les invendus toujours consommables dont nous faisons bénéficier les démunis de notre pays. Cependant, la problématique à laquelle nous sommes confrontés à ce jour réside dans le fait que malheureusement, beaucoup trop d'industries alimentaires et/ou grandes surfaces préfèrent purement et simplement jeter ces denrées au lieu de les redistribuer aux Banques Alimentaires, c'est le constat alarmant que nous subissons en étant au quotidien sur le terrain à la recherche de nouveaux donateurs potentiels, ce qui est éthiquement, écologiquement et surtout socialement inacceptable. Certaines grandes surfaces représentent un volume substantiel de surplus et d'invendus de marchandises gaspillées non négligeable, qui pourraient, une fois contrôlées, être redistribuées gratuitement à nos associations caritatives dans les plus brefs délais.
BA03	4	Aussi bien au niveau de la production et de la distribution, qu'au niveau du consommateur.
E11	3	Ça dépend des menus.
AA15	3	Le fait que les cuisinières cuisinent beaucoup moins, les restes causent du gaspillage
AA16	2	On essaie de distribuer le plus possible, soit en vente rapide, soit on offre les produits aux banques alimentaires quand ils approchent de la date de péremption.
AA17	0	Avis divergents.
ONG10	3	Dans les pays dits "développés"
ONG20	4	Date de consommation.
ONG22	4	Plus dans les magasins.
ONG23	4	Sur achat et délai de péremption.
ONG27	4	Familles : beaucoup de gaspillage car achats en grandes quantités une fois par semaine, voire plus. Difficile de prévoir à long terme + travail des femmes + dates de péremption qui font peur, alors que l'aliment est encore bon.  Entreprises : normes strictes de fraîcheur.
R04	0	Je n'ai aucune information concrète à ce sujet. Par ailleurs, manger trop est-il du gaspillage ?

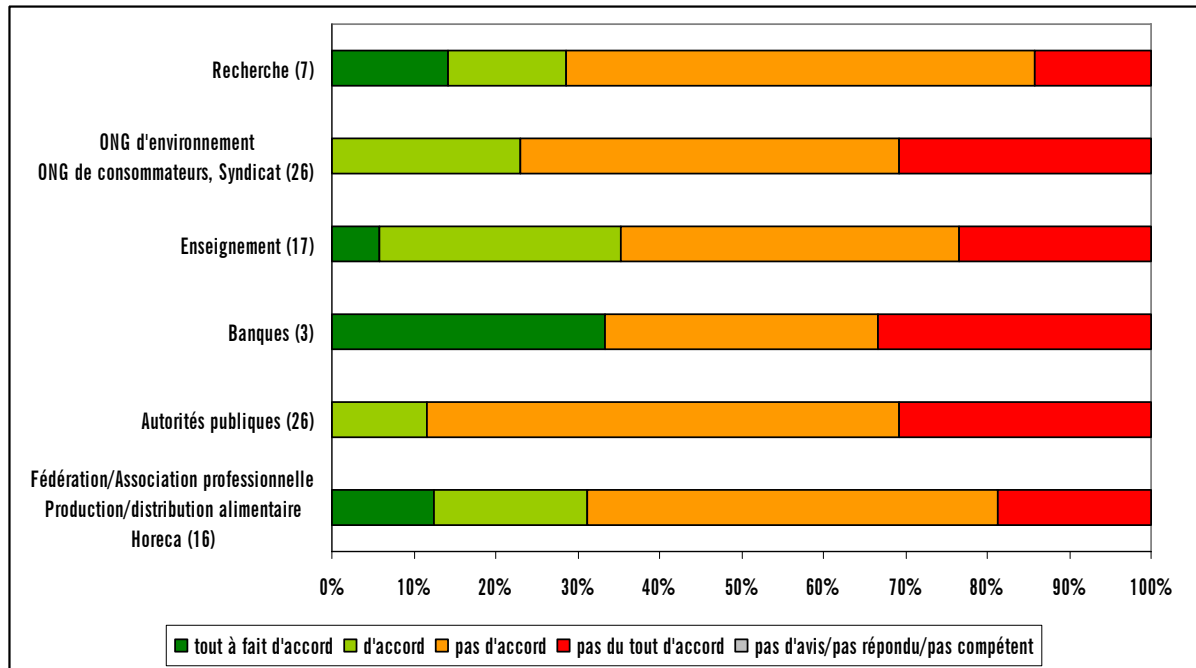


#### 4.2.3. Détail des commentaires

BA03	3	Surtout par rapport aux années 40-50
E11	4	Autrefois, moins de choix, moins d'argent, moins de gaspillage.
ONG09	4	Lié au style de vie et à la perte de savoir accommoder les restes.
ONG10	4	Pour une majorité de la population des pays occidentaux/ après la deuxième guerre.
ONG20	4	Abondance.
ONG22	4	Pour les mêmes raisons.
ONG23	4	idem
ONG27	4	Familles : les femmes avaient plus de temps autrefois d'arranger les restes pour un autre repas.
R04	3	Sans doute parce que la nourriture est plus accessible
R06	3	Probablement que oui du fait de notre société de consommation.

## 4.3. LE GASPILLAGE EST INEVITABLE (QC03)

## 4.3.1. Tableau des résultats



## 4.3.2. Synthèse des commentaires

11 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Accord pour reconnaître que l'on pourrait éviter, du moins réduire, le gaspillage

Pour certains, cela semble plus facile à envisager pour les entreprises du fait d'une gestion basée sur des principes rationnels que pour les ménages, pris dans certaines nouvelles contraintes liées à la modification des modes de vie et à la société de consommation.

Pour d'autres, c'est le contraire ; ils citent les normes de sécurité alimentaire que doivent respecter les entreprises et dont l'application entraîne un certain gaspillage.

Dans les écoles, la difficulté à gérer les repas de 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.









#### 4.4.3. Détail des commentaires

BA02	4	Il ne fait aucun doute que jeter délibérément des denrées alimentaires de toute nature en surplus et/ou invendus a un impact économique direct en engendre un coût supplémentaire substantiel à la société pour procéder à leur élimination et destruction au lieu de les redistribuer via notamment la canal des Banques Alimentaires, disposant de surcroît de toute l'infrastructure et de la logistique nécessaire au stockage. Lutter plus efficacement contre ce gaspillage est un enjeu de société majeur qui doit engager la responsabilité de tous. Nous devrions considérer que cette lutte ne vise pas seulement à diminuer tacitement son existence, mais c'est miser sur sa suppression car elle est indigne de notre société soi-disant développée. Les Banques Alimentaires sont un outil essentiel en ce qu'elles permettent aux personnes à revenus modestes d'avoir accès à une alimentation régulière. En Belgique, en 2006, la Fédération des Banques Alimentaires a récolté pas moins de 9,4 millions de kilos de vivres, pour une valeur de plus de 21 millions euros, ceci a eu comme effet de levier de réduire d'une part les surcoûts d'élimination de ces aliments et d'autre part, d'en faire bénéficier les démunis de notre pays, donc un impact positif sur le plan économique. Il faut noter que ce public fragilisé, qui n'a pas suffisamment accès aux mesures d'aides réglementées ou non, doit satisfaire le besoin de s'alimenter. La préoccupation de rechercher sa nourriture quotidienne élude très certainement la possibilité de se consacrer un projet d'avenir sur le plan économique (encore trop souvent négligé de nos jours). Les Banques Alimentaires, via ses associations caritatives qui distribuent, assurent une mesure concrète d'aide. La distribution, qui répond à un besoin vital, doit être assurée dans le respect de la dignité humaine, il faut dès lors faire prendre conscience aux institutions re-distributrices des vivres que rencontrer ce besoin offre également l'opportunité de nouer contact, d'assurer aussi l'amorce d'un lien social.
BA03	3	Impact économique certes, pas d'idée au sujet de son importance
ONG03	4	Se serait intéressant de le chiffrer d'ailleurs !
ONG10	3	Je ne sais rien, mais je suppose.
ONG11	4	Ici il s'agit seulement de la valeur du gaspillage.
ONG17	4	Tant pour le ménage qui gaspille (perte d'argent) que pour les producteurs (plus de consommation donc plus de production).
ONG20	4	La hausse des prix.
ONG22	4	Permet une plus grande production de produits et génère des bénéfices.
ONG27	4	Familles : économie du ménage Entreprises : économie de l'entreprise.
R01		A quel niveau ? Economie nationale... au + tu gaspilles au + tu achètes (et mal) ou impact global dans la problématique de gaspillage et de l'équilibre entre nord et sud alors oui totalement.
R02	3	Important pour qui ? Pour les ménages qui gaspillent (sans doute) ? Pour la société (impact économique probablement positif) ?
R04	0	Aucune idée de l'importance. Impact positif ? négatif ?

R06	3	Oui, il a un impact économique important, mais qui peut être positif ou négatif selon comment on se place. Un impact positif pour le marché (l'industrie agroalimentaire, les distributeurs, etc.) car en consommant « trop » on génère du commerce, du profit, de l'emploi... Mais un impact négatif sur le plan de la gestion des déchets par exemple : quantité, type de traitement... ce qui engendre un coût pour la collectivité.
-----	---	---



		<p>irréversible, parmi ceux-ci, on peut retrouver des dioxines extrêmement toxiques, non-biodégradables qui s'accumulent dans la chaîne alimentaire, ...)</p> <p>- Les décharges polluent les sols et cours d'eau et se débarrasser soi-même de ces déchets (par exemple en les brûlant) émet jusqu'à 1000 fois plus de dioxines qu'un incinérateur.</p> <p>Il faut souligner également que nos choix alimentaires ont un impact important sur l'environnement dans le sens où ce résultat est lié à l'émergence d'une production de plus en plus industrialisée dont découlent une surexploitation massive des ressources naturelles en tenant compte des engrais, de pesticides, d'OGM, etc.</p> <p>En outre, la production, la préparation et le transport des denrées alimentaires sont aussi impliqués dans le processus d'émission de gaz à effet de serre, de pollution des eaux et même dans certains cas, de destruction des milieux naturels. L'achat d'un aliment et surtout son gaspillage ne sont donc pas des actes anodins pour l'environnement. Il faut bien admettre qu'à ce stade, la problématique qui se pose toujours est qu'aucun lien n'est établi entre le gaspillage et le coût de l'environnement, ce qui mériterait une réflexion plus approfondie afin de mieux sensibiliser les gens sur les conséquences négatives intrinsèques.</p>
BA03	3	Pas d'idée de son importance
E11	3	Production inutile de déchets d'emballages.
ONG03	4	Se serait intéressants de le chiffrer d'ailleurs.
ONG10	4	Depuis la production excédentaire jusqu'à l'élimination.
ONG20	4	Production élevée
ONG22	4	Plus grandes productions de déchets.
ONG27	4	Energie grise de l'aliment jeté : production, acheminement, emballage... + destruction (sauf en cas de légumes et de compostage in situ).
R04	2	Sans doute, par les déchets et le gaspillage de ressources, transport... .
R06	3	Il génère un impact environnemental probablement « important » car le rapport à l'environnement ne se limite pas seulement à la gestion des déchets que le gaspillage représente. Si on remonte la chaîne, il aura fallu produire plus, transporter plus, tout ça pour faire un déchet idiot, càd l'emballage et son contenu. En gros, un truc qui ne sert à rien, sinon à faire partie de la logique du marché, du commerce, et du sentiment d'opulence, de (faux) bien-être de nos sociétés industrialisées.



		niveau social, soulignons aussi que de plus en plus de pays souffrent de carences en nourriture, de malnutrition, de famines, que le nombre de démunis ne cessent d'augmenter, que l'écart du seuil de pauvreté et de précarité entre le Nord et le Sud augmente de façon exponentielle, rien qu'en Belgique, les Banques Alimentaires nourrissent au quotidien plus de <b>107.000 démunis</b> mais combien d'autres ne font pas partie de ces listes et ne disposent même pas du minimum requis pour vivre sainement ? Force est de constater que de nos jours, le gaspillage reste toujours sous-estimé, il n'est pas considéré comme un comportement personnel systématique, le réflexe trop souvent utilisé consiste à montrer que ce sont plutôt les « autres » qui gaspillent. . . par ce fait, le gaspillage est toujours considéré par la majorité des individus comme inévitable, comme une conséquence des modes de vie, ce qui est absurde et inacceptable !
E16	1	Trop de gens ont faim (Belgique)
ONG03	1	C'est un réel problème de société : il est devenu » normal » de jeter des denrées qui sont produites à grande échelle et dont la valeur a fortement diminué.
ONG10	2	J'en vois aussi un rapport avec la relation à la consommation en général et les valeurs qui en découlent
ONG11	4	Il est un problème en matière d'éthique et de partage des ressources entre tous les habitants de la planète.
ONG22	2	Entraine une production plus importante d'où génération de déchets alimentaires + consommation d'énergie.
R04	2	S'il est important, c'est un problème

