



Eviter le gaspillage alimentaire, cela commence au magasin

Phénomène emblématique de notre société de consommation, le gaspillage pose question à plus d'un titre: vis-à-vis de l'environnement parce qu'il génère des impacts importants en termes de déchets et de consommation de matières premières, vis-à-vis des budgets des ménages du fait de son coût mais peut-être plus encore vis-à-vis des inégalités qu'il exacerbe : les uns gaspillent des aliments quand d'autres n'ont rien, ou si peu, à se mettre sous la dent.

Si le gaspillage est principalement le fait des ménages, il survient aussi tout au long des chaînes de production et de distribution. Ces causes sont sociales mais aussi commerciales.

L'Observatoire bruxellois de la Consommation Durable, partenariat entre le CRIOC et Bruxelles Environnement, a enquêté dans les grandes surfaces et montrent comment les pratiques commerciales peuvent influencer le gaspillage des ménages.

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

Gaspiller, c'est jeter des aliments qui auraient pu être consommés. Non pas des déchets comme des coquilles d'œufs ou des pelures d'orange mais bien des denrées alimentaires, entamées ou non entamées, parfois même encore contenues dans leurs emballages d'origine.

Le gaspillage survient tout au long des chaînes de production mais il semble plus important encore au niveau de la consommation finale, dans les familles, les cantines, les restaurants...

Une étude¹ publiée au Royaume-Uni indique que

- 30 à 40% des récoltes sont délaissées chaque année parce qu'elles ne correspondent pas aux caractéristiques exigées par les secteurs de la transformation ou de la distribution.
- Dans la transformation et la restauration rapide, environ un tiers de l'alimentation est perdu.
- Dans les supermarchés, un demi-milliard de tonnes de nourriture par an est invendu.
- Dernier maillon de la chaîne, les ménages jettent plus que les transformateurs et les supermarchés réunis. Un Londonien se débarrasse en moyenne de 140 kg/an d'aliments, souvent non déballés.

A Bruxelles, une analyse des poubelles ménagères² permet d'estimer les quantités d'aliments gaspillés à 15,2 kg/habitant/an, ce qui représente 11,7 % des ordures ménagères brutes. Dans les écoles primaires, le gaspillage s'élève à environ 6 kg/élève/an.

GASPILLER C'EST CHER ET POLLUANT

Le gaspillage a un coût environnemental, économique et social.

L'impact environnemental le plus perceptible est celui qui s'exprime en termes de quantités de déchets : le gaspillage alimentaire vient grossir la fraction fermentescible des ordures ménagères.

Pour rappel, en Région bruxelloise, les déchets organiques de cuisine constituent près de 20% des ordures ménagères brutes³.

Mais l'impact sur les déchets est loin d'être le seul impact environnemental. La production, la transformation, l'emballage et le transport des denrées alimentaires consomment des ressources et de l'énergie, produisent des émissions de CO₂ et d'autres rejets polluants.

La Commission européenne estime que l'alimentation représente 30% des impacts écologiques imputables à chaque citoyen⁴. De même, environ 20% du changement climatique sont attribués à la production, la transformation, et le stockage de la nourriture⁵.

Jeter de la nourriture qui aurait pu être consommée coûte cher aux ménages. Sur base des dépenses annuelles d'un ménage, c'est environ 175 Euros qui sont directement jetés à la poubelle.

Selon la FEVIA, la consommation alimentaire belge s'élèverait à 9 millions de tonnes pour une valeur commerciale de 21.200 millions d'Euros. Le gaspillage alimentaire s'élèverait à 660.000 tonnes et 1.400 millions d'Euros.

POURQUOI GASPILLONS-NOUS ?

Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples: modification des structures et de l'organisation familiales, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires, une mauvaise interprétation des dates de consommation... Outre ces causes sociologiques, certaines caractéristiques des marchés et pratiques commerciales semblent influencer le gaspillage du fait des ménages.

