

Le gaspillage alimentaire

Dernière mise à jour : 06 juin 2023

🔍 Évaluation de l'état non réalisable et évaluation de la tendance non réalisable

À tous les échelons de la chaîne de production, transformation, distribution et consommation de produits alimentaires, des quantités conséquentes d'aliments sont perdues ou gaspillées. Les impacts environnementaux sont multiples : gaspillage de ressources naturelles, pollutions, production de déchets... L'enjeu est également économique (coûts pour les différents acteurs de la chaîne) et social (sécurité alimentaire pour certaines franges de la population).

Les pertes alimentaires correspondent à une diminution, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, avant le stade de la consommation, de la masse de denrées qui étaient à l'origine destinées à la consommation humaine, quelle qu'en soit la cause. Les gaspillages alimentaires sont le fait de jeter ou de laisser se gâter des denrées propres à la consommation humaine au stade de la consommation, quelle qu'en soit la cause.^[1]

Dans cette fiche d'indicateurs, les données présentées traitent uniquement du gaspillage alimentaire à domicile.

Gaspillage alimentaire et comportement des Wallons

L'analyse du comportement des Wallons à l'égard du gaspillage alimentaire repose sur des enquêtes ponctuelles. Selon le rapport relatif à l'enquête 2022^[2], le comportement des Wallons à l'égard du gaspillage alimentaire s'est détérioré : le nombre de Wallons déclarant gaspiller des aliments à la maison était plus élevé en 2022 qu'en 2018.

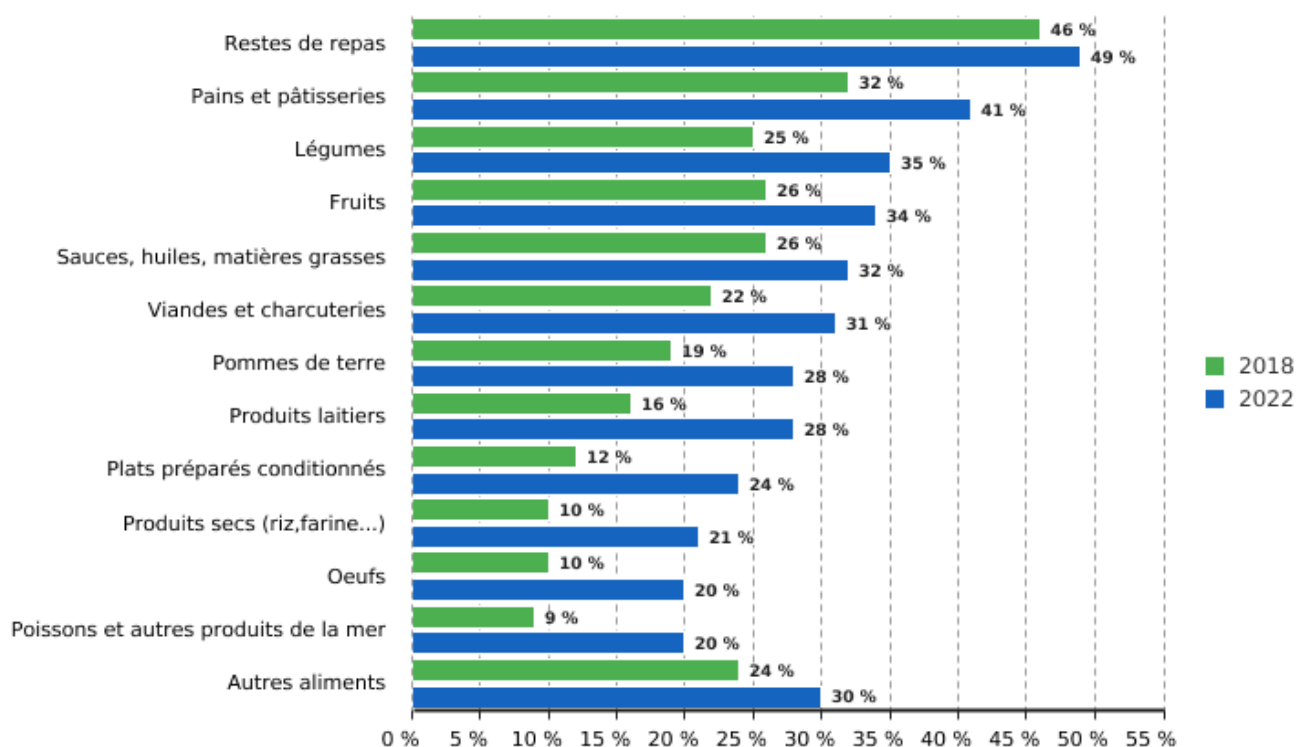
Les "restes de repas", les "pains et pâtisseries" et les "légumes" constituaient les trois catégories d'aliments le plus souvent citées en 2022. Respectivement 49 %, 41 % et 35 % des répondants ont déclaré avoir jeté ces produits au moins une fois au cours de la semaine précédant l'enquête, contre 46 %, 32 % et 25 % des répondants en 2018. Sur la même période, la proportion de répondants ayant déclaré un gaspillage a globalement doublé pour les catégories d'aliments suivants : les "plats préparés conditionnés" (de 12 à 24 %), les "produits secs" (de 10 à 21 %), les "œufs" (de 10 à 20 %) et les "poissons et autres produits de la mer" (de 9 à 20 %).