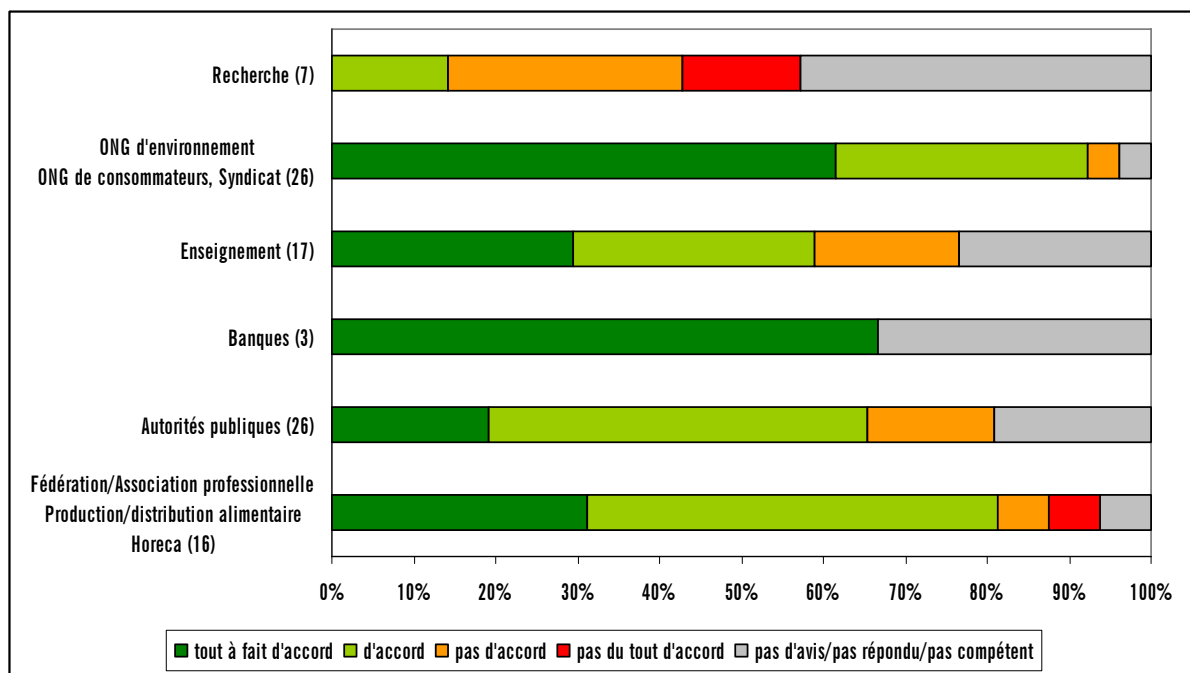




		des aliments ou de la gestion des restes. A cette fin, on distingue le gaspillage primaire, ce qui est jeté par les ménages, du gaspillage secondaire qui survient tout au long de la chaîne de production et de distribution. De nos jours, les enquêtes se concentrent trop sur le contenu des poubelles des ménages qui représentent, notons-le, un taux de gaspillage non négligeable. Néanmoins, il faut bien admettre que peu de statistiques ont été publiées concernant le gaspillage secondaire généré, ces dernières se réservant le droit et le privilège de divulguer ces informations pertinentes au compte goutte, il est évident que la prudence semble être de rigueur puisque la publication officielle de leurs chiffres respectifs sur les tonnes de denrées gaspillées est perçue comme un facteur de risque potentiel qui pourrait être susceptible d'affecter leur image de marque, ce qui est fort regrettable et contradictoire étant donné le contexte social actuel. Dès lors, il est difficile d'avoir une vue globale sur la situation du gaspillage en Belgique et de définir des comparaisons objectives, nous ne pouvons que relater les faits au quotidien et sur base de la quantité de marchandises récoltées en 2006 tournant autour de 9,4 millions de kilos rien que pour les donateurs ayant acceptés de coopérer dans notre démarche d'aide alimentaire. A première vue, il semblerait que les ménages représenteraient seulement la partie visible de l'iceberg !
AP15	1	La mauvaise gestion des stocks dans la grande distribution est aussi responsable.
E11	1	Dans la plupart des familles on fait attention à ne pas gaspiller.
ONG03	2	La grande distribution (voir item suivant) surpasse le gaspillage des ménages selon moi !
AP27	1	Horeca, restaurants publics, grandes surfaces, commerces.
ONG09	2	C'est aussi le fait des collectivités locales, restaurants, fast food, ....
ONG10	1	Le secteur Horeca est certainement concerné et le secteur marchand y gagne.
ONG11	4	C'est un problème avant tout de société, il touche toute la chaîne alimentaire.
ONG15	1	Gaspillage au différent stade de production.
ONG27	1	Sans du tout connaître les secteurs alimentaires professionnels, j'imagine que le gaspillage alimentaire est bien plus important là que dans les ménages, cfr normes. ...
R01	1	Responsabilité de toute la chaîne : de la distribution au consommateur.
R04	0	Cela m'étonnerait mais je n'ai pas d'information à ce sujet.
R06	2	Il est aussi le fait des restaurants, des cantines et autres restaurants collectifs.

#### 4.8. LE "GASPILLAGE ALIMENTAIRE" A LIEU TOUT AU LONG DES CHAINES DE PRODUCTION, DE DISTRIBUTION ET DE CONSOMMATION (QC08)

##### 4.8.1. Tableau des résultats



##### 4.8.2. Synthèse des commentaires

4 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Accord sauf parmi les chercheurs. Parmi ceux-ci, un chercheur souligne que le secteur de la production est habile à « fourguer » les flux 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.

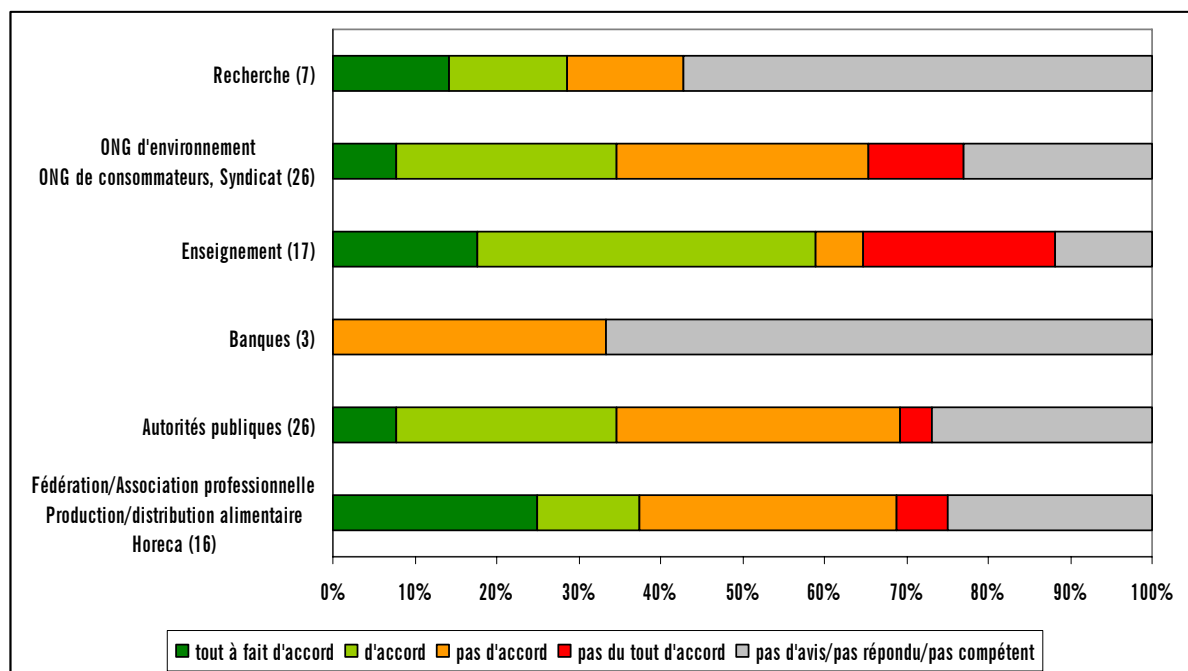
##### 4.8.3. Détail des commentaires

BA02	4	Inévitablement tout au long de cette chaîne alimentaire, les industriels, les grossistes et les commerçants se retrouvent à un moment ou l'autre ou même régulièrement, avec des produits encore parfaitement consommables mais qu'ils ne peuvent ou ne désirent plus commercialiser et c'est à ce stade que nous tentons d'intervenir (en fonction de leur bonne volonté à contribuer dans ce sens) de sorte que ces denrées puissent être redistribuées et consommées par les personnes les plus défavorisées
ONG03	4	On serait sans doute horrifiés de voir le gaspillage qui précède la vente des produits (produits éliminés pour non conformité esthétique, mauvais calibrage, erreur de dosage, etc...)

AA15	1	Pas vrai pour le secteur primaire ou tout est consommé (aliments).
R06	0	A priori non, si l'on se tient à la définition que vous donnez en première page (c'est une notion très fortement reliée aux ménages). Mais d'un autre côté, j'ai du mal à me faire une idée du gaspillage d'aliments qui pourrait avoir lieu dans les circuits de production, étant donné que les entreprises ont compris l'art de fourguer les flux dans d'autres circuits pour des raisons avant tout économiques. Au niveau de la distribution, il y a sûrement du gaspillage.

#### 4.9. LES CONSOMMATEURS GASPILLENT DAVANTAGE LES ALIMENTS LORSQU'ILS PRENNENT LEURS REPAS A L'EXTERIEUR (CANTINE, RESTAURANT . . . ) PLUTÔT QU'À LEUR DOMICILE (QC09)

##### 4.9.1. Tableau des résultats



##### 4.9.2. Synthèse des commentaires

8 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Mises à part les écoles, qui se réfèrent aux situations qu'elles vivent dans les cantines, les autres acteurs 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 ? »

##### 4.9.3. Détail des commentaires

BA02	0	Difficile d'émettre un commentaire sur ce sujet qui sort du scope des Banques Alimentaires.
E11	3	Dans le cas des enfants, oui !
ONG10	3	Je ne connais pas les statistiques, mais on n'a moins de prise à l'extérieur.

ONG22	3	Les portions sont et arbitrairement souvent trop copieuses.
ONG23	2	Souvent plus cher à l'extérieur.
ONG27	4	A la maison, il peut y avoir une conscience de l'effet gaspillage sur son propre budget. Autre part, payé, c'est payé.
R02	0	Aucune idée. Lorsqu'une assiette est trop remplie à la cantine, qui gaspille ? Le restaurateur ou le restauré ?
R06	0	Difficile à dire



### 4.10.3. Détail des commentaires

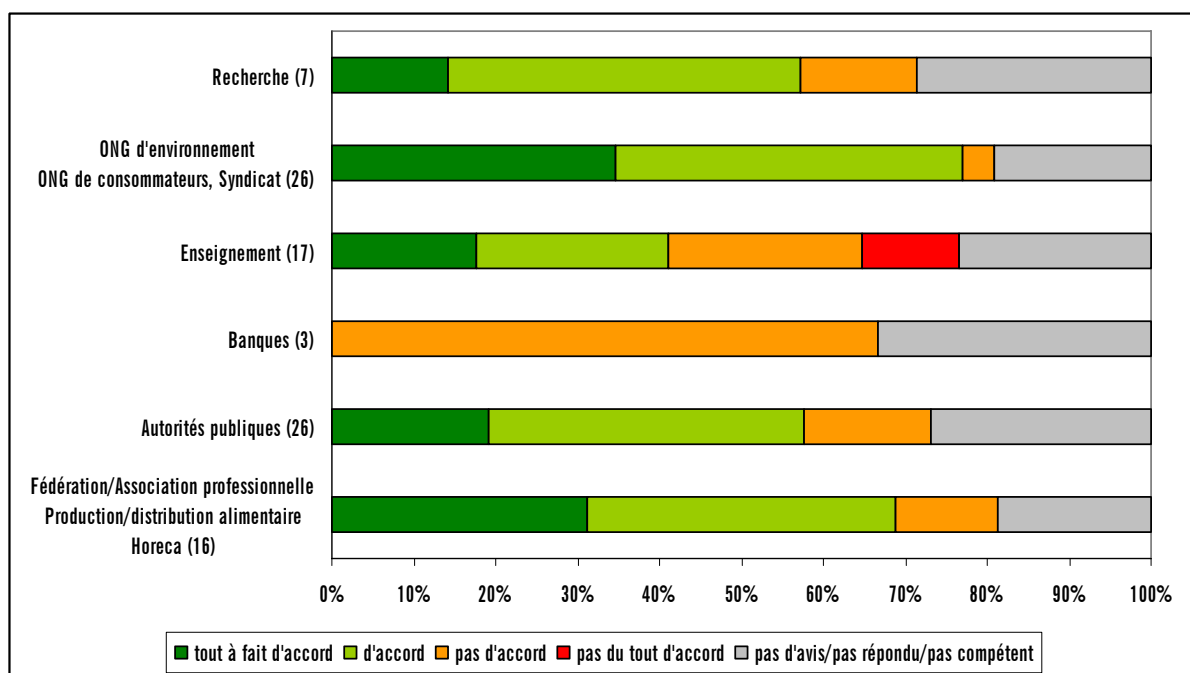
BA02	<p>Si on veut promouvoir un même niveau de bien-être pour tous, il est nécessaire de lutter contre les excès de consommation de certains et surtout d'enrayer la surconsommation de surcroît. Une des mesures concrètes et surtout objectives est celle prise par les Banques Alimentaires qui est légitime dans le sens où notre intervention vise à sensibiliser toutes les personnes physiques ou morales concernées de sorte que nous puissions continuer à lutter contre la faim et le gaspillage en Belgique ainsi qu'assurer la continuité de notre action de bienfaisance, car nous considérons que gaspiller c'est dépenser inutilement. Il faut noter que les Banques Alimentaires fonctionnent comme une entreprise avec des services d'approvisionnement, de logistique, de distribution et administratifs, mais n'achètent rien et ne vendent rien ! Certaines entités de la grande distribution ont compris notre message et nous soutiennent en fournissant régulièrement leurs surplus et/ou invendus toujours consommables. Cependant, en dépit de cette bonne volonté et de la motivation de notre effectif composé exclusivement de bénévoles qui oeuvrent dans ce sens sur le terrain, deux problèmes récurrents subsistent, à savoir :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nous constatons que notre opération de sensibilisation et de contacts doit être constamment renouvelée auprès de nos donateurs, en d'autres termes, cela signifie qu'il faut très régulièrement les solliciter afin d'obtenir quelque chose en retour, inutile de dire que cette démarche est très pénible et loin d'être toujours efficace en terme de résultat.</li> <li>2. le second problème réside encore et toujours dans le fait que malheureusement beaucoup trop de ces entités ne prennent pas conscience du rôle et de l'intérêt joué par les Banques Alimentaires dans la lutte contre la réduction importante du gaspillage des denrées alimentaires, ceci probablement par manque d'informations pertinentes à cet égard.</li> </ol> <p>Le gaspillage est un problème de société, tout comme la solidarité, ce qui est de nature à sensibiliser non seulement le politique mais aussi tous les acteurs et intermédiaires de la production. Pour remédier à ces deux problèmes énumérés ci-dessus, il nous semble qu'une action forte au niveau des instances politiques doit être envisagée le plus rapidement possible qui pourrait se diviser en 3 phases :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) tout d'abord objectiver en évaluant quantitativement et qualitativement le gaspillage et caractériser les comportements du gaspillage, pas seulement au niveau des ménages mais surtout au niveau des industries alimentaires toutes confondues ;</li> <li>b) formaliser et structurer le cadre dans lequel les Banques Alimentaires travaillent, en rencontrant par exemple les différents acteurs du secteur agricole, de la distribution (non seulement la FEDIS mais aussi les fédérations plus spécialisées) des productions agro-alimentaires, etc. . . .</li> <li>c) mettre en place une politique commune visant à communiquer et sensibiliser davantage tous les acteurs concernés en encourageant le don de nourriture vers les associations d'aide alimentaire, notamment en faisant connaître les coordonnées de ces associations et les modalités de ces dons, ceci pourrait être réalisé par le lancement d'une campagne médiatique de sensibilisation annuelle soutenue par la Région Wallonne.</li> </ol> <p>Comme autres exemples : 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. Il semble y avoir un manque d'encadrement politique dans ce domaine, la bonne volonté de certains donateurs à nous fournir spontanément leurs denrées ne suffit pas à ce stade à réduire drastiquement</p>
------	---