L'OBSERVATOIRE BRUXELLOIS DE LA CONSOMMATION DURABLE ENQUETE

Quelles sont les pratiques commerciales qui encouragent le gaspillage ? Nous avons voulu en avoir le cœur net en visitant quelques grandes surfaces et en repérant les pratiques des producteurs et des distributeurs qui pourraient

¹ WRAP, Campagne Love Food Hate Waste, www.lovefoodhatewaste.com, 2007

² Enquête (analyse de poubelles ménagères) réalisée par le bureau RDC pour Bruxelles Environnement en 2004

³ Novembre 2002: Les données de l'IBGE : «Les déchets bruxellois - des données pour le plan»

⁴ Dossier « Briser un cercle vicieux : réduire les déchets » dans La Revue Durable n°22, Octobre - Novembre 2006

⁵ WRAP Campagne Love Food Hate Waste, www.lovefoodhatewaste.com 2007

influencer le gaspillage par les ménages.

Disons le tout de suite, il est difficile d'identifier des pratiques commerciales qui influencent clairement, dans un sens ou dans un autre, le gaspillage alimentaire. De nombreuses pratiques commerciales encouragent l'achat ; elles n'entraînent pas directement le gaspillage. Mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire. En outre, certaines pratiques peuvent influencer positivement ou négativement le gaspillage en fonction des caractéristiques des ménages. Ainsi, les grands conditionnements peuvent représenter une économie intéressante pour les ménages de grande taille mais générer plus de gaspillage chez les ménages plus petits.

Des pratiques qui encouragent les achats

Dans un magasin, tout est pensé et agencé pour encourager l'achat (disposition des rayons, ambiance lumineuse et musicale, positionnement des produits, panneaux informatifs, promotions, démonstrations...). Les emballages sont là pour séduire et déclencher un «réflexe» d'achat en quelques dixièmes de seconde. Tout cela invite à l'achat. Le gaspillage n'est pas loin si le consommateur se laisse tenter et achète impulsivement, en quantité supérieure à ses besoins ou des biens décevants, rejetés à moitié consommés. Le gaspillage sera d'autant plus important que les aliments achetés se conservent moins bien. Si la denrée se conserve bien, l'achat de plus grandes quantités peut se justifier à condition qu'elles puissent être stockées dans de bonnes conditions et consommées dans les délais prescrits. Qui n'a pas fait l'expérience d'une boîte oubliée au fond d'une armoire qui doit être finalement jetée ?

Les formules de promotion sont diverses : offre «multi-pack» ou bons de réduction à l'achat de plusieurs produits. Ces pratiques favorisent l'achat, grâce à l'attrait de la promotion. Le consommateur a l'impression de faire une bonne affaire car il paie moins cher à l'unité de produit.

Les promotions sur les quantités peuvent plus facilement encourager le gaspillage quand elles portent sur des produits plus sensibles à la dégradation (pâtes fraîches, poisson, viande...) ou quand ces denrées en promotion sont livrées dans des quantités supérieures aux quantités qui peuvent être consommées dans les délais prescrits sur l'étiquette.

Pratiques commerciales qui limitent la durée de conservation des denrées au domicile du consommateur

Vente rapide

Les produits dont la date de consommation arrive à échéance sont proposés en vente rapide. L'achat est tentant car une réduction du prix est toujours proposée. Le distributeur a tout intérêt à favoriser la vente de ces produits car, après la date de consommation, il lui sera interdit de vendre ou de donner les denrées les plus périssables. Ces aliments achetés en «vente rapide» doivent être consommés rapidement. Si des imprévus viennent bousculer le planning des repas familiaux, il y aura plus facilement gaspillage. Normalement, dans le cas d'une vente rapide, le consommateur est clairement averti qu'il doit consommer rapidement le produit... à condition que la mention «vente rapide» soit effectivement présente et bien mise en évidence! Ce qui n'est pas toujours le cas !

Mauvaise conservation d'aliments dans le magasin ou dans la chaîne de production/distribution

Cela compromet la conservation ultérieure du produit. C'est par exemple le cas de la conservation des œufs au frigo, pratique fortement déconseillée car, entre le magasin et le frigo domestique, les œufs se réchauffent et de la condensation se forme sur la coquille, l'humidité rendant la coquille perméable aux micro-organismes. C'est également le cas lorsque la chaîne du froid est interrompue, provoquant le réchauffement des denrées réfrigérées ou surgelées, ou encore quand un emballage sous vide est endommagé.