Les trois raisons qui sont le plus souvent invoquées dans l'enquête pour justifier le gaspillage alimentaire sont : (i) des préparations en trop grandes quantités (35 % des répondants en 2022), (ii) la date de péremption dépassée pour les aliments frais (33 % des répondants) et (iii) le manque de temps pour consommer l'aliment (30 % des répondants). Ces résultats sont légèrement supérieurs à ceux de 2018 (respectivement 34 %, 30 % et 29 % des répondants).

Comme en 2018, l'analyse du profil des personnes interrogées indique qu'il existe une différence de comportement significative selon les tranches d'âge. Les personnes de plus de 55 ans ont beaucoup moins l'habitude de jeter des aliments.

Le gaspillage alimentaire des Wallons* : catégories d'aliments gaspillés au moins 1 fois par semaine

Proportion de Wallons ayant jeté à la maison les aliments suivants au moins 1 fois au cours de la semaine précéd



* Enquêtes réalisées auprès d'un panel représentatif de la population wallonne (2 002 personnes en 2018 et 2 000 personnes en 2022)^(a).

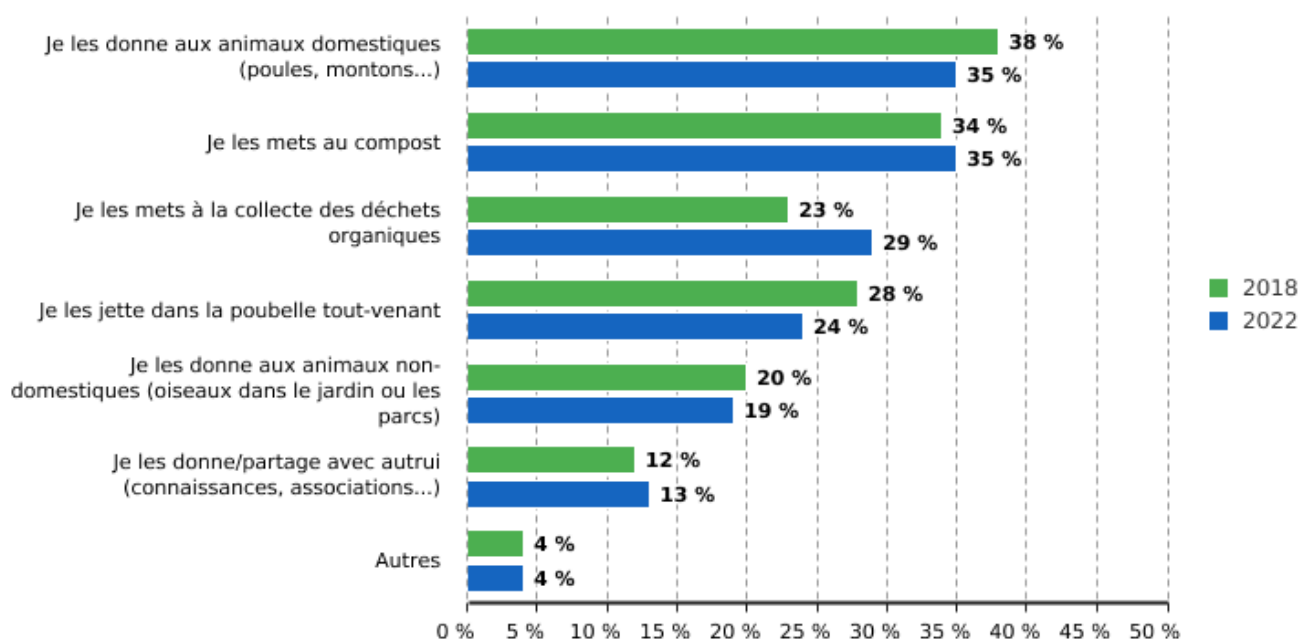
REEW - Sources : SPW ARNE - DSD (panel IPSOS)