		l'effet du gaspillage, c'est une première étape mais nécessite une action commune à plus grande échelle où tout le monde doit s'engager à respecter ces normes d'éthiques.
AP04	0	Je ne suis pas au courant
ONG03	3	Des mesures ont déjà été prises mais sans doutes insuffisantes !
AA15	2	Encore trop d'emballage non réformable ou des produits vendus trop proches de la date de péremption.
AP26		« trop » tout dépend la définition que l'on donne à trop... des mesures on été par certains distributeurs prises (plus par certains que d'autres) mais je pense qu'elles ne sont pas suffisantes.
ONG09	0	Probablement, mais à voire les déchets qui se retrouvent en fin de journée derrière les grandes surfaces on peut se poser des questions. N'est-ce pas inhérent au modèle de grande distribution d'avoir un gaspillage important ?
ONG10	2	Ah bon !
ONG22	1	Trop d'emballages, trop de bouteilles en plastique.
ONG23	3	Diminutions des stocks
R01	1	Non ils sont partie prenante du problème puisqu'ils ont une double casquette (distributions de marques et de leurs marques !!!!)
R06	0	Difficile à dire



#### 4.11. CERTAINES REGLES PRISES EN MATIERE DE SECURITE ALIMENTAIRE FAVORISENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (QC11)

##### 4.11.1. Tableau des résultats



##### 4.11.2. Synthèse des commentaires

13 commentaires + commentaire général de la FEVIA

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.

### 4.11.3. Détail des commentaires

BA02	2	<p>Evidemment, la sécurité alimentaire doit rester une priorité : pas question de manger un aliment suspect sous prétexte d'éviter un déchet. En dépit de cela, les données collectées à Bruxelles sur base d'une étude à indiqué que 8% de la poubelle tout-venant sont constitués d'aliments jetés sans avoir été touchés. Nous pensons qu'il serait aussi utile de comprendre pourquoi des aliments non touchés se retrouvent subitement à la poubelle. La notion de gaspillage devrait être beaucoup mieux cernée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qui gaspille ?</li> <li>- que gaspille-t-on ?</li> <li>- quels sont les facteurs qui influencent le gaspillage ?</li> <li>- Ce gaspillage est-il lié simplement au dépassement d'une date de péremption, ou alors à une inadéquation entre quantités achetées ou quantités préparées et quantités consommées ou à de mauvaises conditions de stockage des denrées ?</li> <li>- Ce gaspillage est-il continu dans le temps ou se manifeste-t-il à certaines périodes de l'année ? Et concerne-t-il de la même manière toutes les denrées alimentaires ?</li> </ul> <p>Il nous semble qu'une base objective d'évaluation du gaspillage est indispensable également pour pouvoir procéder à l'évaluation ultérieure des mesures qui doivent être prises.</p>
BA03	2	Ex. la notion de durabilité du produit « à consommer de préférence avant... »
E11	3	Dates de péremption parfois exagérées.
AP26		(or sujet du questionnaire puisque j'évoque ici une forme de recyclage mais... pas seulement en matière de sécurité alimentaire... les collectivités (exemple : l'Arsenal à Namur ne peuvent plus avoir de cochon nourri avec les restes des repas).
ONG10	4	Notamment dans les restaurations collectives, ex. Auberges de jeunesse, tout doit être en portions individuelles, c'est du gaspillage et du sur protectionnisme hygiéniste.
ONG11	3	Oui, mais je ne mets pas en question le caractère nécessaires de ces règles.
ONG15	3	Surtout vrai pour réduire les déchets alimentaires à leur niveau (ce qui représente une perte pour eux) mais beaucoup moins vrai pour ce qui concerne les déchets alimentaires qui se retrouvent dans la poubelle des ménages.
ONG20	4	Date limite de vente.
ONG23	3	Produits de conservations.
ONG27	4	Normes de fraîcheur,...
RO1	4	Trop d'hygiénisation incite au gaspillage !!!

R04	2	Sans doute, mais n'est-ce pas le prix de la sécurité, et préférable à des crises sanitaires ?
R06	3	J'imagine que oui, dans certains cas







		mode de consommation aveugle. Avec la publicité, nous entrons dans le domaine de l'affectif et du subjectif. Cette omniprésence de la publicité envoie par ailleurs des messages contradictoires lorsqu'elle entre frontalement en contradiction avec les efforts entrepris par les pouvoirs publics et le monde associatif pour faire adopter des comportements de consommation responsables. Dès lors, toutes les campagnes de sensibilisation pour la prévention des déchets et du gaspillage perdent leur efficacité et dans une certaine mesure leur crédibilité à cet égard. La pub ignore tout des économies d'énergies et de matières premières ou des produits fabriqués de manière moins polluante, dans le respect des droits sociaux et générant moins de déchets. Il faut noter que les enfants et les adolescents sont bel et bien au coeur des stratégies publicitaires, puisqu'il s'agit de « proies » faciles et vulnérables qui seront poussés à la surconsommation et au gaspillage des denrées.
BA03	3	On achète sans que ce soit vraiment nécessaire par après les produits restent dans les armoires.
E11	3	Achat parfois pour les surprises, les gadgets.
ONG02	3	Dans la mesure où elle agit sur l'acte d'achat abusif.
AA15	0	On achète deux produits pour avoir le deuxième à moitié prix, même si on a besoin que d'un.
AP26		L'encouragement peut-être mais la favorise sûrement.
ONG03	3	La publicité encourage l'achat de nouveaux produits, et donc indirectement le gaspillage. ....
ONG09	4	Je n'ai pas encore vu de pub nous annonçant comment accommoder les restes et présentant le gaspillage alimentaire comme incivique !
ONG10	3	En pervertissant les messages et encourageant l'utilisation de produits inutiles !
ONG11	4	Elle provoque la surconsommation des produits et par là induit un plus grand gaspillage.
ONG15	3	Indirectement puisqu'elle pousse à consommer, essayer de nouveaux produits, acheter des promos. ....
ONG22	4	Nous sommes trop sollicités et on joue sur le fait que si on ne consomme pas ceci ou cela ....
ONG27	4	J'imagine mais j'avoue ne pas avoir vraiment réfléchi à cette question.
R04	1	A consommer trop, sûrement. Mais je doute qu'elle encourage à gaspiller, c'est à dire à jeter des aliments.
R06	3	Il est probable que oui, indirectement, étant donné que la publicité stimule la consommation
R07	0	Cela dépend du type de pub. La pub est un outil, tout dépend de son objectif.



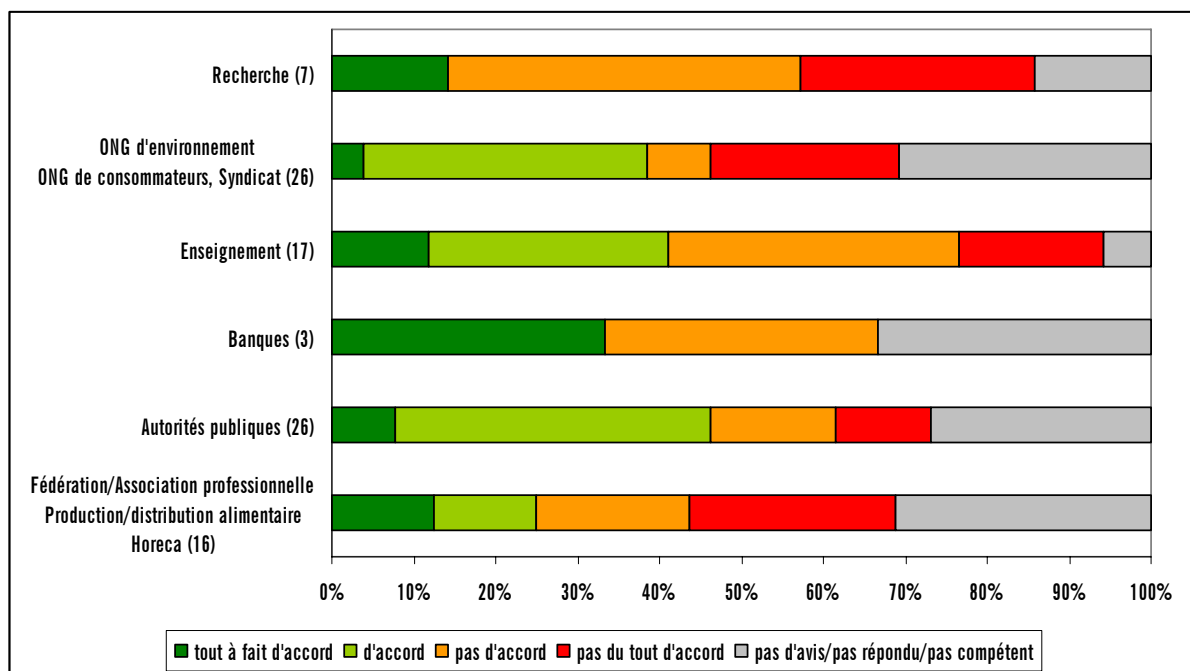


		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Les consommateurs</i> possèdent un pouvoir d’achat, mais aussi le pouvoir de gaspiller. Leurs choix cumulés influencent les tendances du marché et l’éthique promues par les entreprises et l’Etat</li> <li>- <i>Les producteurs et commerçants</i> répondent à la demande du client, mais l’incitent aussi à consommer pour gonfler leurs profits. Ils doivent se soumettre au désir du client quand celui-ci ne peut être influencé. Ils ont le pouvoir de choisir leur méthode dans la production et la distribution, selon bien entendu les limites légales</li> <li>- <i>Les gouvernements</i> sont responsables des normes concernant la gestion du domaine agro-alimentaire. Ils représentent la population et se doivent de promouvoir le bien-être à long terme de leurs citoyens, de plus, ils ont le pouvoir de contraindre les entreprises à des pratiques respectueuses.</li> </ul> <p>Les interactions entre ces groupes semblent largement déterminées par les enjeux économiques, par le profit, dans la société actuelle. Un renversement de la prémisse économique – par exemple, en remplaçant le profit par le bien-être – pourrait probablement contribuer à transformer notre rapport aux autres et à l’environnement. Nous pensons qu’il est sain de se rapprocher de ce qui assure notre survie, et de partager avec ceux qui sont responsables. Il faut oeuvrer pour le respect d’un droit fondamental, celui de se nourrir suffisamment en ayant accès à une variété d’aliments nutritifs et de qualité pour tout le monde sans exception.</p>
AP03	2	Cela dépend du type de personne auquel s'adressent ces portions. Pour un travailleur manuel, la portion sera trop petite usais elle sera trop grande pour une personne ayant peu d'activité physique.
AP17	0	Je ne comprends pas cette question
AB03	2	Il y a un choix suffisant
E11	2	Ça dépend de la capacité du mangeur, en général ce n'est pas trop.
E15	2	Cela dépend si on est un homme ou une femme.
AA15	2	Cela dépend.
AP26		J'ai le sentiment que l'offre de portion "une personne" est très importante.... c'est vrai que les yaourts s'achètent souvent par 6 ... Etant un ménage de 6 personnes, c'est difficile pour moi d'avoir un avis objectif. Si le vrac ou la demande étaient plus fréquents, il n'y aurait pas ce problème...
ONG03	2	On assiste plutôt à une miniaturisation / individualisation des portions ce qui devrait limiter le gaspillage alimentaire mais augmenter la quantité d'emballage!!!
ONG09	0	N'étant pas consommateur du tout préparé je ne puis vous dire.
ONG10	0	Il me semble qu'il y a presque assez de choix.
ONG11	1	La taille des portions est très variable, il suffit de faire le choix le plus judicieux.
ONG22	3	Cela dépend de la taille de la famille.
ONG23	3	Préemballage.



