

## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR LES MÉNAGES

Dernière mise à jour : 19 décembre 2017

À tous les échelons de la chaîne de production, de distribution et de consommation de produits alimentaires, des quantités conséquentes d'aliments sont perdues. Ce gaspillage reste cependant difficile à estimer compte tenu de la multitude de définitions et de méthodes d'évaluation. La sensibilisation des Wallons à cette problématique est devenue une priorité du Gouvernement wallon.

### Au minimum 19 kg par habitant et par an

À l'échelle de l'Union européenne, les ménages seraient le 1<sup>er</sup> acteur à la source du gaspillage alimentaire (42 %), suivi par l'industrie alimentaire (39 %), l'HOORECA (14 %) et les commerces & la distribution (5 %)<sup>[1]</sup>. En Wallonie, le gaspillage alimentaire était estimé à 19 kg/(hab.an), soit 16 % du contenu de la poubelle tout-venant<sup>[2]</sup>. Ce chiffre est cependant sous-estimé car il ne tient pas compte des aliments sous forme liquide jetés ni de ceux consommés et jetés en dehors du domicile.

### Plus de gaspillage chez les jeunes que chez les seniors

Selon les résultats d'une enquête<sup>[3]</sup> sur les comportements des Wallons à l'égard du gaspillage alimentaire, un peu moins de la moitié (43 %) disent ne pas jeter des aliments à leur domicile. L'analyse du profil des personnes interrogées indique qu'il existe une grande différence de comportement selon les tranches d'âge. Par exemple, la proportion de jeunes (< 30 ans) qui jettent fréquemment de la nourriture et/ou des boissons est 1,8 fois plus importante que la proportion de personnes âgées de plus de 65 ans qui jettent fréquemment des aliments et/ou des boissons.

Les restes de repas (68 %), les fruits et les légumes (45 %) et les pains et pâtisseries (35 %) sont les types d'aliments le plus souvent jetés. Les produits non consommés sont généralement jetés dans la poubelle tout-venant (41 %), ajoutés au compost (31 %), déposés dans la poubelle organique (29 %) ou donnés aux animaux (animaux domestiques, 22 %, et non domestiques, 14 %). Les trois raisons qui sont le plus souvent invoquées pour justifier le gaspillage sont : (i) la date de péremption était dépassée, (ii) le produit a été mal conservé et était avarié et (iii) il restait du produit mais il a été directement jeté.

### Un programme "de la fourche à la fourchette"

Le 17/06/2015, le Gouvernement wallon a adopté le Programme wallon de lutte contre les pertes et le gaspillage

### PAS D'ÉVALUATION

Cet indicateur ne fait pas l'objet d'une évaluation car il s'agit soit d'un indicateur de contexte, soit d'un indicateur à portée limitée dans le temps (études ponctuelles) ou dans l'espace (échelle sub-régionale).

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

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

#### Références bibliographiques

- (a) Bio Intelligence Service, 2010. Preparatory study on food waste across EU 27. Final report. étude réalisée pour le compte de la CE - DG Environment. [🔗](#)
- (b) RDC Environment, 2010a. Étude de la composition des ordures ménagères en Région wallonne en 2009 - 2010. Rapport final. Étude réalisée pour le compte du SPW - DGO3 - DSD.
- (c) GfK, 2016. Actualisation du baromètre relatif à la prévention des déchets. Rapport final. Étude réalisée pour le compte du SPW - DGO3 - DSD.

alimentaire 2015 - 2025, communément appelé "Plan REGAL"  
🔗 Il vise à réduire de 30 % le gaspillage alimentaire à tous les échelons de la chaîne alimentaire d'ici 2025 conformément aux recommandations européennes 🔗. Le programme prévoit la mise en œuvre de 17 actions réparties en 5 axes pour un budget total de l'ordre de 1,2 M€. De nombreuses actions visent directement les Wallons, comme notamment la mise en place de campagnes de sensibilisation tous publics, la promotion de l'utilisation du « Rest-O-Pack » dans la restauration (mise à disposition des restaurateurs volontaires de boîtes adaptées et recyclables), la création d'une formation d'ambassadeur anti-gaspillage, ou encore la promotion d'une alimentation durable dans les cantines collectives.