© SPW - 2023

En 2022, les produits non consommés étaient principalement donnés aux animaux domestiques (35 % des répondants, contre 38 % en 2018), ajoutés au compost (35 % contre 34 % en 2018), déposés dans la poubelle des déchets organiques (29 % contre 23 % en 2018) ou jetés dans la poubelle tout-venant (24 % contre 28 % en 2018). Malgré le fait que les répondants déclaraient jeter plus souvent des aliments en 2022 par rapport à 2018, ces aliments se retrouvaient plus fréquemment dans la collecte sélective des déchets organiques, permettant ainsi une meilleure valorisation de ces déchets. Ce bon résultat est à mettre en lien avec la généralisation progressive de la collecte sélective des déchets organiques [↗](#).

Le gaspillage alimentaire des Wallons* : destinations des aliments gaspillés

Que faites-vous des aliments non consommés ?



* Enquêtes réalisées auprès d'un panel représentatif de la population wallonne (2 002 personnes en 2018 et 2 000 personnes en 2022)^(a).

REEW – Source : SPW ARNE - DSD (panel IPSOS)

© SPW - 2023

En matière de prévention, les trois gestes les plus souvent cités par les répondants pour limiter le gaspillage alimentaire sont : (i) la rédaction de listes de courses (53 %), (ii) la vérification au préalable des dates de péremption des produits (46 %) et (iii) la limitation des achats à ce qui est nécessaire au ménage (45 %). À noter que deux gestes ont progressé significativement entre 2018 et 2022 : la planification des menus de la semaine et la consommation des produits qui doivent partir en premier lieu sur base de la date de péremption.

Des gaspillages difficiles à quantifier

En Wallonie, les quantités d'aliments gaspillés sont estimées à partir (i) de données annuelles relatives à la collecte des déchets ménagers (collecte des ordures ménagères brutes (OMB) et des déchets organiques collectés sélectivement)^[3] et (ii) de campagnes de mesures ponctuelles (dernière campagne réalisée en 2017 - 2018) relatives à l'analyse de la composition des OMB et des déchets organiques collectés sélectivement^(b).

En 2017 - 2018, ces quantités étaient estimées à 17,4 kg/hab, contre 27,2 kg/hab en 2013 (année de référence reprise dans le Plan wallon des déchets-ressources (PWD-R) [↗](#)). Ces estimations ne tiennent cependant pas compte (i) des aliments éliminés sous forme liquide, (ii) des aliments compostés à domicile, (iii) des restes alimentaires donnés aux animaux et (iv) des aliments jetés

en dehors du domicile (restaurant, lieu de travail...). Ces résultats, même s'ils ne concernent qu'une partie du gaspillage alimentaire, semblent encourageants. Ils devront toutefois être confirmés lors de la prochaine campagne de mesure prévue fin 2023, en particulier au regard des résultats des enquêtes sur le comportement des Wallons à l'égard du gaspillage alimentaire, qui concluent à une détérioration de la situation entre 2018 et 2022.