#### 4.15. LE RETRAIT DES DENREES ALIMENTAIRES DES RAYONS DES GRANDES SURFACES AVANT QUE LA DATE DE CONSOMMATION SOIT ATTEINTE CONTRIBUE A DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (QC15)

##### 4.15.1. Tableau des résultats



##### 4.15.2. Synthèse des commentaires

23 commentaires + commentaire général de la FEVIA

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.

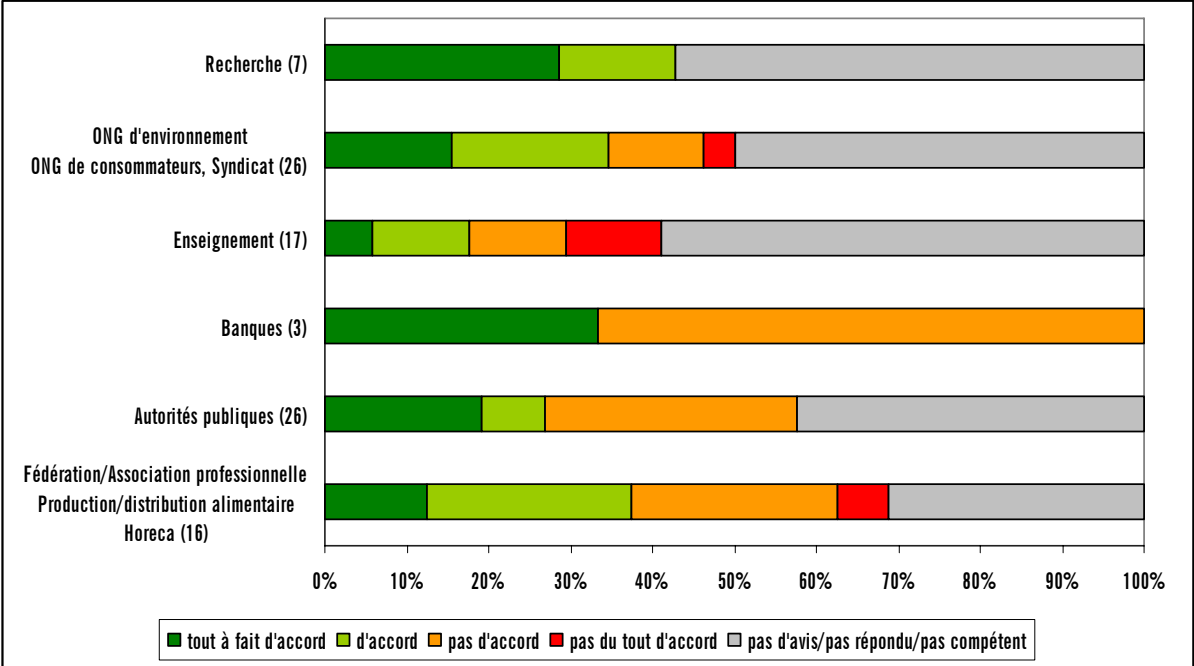
### 4.15.3. Détail des commentaires

BA02	4	On constate de plus en plus de commerçants ou grandes surfaces qui conservent leurs produits frais jusqu'au dernier jour de la date de péremption en proposant un système de vente rapide où une ristourne sur le prix d'achat est affichée, de sorte que ces derniers puissent récupérer une partie de leur perte. Même si le commerçant arrive à écouler une partie de cette marchandise, cela ne veut pas dire pour autant que le consommateur prendra soin de la consommer le plus rapidement possible (donc endéans les quelques heures restantes) et qu'en fin de compte, ce produit pourrait dès lors se retrouver aussi dans une de ses poubelles. Le rôle des Banques Alimentaires est justement de faire en sorte qu'on puisse récupérer et distribuer ces denrées gratuitement en contribuant à la mise en oeuvre de solutions durables favorisant l'autonomie des personnes en difficultés.
AP10	3	A condition que cette nourriture soit distribuée à des personnes la consommant
APP14	2	Que ce soit jeté par le magasin ou par le client, c'est la même chose.
AP15	3	A condition que ce soit redistribué vers des associations.
AB03	2	Pour autant que ces denrées soient données gratuitement aux associations caritatives.
E11	1	Les denrées sont jetées au stade de la distribution.
E14	4	A condition de les distribuer aux banques alimentaires.
E15	2	Si elle est distribuée.
ONG02	4	En effet, le système de signalisation de denrées arrivées à date de péremption est plus approprié.
AA15	1	Il vaut mieux faire des ventes rapides plus tôt que le jour limite de consommation.
AP26		J'imagine que c'est rarement distribué pour être consommé ailleurs.
ONG03	3	Chez les particuliers oui, mais pas dans la grande distribution!
ONG05	0	Mais alors, ou vont ces denrées (si resto du cœur ok mais si c'est pour quand même finir à la poubelle cela ne change rien!).
ONG08	0	Tout dépend ce qu'elles en font une fois retirées ????  "vente rapide" à bas prix chez certains chaînes de distribution est un bon moyen de diminuer cela.
ONG09	0	On pourrait en faire de la vente rapide, envoyer au resto du cœur, vers des cantines, ....
ONG10	3	Je le suppose.
ONG11	3	Oui à condition que ces produits soient vendus "en urgence" à moindre prix ou distribuer aux personnes dans le besoin. (il existe certaines initiatives dans ce domaine).
ONG17	2	S'ils les retirent, c'est peut-être aussi gaspillé.

ONG22	1	Certaines personnes à faible revenu s'en contenteraient à moindre prix.
ONG23	0	Que deviennent les denrées retirées des rayons?
ONG27	1	J'imagine que non, mais ?
R04	0	Je ne comprends pas la question : contribue à diminuer ou augmenter ? Vente rapide à prix réduit ?
R06	2	Non ça diminue le risque d'intoxication alimentaire. Mais ça ne change rien aux habitudes des gens et au fait qu'ils gaspillent ou non. Et de toute manière, de l'alimentation est quand même gaspillée via ces mesures.

4.16. L'ALLONGEMENT DES CIRCUITS DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION ENCOURAGE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU STADE DE LA CONSOMMATION FINALE (QC16)

4.16.1. Tableau des résultats



4.16.2. Synthèse des commentaires

8 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Avis très divisés mais également un grand nombre de participants qui n'ont pas d'avis ou qui 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, ...

#### 4.16.3. Détail des commentaires

BA02	0	Sans opinion
ONG02	4	Notamment les produits congelés.
AA15	0	Le consommateur sait qu'il doit consommer les produits le plus frais possible.
AP26		L'encouragement, peut-être pas mais le favorise dans une certaine mesure. Il me semble que si on connaît le producteur ou si on produit soi-même (petit élevage, potager, produits maison....), on a plus de respect pour le travail pour le produit.
ONG09	2	Je ne vois pas le lien.
ONG10	4	Par standardisation, emballages,....
ONG23	0	Si je vais acheter chez l'un, je ne vais pas chez l'autre.
R02	3	Vrai si on se dit que la proposition inverse est la suivante : si les consommateurs connaissent l'origine des aliments, ils les gaspillent moins





#### 4.17.3. Détail des commentaires

BA02	4	Nous adhérons au fait que les promotions tendent à encourager le gaspillage alimentaire sans équivoque et poussent la population à acheter plus sans pour autant tout consommer, d'où le risque potentiel de se retrouver avec des déchets supplémentaires dans la poubelle, donc gaspillage inutile !
AP26		L'encouragement peut-être pas mais le favorise.
ONG20	4	Acheter intelligent!
R06	3	Il est tout à fait possible que cela augmente le risque de gaspillage
R07	3	Sauf si bonne gestion dans le chef des ménages des offres promotionnelles.



#### 4.18.3. Détail des commentaires

BA02	0	Sans opinion
AP07	2	Si le vrac est assorti d'une promotion (3kg pour le prix de 2) cela peut induire du gaspillage.
AA17	3	Par contre, très difficile à réaliser chez nous pour cause de perte (vol !) poste de perte important !
ONG03	3	C'est plutôt le contraire selon moi, le vrac permet de mieux doser les quantités achetées en fonction de ses besoins.
ONG15	4	Pour les ménages, peut-être pas pour les distributeurs.
ONG20	4	La quantité nécessaire.
ONG22	4	On n'y prend que la part agrume
ONG23	4	C'est évident.
ONG27	1	Possibilité de doser son achat.
R04	0	Il faut pouvoir étudier les comportements réels pour répondre à cette question, vérifier dans quelles proportions la vente en vrac incite à acheter plus ou à acheter moins.
R06	3	En tous cas ça peut aider à consommer juste ce qu'il faut par rapport à ses propres besoins. Mais il n'est pas complètement certain qu'on consomme dans de meilleures quantités. On peut très bien être amené à jeter si les fruits ou les légumes qu'on a achetés étaient de mauvaise qualité (perte de fraîcheur...) même s'ils étaient toujours consommables.



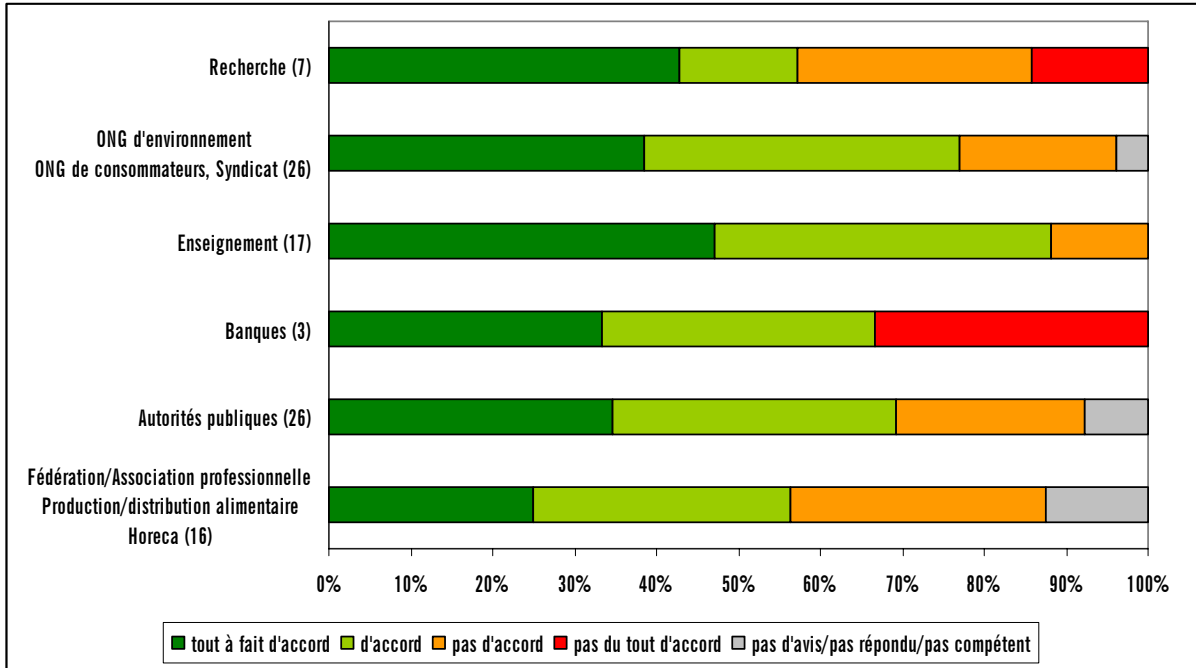
## 4.19.3. Détail des commentaires

BA02	3	Le gaspillage de la nourriture peut provenir également de mauvaises conditions d'entreposage, de manutention et de transport (e.g. le matériel, mais aussi les pratiques étant en faute). D'autres aliments, tels le poisson, la viande, les légumes qui sont très vite périssables, sont aussi prélevés et vendus à l'état frais mais, à moins qu'ils ne soient consommés immédiatement ou rapidement transformés en des produits plus stables.
AP02	1	Certains, oui ; d'autres, non.
AA15	0	Il faudrait parfois plusieurs conditionnements différents selon le besoin du consommateur.
AA17	1	Différentes portions, selon la composition de la famille permet justement d'éviter le gaspillage puisque le consommateur peut acheter sur mesure (ou à sa taille).
AP26		Les portions offertes dans le commerce sont trop importantes.
ONG03	2	Malheureusement la multiplication de portions individuelles à ceci de paradoxal : elle répond aux besoins de certains types de consommateurs (food on the way) mais généralement de plus en plus d'emballages !
ONG05		Pour certains produits seulement mais pour plusieurs il est possible d'acheter des plus petits conditionnements mais généralement plus emballés. . . .
ONG10	3	Pour certains produits.
ONG22	4	Même raison.
ONG24	4	Sur conditionnement une famille de deux n'est pas égale à une famille de quatre personnes.
ONG26	2	Cela dépend des denrées.
R04	2	Les conditionnements ne peuvent être parfaitement adaptés à l'énorme diversité des besoins.
R06	0	Difficile à dire

## 5. Propositions

### 5.1. DANS LE CADRE DE LA PREVENTION DES DECHETS, LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST UNE PRIORITE. (QP01)