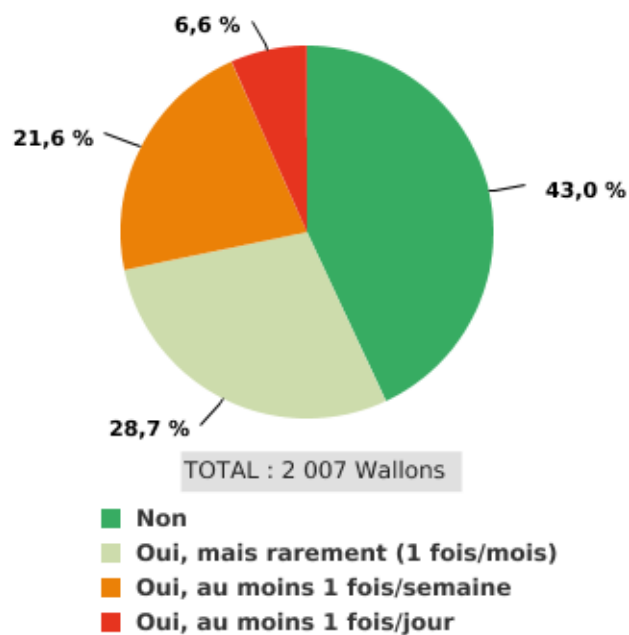
---

[1] Estimation réalisée par Bio Intelligence Service (2010) sur base de données d'Eurostat<sup>(a)</sup>

[2] Y compris la poubelle organique. Estimation réalisée sur base de 5 campagnes de collecte mises en oeuvre entre 2009 et 2010<sup>(b)</sup>

[3] Enquête réalisée en 2016 auprès d'un panel constitué de 2 007 personnes, représentatif de la population wallonne<sup>(c)</sup>

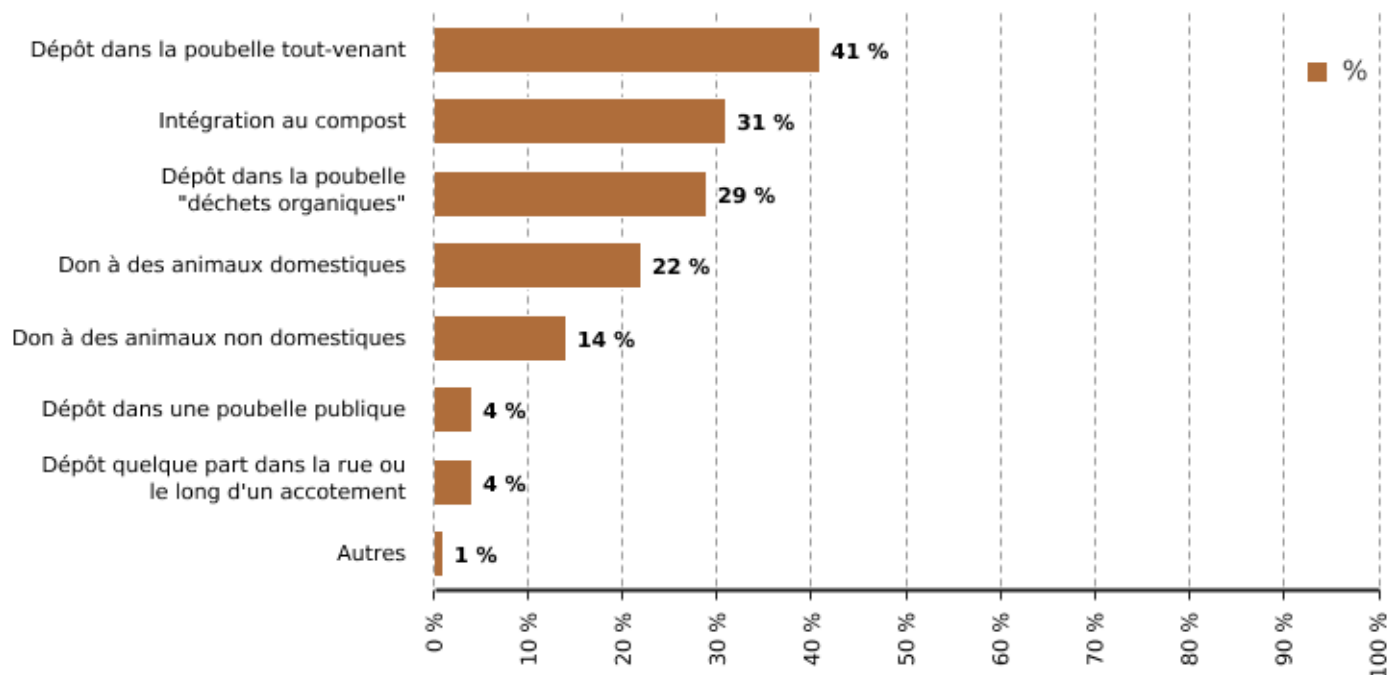
**À votre domicile, jetez-vous de la nourriture et/ou des boissons ?**



\*Enquête réalisée en 2016 auprès d'un panel constitué de 2 007 personnes, représentatif de la population wallonne

REEW - Source : DGO3 - DSD (panel GfK)

**Que faites-vous des aliments et/ou boissons non consommés ?**



\*Enquête réalisée en 2016 auprès d'un panel constitué de 2 007 personnes, représentatif de la population wallonne

REEW - Source : DGO3 - DSD (panel GfK)