Aliments périmés

Le consommateur distrait achète ces produits sans prendre connaissance des informations fournies par l'étiquetage et les découvre «périmés» au domicile. Il arrive aussi, mais rarement, qu'un produit contenu dans un emballage opaque soit périmé sans que la date de consommation n'ait été atteinte (cas des produits dont l'emballage a été légèrement endommagé). Ces aliments sont immédiatement jetés à la poubelle sans avoir été consommés.

Présence/absence de conseils pour éviter le gaspillage

Les lieux de vente sont des lieux de rencontre entre les produits et leurs consommateurs ; ils conviennent parfaitement pour les actions de sensibilisation et d'information sur le gaspillage alimentaire. Ainsi, des informations pour interpréter correctement les dates de consommation, des aides pour orienter vers les produits correspondant le mieux aux besoins, des recettes pour accommoder les restes, des conseils pour assurer la bonne conservation des denrées alimentaires pourraient utilement être diffusées sur les lieux de vente. Nous n'avons pas rencontré sur le terrain de pratiques allant dans ce sens.

Pratiques qui permettent l'ajustement des quantités achetées

Que ce soit au rayon des fruits et légumes, en viande, charcuterie, fromagerie et poissonnerie, certaines enseignes offrent aux consommateurs la possibilité d'acheter juste la quantité nécessaire en recourant au vrac, en libre service ou non, ou à la vente à la découpe.

C'est intéressant puisque les fruits et légumes font partie des aliments les plus souvent gaspillés par les ménages. Néanmoins l'avantage en termes de gaspillage doit être nuancé. Le gaspillage dans les magasins peut être plus important car les consommateurs manipulent les denrées et laissent de côté les denrées abîmées. Certains professionnels avancent également l'idée que les fruits et légumes emballés (cas du concombre sous film plastique) se conserveraient plus longtemps.

Au rayon boucherie, selon les magasins, la viande peut être livrée à la découpe ou préemballée.

A la découpe : la quantité désirée est découpée, pesée et emballée devant le consommateur. Cette formule permet d'adapter les quantités mais présente l'inconvénient d'une absence d'étiquetage (date de consommation mais aussi traçabilité) et offre une moindre garantie de protection et de durée de conservation.

Remarque : Quand la viande est vendue préemballée, en général les quantités proposées correspondent à nos standards élevés de consommation de viande (morceaux de plus de 75 gr).

Pratiques qui favorisent la bonne conservation des aliments durant le transport vers le domicile et au domicile

- La présence de sacs de surgélation, gratuits ou payants, à proximité des congélateurs, afin d'éviter que les aliments ne dégèlent lors du transport entre le magasin et le domicile.
- L'emplacement des congélateurs: il est préférable que les surgelés soient achetés à la fin du parcours dans le magasin, afin de limiter le temps passé par les aliments hors d'un congélateur (idem pour tous les produits frais réfrigérés comme la viande, la charcuterie...).
- La présence d'indications ou de conseils pour respecter les consignes de conservation des produits.

LES PRODUCTEURS, AUSSI, ONT DES RESPONSABILITES

L'enquête sur les lieux de vente a été complétée par une enquête réalisée auprès de consommateurs «avertis» pour détecter des causes de gaspillage alimentaire du fait des emballages ou d'autres caractéristiques du produit, qui n'auraient pas pu être repérés sur les lieux de vente.

Certains emballages sont difficiles à vider complètement et sont jetés avec une partie de leur contenu. C'est le cas notamment de certains flacons de sauces dont le goulot est étroit, de tubes (mayonnaise, lait concentré), de produits gras, épais, sirupeux qui s'écoulent plus difficilement (chocolat à tartiner).

Certains produits ne sont présents que dans des conditionnements de grand volume.

Certains aliments sont conditionnés en formats ne correspondant pas aux besoins, par exemple des portions trop petites pour deux personnes et trop grandes pour une, ce qui fait qu'on en prépare trop et que l'on en jette.

Certains emballages se referment mal une fois ouverts, d'où une mauvaise conservation du produit.

Conclusions

La conclusion principale de cette investigation est que les pratiques commerciales n'invitent pas au gaspillage mais bien à l'achat. Le gaspillage survient dès que ces achats ne correspondent pas en quantités et qualité aux besoins des ménages ou à leurs capacités de stockage des aliments dans de bonnes conditions. Il est tentant de faire peser le poids de la responsabilité du gaspillage sur les ménages.