#### 5.1.1. Tableau des résultats



#### 5.1.2. Synthèse des commentaires

7 commentaires + commentaire général de la FEVIA

**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. 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.

### 5.1.3. Détail des commentaires

BA02	4	<p>L'objectif principal de la Fédération des Banques Alimentaires s'inscrit dans le cadre d'une politique plus générale de lutte contre le gaspillage et fait partie de ses priorités. Les Banques Alimentaires collectent, gèrent et partagent des denrées alimentaires pour aider les plus défavorisés à se restaurer dans le respect de la dignité humaine. Notre action se fonde sur la gratuité, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat, telle est la définition donnée dans la charte de notre Fédération. Paradoxe des sociétés industrialisées, leur richesse croît globalement et produisent des biens en abondance, tandis que certains de leurs membres ont toutes les peines du monde à satisfaire un besoin pourtant de base, à savoir se nourrir convenablement. Comment expliquer cette situation paradoxale, absurde et injuste dans laquelle faim et gaspillage coexistent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creusement des inégalités, développement de la misère et des situations de pauvreté extrême. Il est avéré que la malnutrition est une des premières causes de dégradation physique et d'exclusion professionnelle. Manque de ressources, chômage, précarité et exclusion sont à l'origine de la malnutrition et de l'insuffisance alimentaire, mais l'inverse est vrai aussi</li> <li>- Les mécanismes de l'économie de marché aboutissent à des absurdités économiques et humanitaires. Des denrées sont gaspillées alors qu'elles pourraient être employées utilement. Les excédents agricoles, la surproduction des industries agroalimentaires, par crainte d'une chute des cours, aboutissent à retirer de la vente un nombre important de produits alimentaires pourtant tout à fait consommables.</li> </ul> <p>Une autre problématique actuelle qui se pose et qui justifie une autre raison pour laquelle la lutte contre le gaspillage doit être traitée en priorité concerne le fait que la Commission européenne, qui participe au Programme Européen d'Aide au plus Démunis (PEAD) approvisionne certaines associations (dont toutes les Banques Alimentaires) en produits alimentaires retirés du marché (e.g. stocks d'intervention de la Politique Agricole Commune (PAC), produits de retrait nationaux). Ce programme prévoyant l'approvisionnement des surplus provenant des 27 Etats membres. Cependant, la Commission européenne a récemment annoncé que ces stocks n'existeront plus en raison de la fin de la politique d'intervention de l'UE dans le cadre du PAC. De ce fait, cet « accès au frigo européen », pourtant vital pour les Banques Alimentaires (en 2006, il couvrait 29% des vivres collectés) devrait prendre fin en 2009, ce qui pourrait entraîner de surcroît une diminution non négligeable des vivres à redistribuer à nos 648 associations caritatives agréées et affecteraient directement les démunis en conséquence.</p>
ONG03	3	Pas uniquement le gaspillage alimentaire, la promotion de produits durables et réparables en général !
ONG10	0	Je n'en sais rien, ou alors vu de manière très globale (y compris gaspillage énergétique).
ONG11	2	Les déchets alimentaires sont probablement les déchets qui posent le moindre problème. Il faut d'abord s'attaquer aux déchets qui ont un impact plus grand sur la santé et l'environnement.
ONG22	3	Les deux paramètres sont en parallèles.
ONG27	3	C'est certainement un axe de prévention, mais c'est avant tout contre les emballages qu'il faut lutter.
R01	4	Comme une autre.





### 5.2.3. Détail des commentaires

BA02	1	<p>La lutte contre le gaspillage doit forcément passer par le pouvoir politique en le mobilisant et soutenant des actions ciblées de sensibilisation mais également en changeant fondamentalement les mentalités visant à instaurer par exemple un code de conduite permettant de réduire considérablement ce fléau du gaspillage aussi bien au niveau des producteurs que des consommateurs. Le gaspillage est devenu un problème de société, tout comme la solidarité, ce qui est de nature à sensibiliser non seulement le politique mais aussi tous les acteurs et intermédiaires de la production. Il est temps d'éradiquer ce fléau en attaquant le problème par la racine et en mettant en place des mesures concrètes. La problématique à laquelle nous sommes confrontés à ce jour réside dans le fait que malheureusement, beaucoup trop d'industries alimentaires et/ou grandes surfaces préfèrent purement et simplement jeter ces denrées au lieu de les redistribuer aux Banques Alimentaires, c'est le constat alarmant que nous subissons en étant au quotidien sur le terrain à la recherche de nouveaux donateurs potentiels, ce qui est éthiquement, écologiquement et surtout socialement <b>inacceptable</b>.</p> <p>Partant de ce constat de dysfonctionnement, faut-il rappeler que l'intervention humaine se fonde sur l'article 25 de la Déclaration universelle des Droits de l'Homme : <i>« toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien être et ceux de sa famille, notamment l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que les services sociaux nécessaires »</i></p> <p>La mobilisation des Banques Alimentaires s'appuie sur ce droit fondamental, afin de se procurer les denrées nécessaires dans des conditions financièrement viables, et satisfaisantes, il est impossible de s'approvisionner sur les marchés traditionnels : ce financement doit donc contourner les circuits de distribution traditionnels. L'engagement de bénévoles est une condition importante, l'approvisionnement gratuit ainsi que les subventions publiques en espèces (e.g. distribution d'une partie des quotas laitiers nationaux dans le cadre de la <i>Politique Agricole Commune</i> sous forme d'aide aux Banques Alimentaires) sont donc une nécessité vitale pour la continuité et la survie de nos actions d'aide alimentaire aux démunis, d'où l'intérêt de disposer de mesures politiques fiables et objectives dans ce sens.</p>
AP26		Mesures politiques, quelles mesures politiques ?
ONG03	2	Certaines mesures d'assouplissement (mesures d'hygiène) seraient sans doute nécessaires au niveau de la grande distribution et de l'Horeca.
ONG27	1	Il faut prendre des mesures : notamment sensibilisation massive à l'énergie grise qui n'est pas connue du grand public.



### 5.3.3. Détail des commentaires

BA02	4	<p>La sensibilisation, l'information pertinente et surtout l'éducation sont autant d'éléments qui devraient normalement aider à mieux faire prendre conscience des effets néfastes du gaspillage. Nous sommes de plus en plus engagés dans un tel rythme de consommation que le mot lui-même – gaspillage – peut paraître incompréhensible, dépassé voir même ringard. Dans ce contexte, difficile de définir où s'arrête la consommation courante et où commence le gaspillage ?</p> <p>Le gaspillage entraîne aussi la surexploitation des ressources de la nature, celle-ci n'est pas inépuisable. Le temps est révolu où l'on croyait pouvoir y puiser indéfiniment et jeter sans en subir les conséquences. Si chacun fait un effort, on pourrait arriver à limiter certains déséquilibres et certaines pollutions pendant qu'il est encore temps, le gaspillage c'est une affaire de tous.</p>
AA12	2	La sensibilisation et l'information sont nécessaires mais pas suffisante.
AP01	2	Et publicité, et industrie, et agriculture, et distributeurs
AP26		IL y a d'autres choses à faire en parallèle.
ONG04	4	C'est en effet très important, à faire en parallèle avec d'autres mesures liées aux entreprises et distributeurs.
ONG05		Mais il faudra également prendre des mesures plus contraignantes en parallèle.
ONG09	3	Une sensibilisation est importante mais elle doit être accompagnée de mesures réglementaires pour être efficace.
ONG11	1	Il est illusoire d'en venir toujours à la notion de consommateurs avisés. C'est un mythe pour donner bonne conscience au système économique et social, qui profite du gaspillage.
ONG15	3	Nécessaire mais pas suffisant.
ONG22	4	Les démarches politiques à ce niveau deviendraient vite dictature.
ONG26	2	Cela ne suffit pas, il faut aussi travailler au niveau de la production et de la distribution.
RO1	3	Il s'agit aussi de sensibiliser : prévention + sanctions.



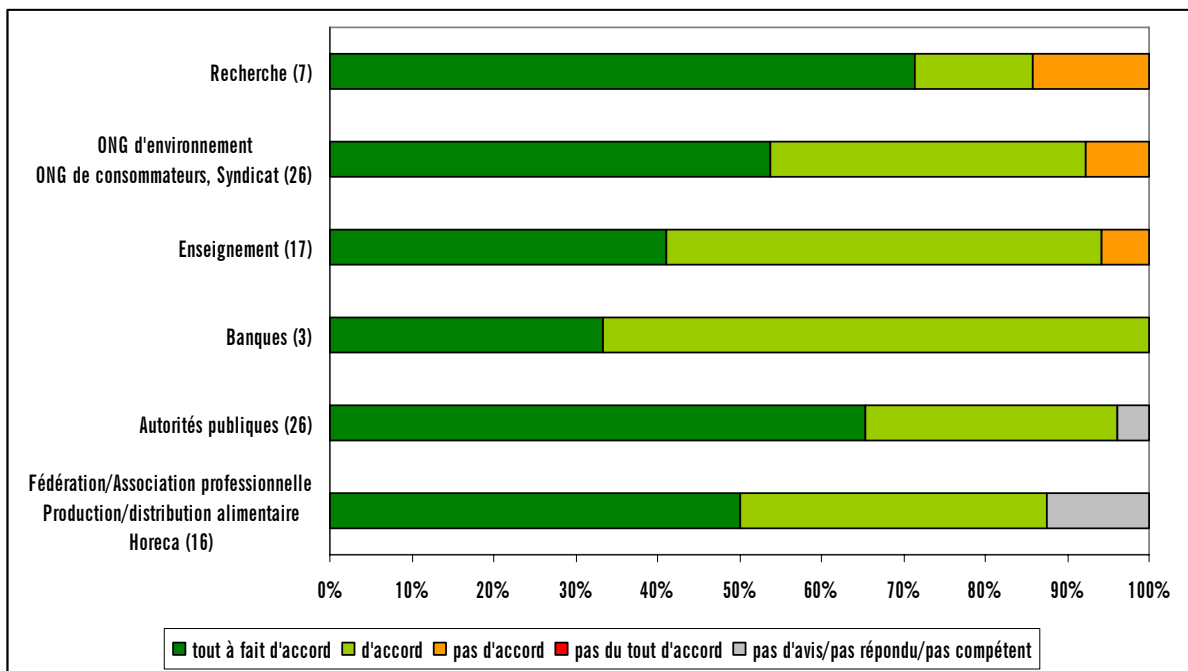
### 5.4.3. Détail des commentaires

BA02	1	Par manque de statistique officielle concernant le gaspillage généré par les industries alimentaires, il est difficile d'évaluer objectivement la quantité de marchandises déjetées provenant de ce secteur alimentaire, cependant, le gaspillage concerne tout le monde à tout niveau hiérarchique dans la société, c'est un problème de mentalité et sa réduction ne pourra être effective et surtout efficace qu'au moment où les individus auront saisis le sens de ce mot : « gaspillage ».
		L'objectif principal et prioritaire est de continuer à encourager les choix et comportements alimentaires qui minimisent les impacts négatifs sur l'environnement et la santé aussi.
AA12	2	Le travail doit se faire parallèlement et tous les acteurs concernés doivent être impliqués pour une réduction significative
AA13	3	Il faut les deux
AP01	0	Pourquoi choisir ? les deux !
AP02	1	Il faut agir auprès de tous les acteurs
AP03	4	Oui parce que dans notre pays on va encore prendre des mesures de rétorsion et les personnes à faible revenu vont encore subir le contre coup de ces mesures comme toujours.
AP04	3	Il faut agir aux deux niveaux
AP07	2	Les deux sont nécessaires
AP21	1	Les deux sont utiles
AP23	3	Pour moi, il faut faire les deux. La distribution crée l'offre mais répond aussi à une demande.
BA01		Il faut traiter ce problème à tous les niveaux
BA03	2	Il faut faire les deux.
AP26		Il faut sensibiliser la population en parallèle.
E16	4	Trop de pertes.
ONG03	4	L'idéal c'est de lutter contre tous les aspects du gaspillage !
ONG09	4	Il faudrait revenir à des produits moins transformés, réduire les chaînes de production et de distribution. Ramener au plus près du consommateur les lieux de productions.
ONG10	3	Il n'y a pas de solutions miracles, donc il faut agir par différents biais. Si les distributeurs peuvent mettre en avant les efforts déjà fournis, les ménages seront plus enclins à agir que s'ils sont les seuls à faire un effort.
ONG11	3	Objectivement, c'est là que l'impact pourrait avoir le plus d'effet. Car il s'agit d'actions rationnelles et logiques.

ONG12	2	Intuitivement, il me paraîtrait plus pertinent de faire des deux
ONG13	3	Cette proposition est selon moi d'importance équivalente, complémentaires.
ONG24	2	Il faut un effort de tous.
ONG26	2	Cela ne suffit pas, il faut aussi travailler au niveau des ménages.
ONG27		La lutte contre la production des déchets doit se faire à tous les niveaux : sensibiliser mais surtout légiférer au niveau des chaînes de production et sensibiliser le consommateur dont les modes de consommation influent sur les producteurs.
R04	0	Je n'ai aucune idée de l'importance relative
R06	0	Difficile à dire
R07	0	Il faut à mon sens agir aux deux niveau.

5.5. IL FAUDRAIT SENSIBILISER LA POPULATION A L'IMPORTANCE DU GASPILLAGE, NOTAMMENT EN METTANT EN AVANT LES QUANTITES GASPILLEES ET LE COÛT QUE CELA REPRESENTE. (QP05)

5.5.1. Tableau des résultats



5.5.2. Synthèse des commentaires

8 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Accord général : il faudrait sensibiliser en mettant en évidence l'importance du gaspillage et ses impacts, notamment économiques. Il faut également informer sur l'impact que le gaspillage exerce sur les ressources et le partage équitable de celles-ci entre tous.

Pour sensibiliser, il faut également utiliser des arguments positifs et montrer que l'achat de produits de meilleure qualité plus chers, peut constituer de fait une économie en regard du coût que représente le gaspillage des denrées de mauvaise qualité.