Une thématique transversale

En Wallonie, la problématique des pertes et des gaspillages alimentaires fait l'objet d'un plan spécifique, le Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires 2015 - 2025 (Plan REGAL 2.0 [🔗](#)). Dans le cadre de ce plan, un certain nombre d'actions à destination des Wallons ont déjà été mises en œuvre :

- la création et la gestion d'un site web de référence [🔗](#) ;
- la mise en place de campagnes de sensibilisation tous publics ("moins de gaspi, c'est plus d'économies", "légumes moches", "recettes anti-gaspi"...) et pour des profils spécifiques ("tes aliments et toi, ça va matcher", "tu cuisines ou tu te ruines"...) ;
- l'encouragement des clients de restaurants à emporter la part non consommée de leur assiette (projet REST-O-PACK) [🔗](#) ;
- l'organisation par les communes et/ou intercommunales d'ateliers "anti-gaspi" ("accommoder des restes", "bien lire les dates de péremption", "ranger intelligemment le frigo", "conserver les aliments"...).

La problématique des pertes et des gaspillages alimentaires est également traitée dans plusieurs autres documents stratégiques wallons : le PWD-R [🔗](#), le Plan wallon de sortie de la pauvreté [🔗](#), la Troisième Stratégie wallonne de développement durable [🔗](#), la Stratégie "Manger demain" [🔗](#) et le Plan de relance de la Wallonie [🔗](#). Comme pour le Plan REGAL, ces différents documents stratégiques se déclinent en actions spécifiques aux différents maillons de la chaîne alimentaire et en actions transversales.

[1] Les définitions des pertes et gaspillages alimentaires sont issues du Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires 2015 - 2025(Plan REGAL 2.0) [🔗](#).


[2] Enquête réalisée en 2022 auprès d'un panel représentatif de la population wallonne (2 000 personnes)^(a).

[3] Formulaire FEDEM et CETRA complétés par les communes et les intercommunales de gestion des déchets.

Évaluation

? Évaluation de l'état non réalisable et évaluation de la tendance non réalisable

État : Évaluation non réalisable

- Référentiel : Plan wallon des déchets-ressources (PWD-R) 
- Réduire de 33 % le gaspillage alimentaire des ménages wallons, soit - 9 kg/hab à l'horizon 2025 par rapport à 2013 (année de référence dans le PWD-R)*. En 2017 - 2018, le gaspillage alimentaire était estimé à 17,4 kg/hab (contre 27,2 kg/hab en 2013), un niveau déjà inférieur à l'objectif du PWD-R. Cependant, l'état ne pourra être évalué que sur base de l'évaluation du PWD-R, en 2025.

Tendance : Évaluation non réalisable


En 2017 - 2018, le gaspillage alimentaire en Wallonie* était estimé à 17,4 kg/hab, soit - 9,7 kg par rapport à 2013. Cette évolution devra cependant être confirmée lors de la prochaine campagne de mesure prévue fin 2023. En effet, selon la dernière enquête relative à l'analyse du comportement des Wallons à l'égard du gaspillage alimentaire^(a), la situation semble s'être détériorée entre 2018 et 2022. Ces évolutions contradictoires entre les quantités d'aliments gaspillés en 2013 et 2018 et les comportements des Wallons en 2018 et 2022 ne permettent pas d'établir une tendance univoque.

* Hors aliments éliminés sous forme liquide, aliments compostés à domicile, restes alimentaires donnés aux animaux et aliments jetés en dehors du domicile.

[En savoir plus sur la méthode d'évaluation](#)

Informations complémentaires

Références bibliographiques

(a) IPSOS, 2022. Baromètre relatif à la prévention des déchets ménagers. Enquête réalisée pour le compte du SPW ARNE - DSD. 

(b) RDC Environment et al., 2019. Analyse de la composition des ordures ménagères brutes et des déchets organiques collectés sélectivement en Wallonie. Année 2017-2018. Rapport final. Étude réalisée pour le compte du SPW ARNE - DSD. 