Néanmoins, ce qui apparaît clairement, c'est que le distributeur pourrait jouer un rôle beaucoup plus actif vis-à-vis de l'information et de l'aide aux consommateurs en vue de réduire ou supprimer le gaspillage alimentaire. Or, aucune des enseignes ne propose d'information de ce type ou alors de manière ponctuelle à certaines occasions.

De nombreuses initiatives pourraient être développées avec la distribution pour inviter le consommateur à faire des choix responsables, limitant les possibilités de gaspillage, par exemple :

- développer un dialogue avec les consommateurs, qui ne serait plus axé uniquement sur les prix mais bien sur les autres caractéristiques des denrées alimentaires : origine, mode de production, qualité nutritionnelle...;
- développer un système d'information qui permette aux consommateurs d'interpréter correctement les dates de consommation figurant dans les étiquetages;
- fournir des informations sur les quantités à acheter en fonction des besoins, sur les conditions de conservation optimales lors du transport et du stockage au domicile, des recettes pour accommoder les restes...

Un dialogue doit également s'établir avec les producteurs pour que ceux-ci contribuent à la lutte contre le gaspillage du fait des ménages en mettant sur le marché des produits

- dont le design des emballages permet une utilisation facile et une vidange compétente ;
- dont les emballages permettent une conservation optimale (tout en minimisant les problèmes de suremballage) ;
- dans des quantités et formats correspondant aux besoins des consommateurs ;
- dont l'étiquetage comprend des informations claires sur les bonnes conditions de conservation.

Conseils pour faire des achats anti-gaspi

- Si vous en avez la possibilité, faites les courses plus souvent. Cela permet de mieux adapter les achats aux besoins.
- Avant de vous rendre au magasin, faites une liste de courses et tenez-vous-y; cela vous empêchera de tomber dans les pièges du marketing et de faire des achats décevants.
- Certains disent que les achats alimentaires impulsifs sont limités lorsque l'on fait les courses après avoir mangé; à essayer !
- Achetez selon vos besoins : votre famille est grande, vous recevez des amis, privilégiez les grands conditionnements; au contraire, si vous vivez seul, choisissez des conditionnements plus petits.
- L'offre à la découpe, ou en vrac permet d'acheter les quantités désirées et d'éviter le gaspillage. Lorsque vous vous servez vous-même, manipulez les fruits et légumes avec précaution pour éviter qu'ils s'abîment et ne doivent être éliminés.
- Ne vous laissez pas séduire par les offres promotionnelles, sauf si elles correspondent à vos besoins et vos possibilités de stockage dans de bonnes conditions.
- Prenez le temps de lire les étiquettes, vérifiez la date de consommation et faites les choix en fonction du moment où vous prévoyez de consommer l'aliment. Un aliment ayant dépassé la date de consommation n'est périmé que s'il appartient à la catégorie des produits très périssables (viande et produit de viande, poisson et produit de poisson, pâtisserie...).
- Si vous achetez des aliments en vente rapide, soyez certain de pouvoir les consommer très rapidement.
- Vérifiez que l'emballage est intact et ne présente aucun défaut. Choisissez les emballages qu'il est possible de vider complètement. Un geste en plus pour l'environnement : évitez le suremballage et les emballages non recyclables.
- Achetez les produits surgelés en dernier lieu et placez-les dans un emballage isotherme. Après l'achat, disposez-les au surgélateur le plus rapidement possible. Il faut veiller surtout à ne pas interrompre la chaîne du froid pour éviter que les aliments se réchauffent et se dégradent. Sachez aussi que la conservation de surgelés à domicile consomme beaucoup d'énergie.
- N'hésitez pas à vous adresser à votre distributeur, si vous découvrez sur les lieux de vente des pratiques commerciales qui encouragent le gaspillage. Et faites-les nous connaître !

L'Observatoire bruxellois de la Consommation durable est un partenariat entre le CRIOC et Bruxelles Environnement.

Pour plus d'information : contactez Caroline Descartes - [obcd\(at\)crioc.be](mailto:obcd(at)crioc.be)



Avec le soutien de la Ministre de l'Environnement et de l'Energie de la Région de Bruxelles-Capitale