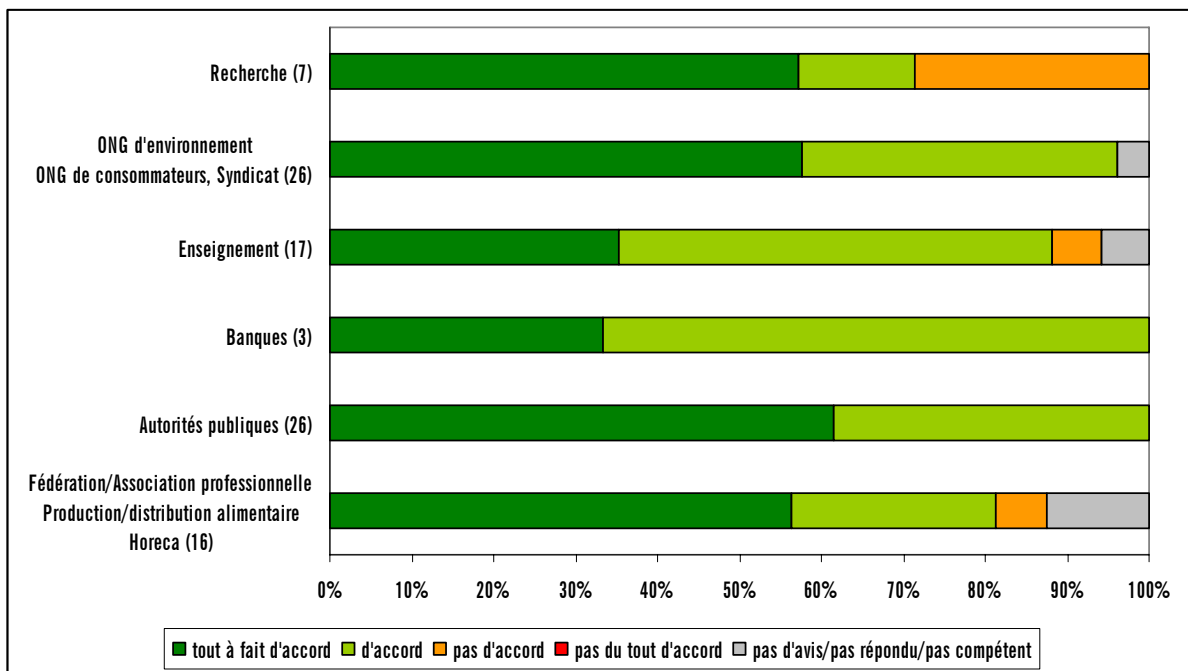
Il faudrait toutefois que le coût de cette sensibilisation ne dépasse pas celui du gaspillage !





5.6. IL FAUDRAIT FORMER ET DONNER DES OUTILS AUX EDUCATEURS : PROFESSEURS, ANIMATEURS, ASSISTANTS SOCIAUX, PARENTS... POUR QU'ILS PUISSENT SENSIBILISER, INFORMER, EDUQUER LEUR PUBLIC CIBLE A UN MOINDRE GASPILLAGE. (QP06)

5.6.1. Tableau des résultats



5.6.2. Synthèse des commentaires

9 commentaires + commentaire général de la FEVIA

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.

### 5.6.3. Détail des commentaires

BA02	3	Au plus il y aura d'acteurs impliqués dans un programme de sensibilisation, d'information et d'éducation, au plus la réduction des effets du gaspillage seront conséquents, mais la réussite d'une telle action dépendra de l'omniprésence et du niveau de sensibilisation.
AA12	4	En les impliquant dans le travail et en intégrant ces outils dans leur programme.
AP01	4	Comme sur tous les sujets
BA03	3	Pour autant que le coût de cette sensibilisation soit nettement inférieur au gaspillage.
E11	0	Ça se fait déjà et depuis quelques années mais pour quels résultats ?
ONG09	4	Il faudrait surtout des campagnes éducatives qui se basent sur de nouvelles techniques telles l'intelligence collective, les neuro sciences.
ONG10	0	Bien cibler les publics visés, là cela va tous azimuts..... différencier les messages. Etablir des priorités.
ONG22	4	Apprendre à accommoder les restes de façon attrayante et appétissante.
R04	2	Oui mais d'autre part on ne peut pas leur confier la responsabilité de régler tous les problèmes sociétaux







## 5.8.3. Détail des commentaires

BA02	4	<p>Sans aucun doute, les Banques Alimentaires peuvent contribuer substantiellement à la réduction du gaspillage des denrées mais à ce jour, leurs actions sont encore trop méconnues et peu médiatisées. Il faut rappeler aussi que le don alimentaire caritatif est un geste humble qui permet de porter secours et assistance aux plus démunis, il s'agit d'une forme d'aide humanitaire ou de charité qui répond à un besoin objectif, il s'agit aussi d'une démarche humaniste et solidaire dont il serait opportun de le rappeler régulièrement.</p> <p>Nous vivons dans un monde de plus en plus égoïste où les individus ne vivent que pour eux-mêmes et au non-respect d'autrui souvent associé à de l'insouciance, ce sont les mentalités qu'il faut également arriver à changer.</p> <p>Pour ce faire, il faudrait penser à mettre en pratique une politique commune visant à communiquer et sensibiliser davantage tous les acteurs concernés en encourageant le don de nourriture vers les associations d'aide alimentaire, notamment en faisant connaître les coordonnées de ces associations et les modalités de ces dons, ceci pourrait être réalisé par le lancement d'une campagne médiatique de sensibilisation annuelle soutenue par la Région Wallonne.</p>
AA12	2	En soi oui, mais cela me parait difficile à réaliser, sauf pour la grande distribution. Dans les ménages, c'est, à mon avis, le frais qui est le plus souvent gaspillé, frais difficile à donner.
AP01	2	Attention aux modalités, à bien analyser pour vérifier la pertinence
AP07	2	C'est surtout pour se donner bonne conscience mais on ne résout pas le problème ainsi.
AP18	1	Le don alimentaire n'arrangera rien au gaspillage, on n'ira pas donner nos yaourts périmés ou notre repas de la veille.
BA01	4	Cfr Banques alimentaires
ONG02	2	Il faudrait surtout rendre ces possibilités de dons encore plus faciles (proximité,...) Mais malgré la connaissance de cette possibilité, très peu de personnes font la démarche.
AA17	3	Le secteur collabore déjà avec les banques alimentaires et les restos du coeur.
AP26		Oui surtout au niveau de la production et de la distribution.
ONG03	4	C'est déjà le cas mais il reste de la marge !
ONG05		Mais ça c'est à une autre échelle que celle des ménages (producteurs, vendeurs, Horeca, etc.)
ONG08	3	Pourquoi pas ?
ONG09	1	Non les dons et la lutte contre la précarité doivent se faire autrement.
ONG10	4	C'est un moyen pratique, parmi d'autre, pas évident à mettre en œuvre aujourd'hui (notamment pour des prescriptions hygiéniques, et l'absence de réseau de distribution- sauf campagnes ponctuelles).
ONG11	4	Tout en l'encadrant scrupuleusement pour éviter les dérives.

ONG13	2	Les gens achètent des denrées supplémentaires pour ce genre de don, sans impact sur leur propre mode de consommation.
ONG15	3	Cela ne doit pas non plus permettre de se donner bonne conscience et ne pas remettre son mode de consommation en question.
ONG27	3	Si le don alimentaire caritatif est une excellente chose à court terme, ce n'est pas un moyen de lutte contre la pauvreté, mais ceci n'est pas votre débat !
RO1	0	A quel niveau ? Du consommateur ou des responsables de production/distribution ? C'est ça que les pauvres mangent nos restes..... quelle société.





## 5.9.3. Détail des commentaires

BA02	3	Comme mentionné ci-dessus, le gaspillage est une affaire de tous, sa diminution devrait être proportionnelle au nombre d'individus s'engageant dans cette voie et respectant ces règles fondamentales d'éthiques
AA12	3	Cela doit se faire en parallèle. Le gaspillage ne pourra jamais être éradiqué. Il faut proposer des méthodes alternatives en cas de surplus alimentaire.
AP02	2	C'est un des partenaires mais peut-être pas le plus important
AP18	4	Public cible à sensibiliser
AP21	1	Quid des normes d'hygiène alors ?
BA01	3	Mais il n'y a pas qu'eux.
E11	4	Penser aux quantités servies en fonction des enfants. Eliminer les restes via les animaux des voisins des écoles.
E16	3	Je ne sais rien faire avec les restes.
AP26		Oui mais il y a aussi le problème des respect des normes « hygiène »... la marge de manœuvre n'est pas aussi grande qu'on le voudrait !
ONG10	0	Je ne sais pas, je verrais un message plus global alliant santé et environnement.
ONG13	2	Bof : plutôt au niveau du ménage et du secteur de production et vente.
R01	0	Ils ont d'autres priorités en matière de qualité alimentaire à leur niveau.



AP02	?	Il faut faire les deux mais surtout de la prévention pour réduire le gaspillage
AP04	3	Pas « il vaudrait mieux » mais « il faut aussi ».
AP18	1	La gestion des déchets organiques est justement beaucoup trop coûteuse par rapport aux petits gestes du quotidien de chacun pour réduire le gaspi.
AP21	2	Pourquoi pas les deux
AP23	3	Ce n'est pas mieux, c'est aussi important
ONG02	4	Les deux se complètent.
AP26		Une gestion des déchets organiques respectueuses de l'environnement reste néanmoins à promouvoir.....
ONG03	2	C'est complémentaire en termes de réduction des déchets à traiter mais l'évitement du gaspillage est préférable.
ONG04	2	Les deux mesures sont complémentaires.
ONG05		Les deux doivent se faire en parallèle.
ONG08	2	Les deux sont complémentaires.
ONG09	2	Oui mais le end of pipe ne me semble t'il qu'une solution de transition.....réduire les déchets à l'origine me semble clef !!
ONG10	2	Pas d'accord, mais cela n'empêche pas de développer plus la gestion des déchets organiques, particulièrement au niveau des cantines.
ONG11	2	La solution 'end of pipi' est toujours un demi-échec, même si elle représente ici une solution qui mérite réflexion (production d'énergie).
ONG13	2	Pas prioritaire mais tout aussi important.
ONG22	3	Les deux !!!
ONG27	1	Diminuer les déchets doit être un objectif. Leur gestion devrait diminuer de manière corrélative.
R04	3	L'un n'empêche pas l'autre
R06	3	Sauf que le « il vaudrait mieux » n'est pas nécessaire. Cela doit venir en parallèle des autres mesures.



## 5.11.3. Détail des commentaires

BA02	4	<p>Le gaspillage est un problème de société, tout comme la solidarité, ce qui est de nature à sensibiliser non seulement le politique mais aussi tous les acteurs et intermédiaires de la production.</p> <p>Pour remédier à ce problème, il nous semble qu'une action forte au niveau des instances politiques doit être envisagée le plus rapidement possible visant à formaliser et structurer la cadre dans lequel les Banques Alimentaires travaillent, en rencontrant les différents acteurs du secteur agricole, de la distribution (e.g. la FEDIS, la FEVIA) des productions agro-alimentaires, de sorte qu'on puisse étudier, analyser, coordonner et proposer un plan d'actions concret et solidaire à court et moyen terme (où tous les acteurs seraient bien entendu concernés) qui permettraient d'aller droit à l'essentiel dont ces deux questions mériteraient une réflexion plus approfondies :</p> <p>Les Banques Alimentaires interviennent sur le terrain de la malnutrition dans les pays riches, comment se fait-il que la question de l'accès à la nourriture se pose-t-elle encore dans des sociétés d'abondance matérielle comme le nôtre?</p> <p>Paradoxe des sociétés industrialisées, leur richesse croît globalement et produisent des biens en abondance. Comme cité ci-dessus, les mécanismes de l'économie de marché aboutissent à des absurdités économiques et humanitaires. Des denrées sont gaspillées alors qu'elles pourraient être employées utilement. Les excédents agricoles, la surproduction des industries agroalimentaires, par crainte d'une chute des cours, aboutissent à retirer de la vente un nombre important de produits alimentaires pourtant tout à fait consommables.</p> <p>Il est généralement admis que les besoins alimentaires augmenteront dans les décennies à venir pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Augmentation de la population ce qui impliquera une augmentation de la demande</li> <li>- Augmentation du pouvoir d'achat de nombreux humains</li> <li>- Augmentation de l'urbanisation, impliquant fréquemment un changement de la pratique alimentaire et en particulier augmentation des denrées alimentaires associées</li> </ul> <p>Une offre suffisante et bien gérée devrait être une des conditions indispensables pour faire disparaître la malnutrition dans notre pays mais cela doit passer via des accords à conclure entre les différentes parties concernées sans oublier l'implication majeure des Banques Alimentaires à poursuivre sa vocation d'aide aux démunis.</p>
AP03	4	Faire payer les producteurs de suremballage (tout en bloquant les prix auparavant)
AP07	4	C'est là que les mesures politiques devraient intervenir pour éviter la surproduction, les importations non réfléchies...
ONG10	4	Le message doit venir de partout, et pas uniquement viser les ménages et les enfants qui sont en bout de chaînes.
R02	3	A condition qu'ils le veulent vraiment

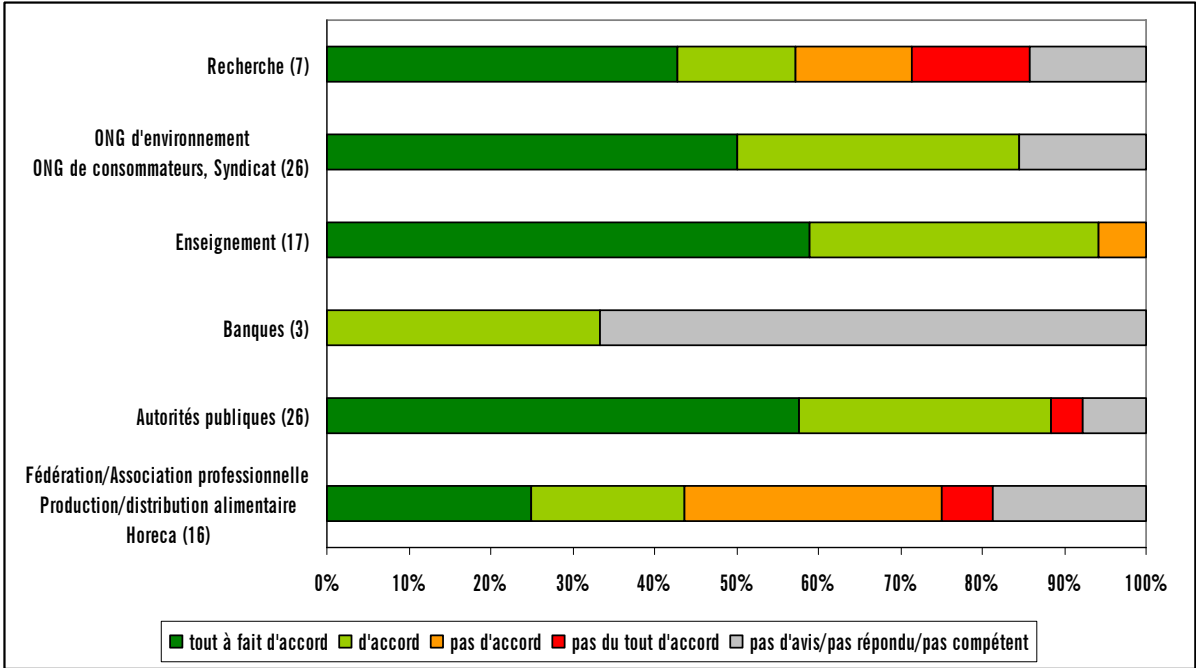


### 5.12.3. Détail des commentaires

BA02	4	En outre, les distributeurs devraient aussi mieux connaître les actions caritatives qui ont été mises en œuvre depuis bien longtemps (e.g. la création des Banques Alimentaires existant depuis 20 ans, la naissance d'associations caritatives variées, ...) afin de pouvoir récolter et redistribuer tout type de surplus pour en faire bénéficier les démunis.
ONG03	3	C'est une question de responsabilité sociale qui les rendrait plus « sympathiques » aux yeux de l'opinion publique.
ONG05		Mais ce qu'il devrait avant tout faire c'est réellement limiter celle-ci et pas seulement communiquer sur le peu qu'ils font.
ONG10	3	S'il y en a et s'il y a des perspectives d'aller plus loin.
R06	3	Oui, pourquoi pas

5.13. IL FAUDRAIT ENCOURAGER LA VENTE EN VRAC ET A LA DECOUPE. (QP13)

5.13.1. Tableau des résultats



5.13.2. Synthèse des commentaires

12 commentaires + commentaire général de la FEVIA

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.





















## 5.17.3. Détail des commentaires

AA13	0	Dans les maisons oui ! Dans les appartements Non !
AP03	4	Mais aussi la possession d'animaux domestiques (poules, volailles, chiens...)
AP07	4	Cela ne permettrait pas d'éviter le gaspillage mais plutôt permettrait d'éviter une mauvaise gestion des déchets.
AP08	2	Ce n'est pas de la prévention sensu stricto
AP12	3	Pas en priorité
AP13	2	Mieux vaut prévenir l'apparition des déchets alimentaires ; par contre, encourager le compostage des déchets organiques : 100% d'accord
AP14	3	Eventuellement encore faut-il avoir un jardin ou l'utilité de cela.
AP18	4	Cela devrait être une pratique courante mais alors évitons d'organiser des collectes de déchets verts et organiques en porte à porte
AB03	2	Ceci est peut-être faisable en milieu rural mais quid en ville ?
AP26		C'est un moindre mal... les poules (en milieu rurale ou semi-rural), c'est encore mieux !
AP27	3	Sans doute mais pas possible partout et par tous.
ONG03	3	Cela ne résoudre pas le problème du gaspillage alimentaire ! Par contre cela permet de réduire la quantité de déchets à traiter (idem pour la promotion d'achats de poules en Flandre).
ONG04	4	Possibilité de commander gratuitement « une poubelle verte » utilisée pour compost/déchets alimentaires, lié à un ramassage 1 fois/semaine.
ONG08	3	A la campagne et couplé à un potager alors car il faut rester réaliste en ville pas évident.
ONG09	3	Partout où l'urbanisme et l'habitat le permet
ONG10	3	Chacun fait comme il peut..... le plus dur c'est en vacances, à la campagne..... en général pas de compostage alors chez soi en ville on le fait.....
ONG12	1	C'est une fausse bonne solution qui peut se révéler contre productive voire dangereuse sur le long terme.
ONG13	4	Bien sur!!!!
ONG20		Des actions ciblées.
ONG22	4	C'est normal de gérer ses propres déchets.
ONG27	4	Certainement mais est-ce possible dans de petits logements pour grandes familles ? Avant tout sensibiliser à



5.18. SELON VOUS, SI UNE POLITIQUE DOIT SE DEVELOPPER POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR QUELS TYPES D'ACTION ET QUELS PUBLICS CIBLES DEVRAIT-ELLE SE FOCALISER (QP18)

---

### 5.18.1. Synthèse des commentaires

78 commentaires + commentaire général de la FEVIA

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 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. 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'acquiescer 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 impliqués pour que 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.

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.

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.

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.

### 5.18.2. Détail des commentaires

AA01		Sensibilisation des consommateurs / gestion du frigo (in & out) + dates plus claires
AA02		Les enfants doivent être les premiers concernés
AA04		Clients, fournisseurs, grossistes, producteurs
AA05		Producteurs ET consommateurs
AA06		Tous les publics
AA07		Le consommateur final ainsi que chaque acteur de la filière production dans un cadre légal qui ne facilite pas les choses aujourd'hui au nom de la sécurité alimentaire.
AA08		Il est important de le faire d'une manière positive et émotionnelle . . . Les enfants, mais aussi les adultes, production, distributeurs, food service et ménages. L'expérience du passé au niveau communication/éducation « soin pour notre environnement » est à prendre comme exemple.
AA10		Les actions doivent se focaliser sur tous les publics cibles
AA11		Campagnes d'information et d'explication sur comment éviter le gaspillage des denrées alimentaires, particulièrement chez les enfants, dans les écoles, les collectivités, les chaînes de restaurant.
AA12		18-30 ans

AA19		Sensibiliser tous les publics, en priorité la classe d'âge 25 à 45 ans
AP01		Distributeurs, consommateurs. J'attire l'attention sur le fait que le gaspillage de 100 g de viande ou le gaspillage de 100 g de pommes de terre ou le gaspillage de 100 g de fraises qui viennent de l'autre bout du monde n'ont pas le même impact sur l'environnement. Au-delà du gaspillage alimentaire et en lien avec les problématiques de santé publique on peut aussi remettre en question certains comportements alimentaires. En effet, il est montré que les consommations de viande et de laitages en France sont trop importantes et néfastes à la santé. Certes, ces produits sont consommés, il ne s'agit pas à proprement parler de gaspillage mais l'impact sur la santé et sur l'environnement est négatif.
AP02		Consommateurs finaux, distributeurs, industrie alimentaire
AP03		Enfants + parents + écoles
AP04		Je ne connais pas l'importance du gaspillage alimentaire en dehors des ménages, il donc difficile de remettre un avis objectif. Il me semble toutefois que la publicité a une grande influence sur les habitudes d'achats. A mon sens, il faudrait un engagement politique assorti de campagnes de sensibilisation dans le secteur de la grande distribution ! Mais ! Les intérêts ne sont-ils pas divergents ?
AP05		Eduquer à la modération (freiner la boulimie) du tout tout de suite.
AP06		Publics : les ménages. Action : apprendre à acheter le strict nécessaire, faire une liste de courses et apprendre à s'y tenir (ne pas céder aux tentations)
AP07		Matraquage publicitaire (mêmes armes que celles qui sont utilisées pour le moment pour inciter à la consommation de tout ordre). Tous les publics particulièrement les ados
AP08		Ménages – fruits et légumes  Distributeurs – tout produit périssable
AP09		Sensibiliser les enfants ; pour les adultes, chiffrer le gaspillage en termes de perte d'argent.
AP10		L'accommodation des restes, le compostage et le pesage des déchets par les plus jeunes
AP12		Cibles : ménages/gestionnaires des cantines/producteurs/enfants  Actions : information et éducation, manuel de gestion pour les cantines/dénoncer emballages non compatibles pour les producteurs
AP13		Sensibilisation-information à l'attention des jeunes, lesquels interpellent à leur tour les adultes, si nécessaire
AP14		Sur les ménages et les producteurs, écoles et autres groupements. Plus de pub télé.
AP15		Vis-à-vis de toute la population
AP17		Diminution des emballages des denrées alimentaires et sensibilisation de tous autant dans les secteurs de la production et de la distribution que dans les ménages.



	<p>nôtre, dans ce cas, cette utilisation n'est pas du gaspillage. En d'autres termes, il faudrait informer, instruire même les producteurs d'intégrer la destination normale des surplus en les déculpabilisant de les avoir produit car c'est un corollaire indispensable de la production. Dans ce sens, de même que la sécurité doit être intégrée dans le processus de production, de même la destination des surplus devrait également l'être.</p> <p>Il semble y avoir un manque d'encadrement politique dans ce domaine, la bonne volonté de certains donateurs à nous fournir spontanément leurs denrées ne suffit pas à ce stade à réduire drastiquement l'effet du gaspillage, c'est une première étape mais nécessite une action commune à plus grande échelle où tout le monde doit s'engager à respecter ces normes d'éthiques.</p> <p>Le pouvoir politique dispose d'une capacité de formation, d'information et de faire ressortir ce dont notre société a besoin, les industriels savent que la surproduction coûte cher, essayons de leur offrir des pistes d'utilisation pour y remédier, comme la création d'un partenariat avec les Banques Alimentaires, nous pensons que c'est dans ce sens qu'il faut opérer de façon pragmatique, ce qui va les aider à résoudre une partie de leurs problèmes de surplus. Le surplus n'est pas considéré comme gaspillage, c'est ce qu'on en fait qui l'est.</p> <p>La lutte contre le gaspillage a besoin d'engagement explicite, fort et durable des instances politiques et de tous les citoyens, cette mobilisation de l'ensemble des acteurs concernés (producteurs et consommateurs confondus) ne pourra exister que si l'objectif d'élimination du gaspillage et les engagements parallèles pris pour l'atteindre efficacement sont constamment soutenus et surtout rendus visibles à tous les citoyens.</p> <p>L'une des exigences principales pour que notre société continue à se développer de façon durable est de créer les conditions d'une véritable égalité pour tous sur le plan alimentaire, cela étant dit, elle doit dès lors offrir davantage de moyens, de soutiens et de temps aux actions entreprises par les Banques Alimentaires et associations caritatives agréées. Il faut investir durablement dans ce genre de programmes caritatifs.</p>
BA03	Politique d'éducation alimentaire adaptée à chaque niveau (fabriquant jusqu'au consommateur final)
E02	Les enfants
E03	Rôle important des écoles sur les élèves
E04	Savoir utiliser et garder les restes, apprendre aux enfants et aux responsables des ménages à le faire.
E05	Apprendre aux enfants à bien manger.
E06	Ne pas culpabiliser et faire travailler davantage les ménages mais bien responsabiliser les entreprises productrices et décideurs politiques + revoir la PAC !
E10	Horeca, les écoles.
E11	Tous !
E14	Ménages et collectivités.
E15	Les enfants
E16	Les ménages avec enfants





ONG11	Elle devrait s'étendre à tous les acteurs de la chaîne alimentaire.
ONG12	L'information, l'information plus une bonne information !!
ONG13	Responsabiliser les individus dès l'enfance, inclure cette sensibilisation à l'école de manière continue+ secteur de production et de vente.
ONG14	Information/sensibilisation du producteur au consommateur.
ONG15	Actions concertées avec les différents acteurs de la chaîne de production-distribution-consommation.
ONG17	Réduire la pub, sensibiliser le personnel Horeca.
ONG19	<p>Les jeunes sont une bonne cible selon moi.</p> <p>Un public cible important ce sont les traiteurs, cantines d'entreprises et d'écoles, ... et tout autre self-service.</p> <p>Pour décourager les gens à se servir trop, j'ai déjà vu sur la carte d'un self-service mexicain une note mentionnant une amende à ceux qui laissaient les restes dans l'assiette. Ca fait réfléchir à deux fois avant de piocher dans les plats !</p> <p>Type d'actions : pas moralisatrices mais encourageant les gens à réfléchir aux conséquences du gaspillage alimentaire.</p>
ONG20	Acheter bien, acheter mieux.
ONG21	Infos ménages.
ONG22	Eduquer et sensibiliser les ménages.
ONG25	Sensibilisation pour ménages (messages spécifiques aux enfants et parents, en tenant compte non seulement de la sécurité alimentaire mais aussi culturels et du style de vie moderne- cdr discussion 'temps et développement durable'.
ONG27	<p>Sensibilisation au coût et aux impacts sur l'environnement du gaspillage pour le grand public.</p> <p>Par rapport aux entreprises : sensibiliser mais aussi légiférer.</p>
ONG28	Dans les écoles via l'éducation.
R01	Voir mes commentaires plus haut.
R02	Les obèses ou les anorexiques ? Je ne connais pas assez les mécanismes de gaspillage pour pouvoir répondre. Le compostage des déchets organiques devrait en tous les cas être généralisé (collectes sélectives ?)
R03	Eduquer les parents pour qu'ils transmettent aux plus jeunes et sanctionner à l'école.
R04	Aucune idée. Je ne connais ni l'ampleur ni les causes exactes du problème.



5.19. SI VOUS NE DEVIEZ RETENIR QU'UNE ACTION A METTRE EN ŒUVRE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES MENAGES, QUELLE ACTION PROPOSERIEZ-VOUS ? (QP19)

### 5.19.1. Synthèse des commentaires

72 commentaires + commentaire général de la FEVIA

Les commentaires rejoignent ceux qui ont été proposés à la question précédente.

Tous les publics sont concernés et les autorités publiques devraient coordonner un programme d'actions concertées, en utilisant différents instruments : sensibilisation, information mais aussi négociation d'accords, évaluations chiffrées, réglementations...

En compléments des propositions faites à la question précédente, on peut encore ajouter :

- aider à faire connaître les associations caritatives locales qui peuvent accueillir les dons des petites structures et des ménages
- fournir des outils et des conseils concrets aux consommateurs, notamment pour qu'ils puissent mieux utiliser les dates de consommation et acheter en tenant compte des besoins
- lutter contre les injonctions à consommer
- organiser des collectes sélectives de déchets organiques pour les habitats groupés ne disposant pas de jardin où composter les déchets

### 5.19.2. Détail des commentaires

AA02	Pas d'idée précise
AA04	Hélas la concurrence oblige à surproduire
AA05	Lutter contre la production de déchets
AA06	Chiffrer, informer, proposer des solutions
AA07	Se faire rendre compte que le gaspillage coûte beaucoup d'argent au ménage sans toujours en être conscient. Notre voisin a peut-être faim ?
AA10	Le compostage
AA11	Les ménages en font déjà assez. Chacun évite tout gaspillage à la maison car tout le monde sait que la nourriture coûte cher sauf les enfants.
AA12	Proposer aux ménages une poubelle graduée et les inviter à y mettre leurs déchets alimentaires pour qu'ils se rendent compte et essaient de diminuer ce gaspillage.



AP24	Action d'information dans les grandes surfaces.
BA01	Insister sur les besoins des groupes sociaux défavorisés dans le domaine de l'alimentation journalière.
BA02	<p>Le gaspillage est devenu un problème des sociétés industrialisées. Pour le réduire, il faut recourir à une meilleure méthode de sensibilisation continue, en y présentant les effets négatifs du gaspillage et en rappelant que même en Belgique, il existe des gens qui ont faim.</p> <p>La sensibilisation, l'information pertinente et surtout l'éducation sont autant d'éléments qui devraient normalement aider à mieux faire prendre conscience des effets néfastes du gaspillage. Nous sommes de plus en plus engagés dans un tel rythme de consommation que le mot lui-même – gaspillage – peut paraître incompréhensible, dépassé voir même ringard. Dans ce contexte, difficile de définir où s'arrête la consommation courante et où commence le gaspillage ?</p> <p>Il nous semble que l'action principale devrait consister à lancer une campagne à adresser à l'ensemble des citoyens belges, si celle-ci est bien préparée et basée sur des fondements concrets, elle pourrait avoir un impact positif à l'avenir, le but serait d'arriver à « conditionner » ce changement de mentalité par l'intermédiaire d'une campagne régulièrement menée.</p> <p>Enfin, il faut souligner qu'au niveau des particuliers, les Banques Alimentaires ont un petit rôle à jouer dans le sens que les quantités individuelles sont trop peu importantes pour les récolter étant donné nos faibles moyens logistiques et de personnel, par contre, certaines petites associations caritatives pourraient s'en satisfaire.</p>
BA03	Meilleure connaissance de la portée exacte de la notion de durabilité « A consommer de préférence avant... » A harmoniser au niveau européen.
E03	Réfléchir à l'impact de la pub sur la consommation.
E04	Apprendre à acheter peu et à utiliser les restes.
E05	Manger sain comme dans le temps, que manger tout sous vide. Ce n'est pas la même qualité.
E06	Responsabiliser les entreprises productrices.
E10	Le compostage à domicile.
E11	Ne pas faire d'achats en trop grande quantité, éviter de stocker.
E14	Sensibiliser, informer, éduquer.
E15	Action contre la publicité
E16	La réouverture des petits magasins.
E17	N'acheter que le nécessaire.
ONG02	Système de collecte de composts.
AA15	Des emballages compostables entièrement pour toutes les charcuteries préemballées et les fromages.

AA17	Formation éducative via les communautés : écoles, pouvoirs publics, bibliothèque, mutualités, ... en collaboration avec la production et la distribution.
AA19	Réapprendre aux gens à bien manger. Sensibiliser aux quantités à acheter par repas et par personne.
AP26	Créer un outil qui permet de quantifier le coût de ce gaspillage par famille et de le convertir en un autre objectif (=X cinéma en +/-mois, un jour de vacances. ...)... le gaspillage alimentaire coûte sûrement plus aux ménages qu'ils ne le pensent !
AP27	Coût que cela représente par ménage.
ONG03	Action de sensibilisation en partenariat avec la grande distribution : organiser une <u>semaine nationale</u> de lutte contre le gaspillage (cf. : collectes pour banques alimentaires via Delhaize ou autre) en : <ul style="list-style-type: none"> <li>- communiquant massivement sur le coût environnemental et financier du gaspillage alimentaire (via spots tv, radio, émission spéciale, reportages, dossier prise, etc.)</li> <li>- faisant la promotion des achats locaux</li> <li>- en donnant des conseils pratiques de gestion du frigo ménager.</li> </ul>
ONG04	Il faut une multitude, coordonnée.
ONG05	Un bon spot télé (la télé ça marche pour faire passer des messages. ...) ou des actions d'information par des éco-guides dans des écoles de cuisine, des associations de femmes, etc.
ONG06	Celle qui consisterait à utiliser le plus grand nombre de portes d'entrée possibles. ...
ONG07	La promotion du vrac et de la vente à la découpe.
ONG08	Campagne de pub télévisée sur les quantités gaspillées. Ceci doublée d'une information-formation pour <ol style="list-style-type: none"> <li>1. les ménages (comment cuisiner les restes)</li> <li>2. les logisticiens des grandes surfaces.</li> </ol>
ONG09	Faire un travail en profondeur sur les changements de comportement des ménages, producteurs et distributeurs en tenant compte des nouveaux outils intelligence collective, neurosciences, communication, comportementale et cognitive. ....
ONG10	Un outil pour mieux évaluer les besoins et mesurer le gaspillage afin de rectifier le tir au fur et à mesure. Avec conseils pratiques à la clé, conseils relayés par les moyennes et grandes surfaces et mis en œuvre dans les lieux publics / cantines scolaires et d'entreprises-employeurs. Et plutôt que « je consomme sans gaspiller », je dirais « je consomme à la mesure de mes / nos besoins ».
ONG11	Vente en vrac et pesée.
ONG12	L'aspect coordination des efforts entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

ONG13	Compost chez tout le monde, même en appartement.
ONG14	Idem ci-dessus.
ONG15	Faire prendre conscience aux ménages de l'ampleur du gaspillage et du coût que cela représente et leur donner des conseils pratiques concrets pour éviter au maximum.
ONG17	Réduire la publicité, la promotion de la surconsommation.
ONG19	Des actions liées à une meilleur gestion des achats (faire une liste de courses, ne pas aller au magasin quand on a faim.
ONG20	Info toute boites.
ONG22	Le sujet est très vaste et les actions ne viseraient jamais tous les publics.
ONG23	Le compostage.
ONG25	Apprendre à accommoder et manger les restes, apprendre à gérer son frigo et surgélateur (les parents doivent l'apprendre et le transmettre à leurs enfants).
ONG27	Sensibilisation.
ONG28	Diminuer la pression exercée par la publicité et les promotions.
R01	Communication= donner des exemples : ce que notre gaspi concrètement à notre niveau national et au niveau planétaire.  Présenter des témoignages, des gens « ambassadeurs » de la cause  L'éducation= école mais alors il faut que cela rentre dans une vraie politique au niveau des écoles (cf. gourdes à boire plutôt que boissons à jeter/....
R02	Interdire les grandes surfaces. Si ce n'est pas possible, ne fonctionner qu'avec des listes de courses (cf. livraisons à domicile).
R03	Sensibiliser les adultes lorsqu'ils achètent aux caisses des grandes surfaces. Leur demander si les quantités achetées sont nécessaires et s'ils ont veillé à regarder les dates fraîcheur des produits.
R04	Informier sur l'ampleur du problème
R05	Apprendre à acheter peu.
R08	Action de prévention contre le gaspillage auprès du public enfant.

## 6. Second round: ateliers- débat du 30/11/07

### 6.1. INTRODUCTION

Le 30/11/07 nous avons organisé un séminaire de réflexion et d'échange sur la problématique du gaspillage. Ce séminaire s'est déroulé en deux temps. Au cours de la matinée, nous avons présenté aux participants les résultats de l'enquête quantitative que nous avons réalisé au cours du printemps 2007 auprès de plus de 600 personnes habitant en Wallonie et nous avons donné la parole à des intervenants pouvant éclairer différentes facettes du gaspillage alimentaire; nous avons ainsi entendu une représentante du secteur de la production (Ann Nachtergaele, FEVIA), un représentant des Banques alimentaires (Yves Hardy), une représentante de l'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement (Joëlle Van Bambeke) et une représentante de l'Administration Wallonne des déchets (Martine Gillet). L'après-midi a débuté par une présentation des résultats du premier round de l'enquête Delphi puis s'est poursuivi par un travail en ateliers. Ce travail en ateliers constitue le second round de l'enquête Delphi. Le séminaire a été conclu par Anne Dumont, représentant Benoit Lutgen, Ministre de l'Environnement de la Région Wallonne.

### 6.2. QUESTIONS

Deux ateliers ont été organisés autour des thèmes suivants : "réduire le gaspillage alimentaire à domicile" et "réduire le gaspillage alimentaire hors domicile".

Les interventions des participants ont été structurées autour de listes de questions, reprises ci-dessous.

<b>Atelier A : A domicile</b>
<b>Il faudrait coordonner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les acteurs privés</b>
Comment ? Au sein d'une structure ? Laquelle ?
<b>Il faudrait sensibiliser la population à l'importance du gaspillage, notamment en mettant en avant les quantités gaspillées et le coût que cela représente.</b>
Ces données sont-elles disponibles ? Où ? Sinon, comment les obtenir ? Vers quels publics cible doivent être menées ces actions de sensibilisation ? Sous quelle forme ? Avec quel message ? Qui doit mener ces actions ?
<b>Il faudrait pouvoir diffuser des conseils intégrant la sécurité alimentaire et la réduction du gaspillage</b>
Nouvelles proposition : accord ou non ?
<b>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.</b>
Quels outils ? Contenu et forme ? Qui doit les produire ? Qui doit les diffuser ? Ne faudrait-il pas organiser des séances de formation pour les éducateurs ?















accompagnement et ne constitue pas un but en soi ; en effet donner pour donner pourrait même entraîner des effets pervers tels des dépendances.

Les banques doivent déployer des efforts continus pour avoir accès au stock de denrées alimentaires non vendues mais encore consommables. Ce problème d'accès risque de devenir plus aigu à l'avenir. Pourtant, une étude indique que les dons, constituant aujourd'hui 58% de l'approvisionnement des banques alimentaires pourraient être doublés. C'est pourquoi il est important de mettre en route des mécanismes qui facilitent/encouragent ce don.

Pour le moment, le secteur des banques alimentaires, FEDIS et les autorités publiques réfléchissent à l'élaboration d'une charte qui préciserait des modalités de collaboration.

Un des éléments de la discussion concerne les délais auxquels doivent faire face les banques alimentaires. En effet, souvent, les denrées fournies sont proches de leur date limite de consommation. Or, ces denrées doivent être redistribuées avant cette date limite, la réglementation interdisant le don au-delà de cette date. Il conviendrait donc de fixer un accord pour que les denrées soient fournies suffisamment tôt que pour pouvoir être légalement redistribuées.

Certaines règles de sécurité alimentaire rendent le don alimentaire difficile, c'est pourquoi la FEDIS a interrogé l'AFSCA pour que celle-ci précise les règles en matière de sécurité qui doivent encadrer le don. Pour le moment, les banques alimentaires sont assimilées par l'AFSCA à des grossistes et sont soumises aux mêmes règles que ceux-ci. Il convient de voir si ces règles sont adaptées à la situation des banques alimentaires et ne freinent pas, de manière injustifiée, le don caritatif.

Le don tel qu'il est géré par les banques alimentaires est constitué de don de quantités importantes, fournies par les entreprises de production ou de la grande distribution. Il est difficile, pour des raisons de moyens limités et de rentabilité, que les banques alimentaires se déplacent pour collecter ici et là quelques kilos de vivres. Néanmoins, il existe des possibilités de dons de proximité, directement à des associations caritatives s'occupant de redistribution, que pourraient utiliser des entreprises de commerce de détail, du secteur HORECA ou même certains particuliers. Dès lors la Région pourrait faire connaître les coordonnées de ces associations caritatives et préciser des modalités pour les dons de proximité.

Un participant propose également d'examiner comment la mise à disposition de potagers en ville pourrait contribuer également à un projet d'accompagnement des personnes démunies.







