

## Réduction du gaspillage alimentaire



### Rôle clé du comportement des consommateurs mais aussi des emballages

**Trop d'aliments finissent encore à la poubelle. Des actions ciblées impliquant les acteurs locaux sont indispensables pour modifier les habitudes des consommateurs afin d'adapter leurs achats à leurs besoins. Parallèlement, à travers les emballages, les entreprises prolongent non seulement leur durée de conservation, mais permettent aussi un meilleur dosage du produit, réduisant ainsi le gaspillage.**

prevent pack

### Les Belges jettent plus de 15 kg de nourriture par an

**D'après FEVIA, les consommateurs belges jettent entre 5 et 10 % des aliments qu'ils achètent.** Entre 15 et 20 kg de nourriture par habitant finissent chaque année à la poubelle, ce qui représente quelque 180 euros.

« Même si le consommateur est globalement plus attentif à la problématique du gaspillage alimentaire, il reste beaucoup de chemin à parcourir », estime Nathalie Ricaille, chargée de mission

chez Espace Environnement et Communication Manager du projet européen GreenCook. « Pour diminuer le gaspillage alimentaire, il faut jouer à la fois sur l'emballage et le comportement du consommateur. C'est pourquoi il est important de promouvoir des initiatives qui englobent ces deux aspects, notamment en communiquant clairement certains messages au grand public. »

### Conservation prolongée, meilleur dosage

Les actions de l'industrie sont diverses. « En plus de limiter la quantité d'emballages, l'industrie déploie des efforts spécifiques afin de réduire le gaspillage alimentaire », ajoute Nathalie Ricaille. « Les emballages à atmosphère modifiée, utilisés par exemple pour la viande, permettent de conserver plus longtemps le produit emballé en bon état. » Un autre type d'emballage « intelligent » indique quand le produit doit être consommé ou avertit lorsque la chaîne de froid a été rompue pendant son acheminement.

D'autre part, les entreprises proposent de plus en plus souvent des emballages refermables, par exemple pour la charcuterie ou le fromage précoupé. Même tendance pour les emballages permettant un dosage ou un portionnement approprié. « Les emballages refermables et les bouchons doseurs contribuent à limiter le gaspillage, à condition qu'ils soient bien adaptés au produit. La clé est de veiller à ce que le conditionnement soit idéal pour le produit et son mode d'utilisation. Avec l'introduction de tels emballages, les consommateurs comprennent mieux la fonction essentielle qu'ils jouent dans la protection du produit et le prolongement de sa durée de vie. »

bon à retenir

L'emballage remplit ce rôle en **protégeant le produit**, en **augmentant sa durée de conservation**, ou encore en **favorisant un bon dosage**.

Une des **fonctions clés** de l'emballage est de **limiter le gaspillage alimentaire**.

La **réduction du gaspillage alimentaire** passe aussi par des actions de **sensibilisation du consommateur**.

# Réduction du gaspillage alimentaire

### Actions créatives pour modifier le comportement d'achat

Outre les emballages, la réduction du gaspillage passe aussi par un comportement adapté des consommateurs. « Des actions se développent au niveau de la distribution pour favoriser un comportement plus responsable. L'idée est notamment de rendre plus visibles les produits et emballages qui vont dans le sens d'une réduction du gaspillage alimentaire », poursuit Nathalie Ricaille. « Certains supermarchés, comme Leclerc en France, mettent ainsi en place un étiquetage spécial des emballages qui engendrent moins de gaspillage, en permettant par exemple une plus longue conservation. »

Une autre initiative consiste à promouvoir, lorsque cela est possible, les achats de charcuterie et de fromage à la découpe.

Ceux-ci encourage le consommateur à adapter les quantités achetées aux besoins réels du ménage et, par conséquent, de réduire le risque de gaspillage.

Pour les fruits et légumes, par contre, l'intérêt du vrac reste plus discutable. Les manipulations fréquentes des consommateurs abîment les fruits et légumes les plus fragiles, générant des pertes parfois importantes sur le lieu de vente ou au domicile du consommateur. Pour autant, emballer systématiquement chaque fruit ou légume n'aurait aucun sens. Il faut donc trouver le juste milieu, d'un point de vue économique et environnemental.

### GreenCook promeut les actions locales

Le projet GreenCook vise notamment à réduire le gaspillage via des actions en supermarché. Coordonné par Espace Environnement, il regroupe des partenaires issus de cinq pays du Nord-Ouest européen. « Plusieurs initiatives sur le lieu de vente connaissent un franc succès », souligne Nathalie Ricaille. « Des nutritionnistes font ainsi des démonstrations pour expliquer aux consommateurs comment préparer une sauce avec des tomates qui ne sont plus présentables en salade ; ou encore comment faire des smoothies avec des fruits légèrement abîmés. Autre exemple : une signalétique en rayon donne divers conseils précis, par exemple sur le nombre de grammes de viande à prévoir par personne. »

Mais le projet GreenCook va bien plus loin. Outre le supermarché, le domicile, la cantine scolaire et le restaurant ont aussi été identifiés comme principaux lieux de gaspillage. Des actions ciblées sont développées pour chacun d'entre eux. « La lutte contre le gaspillage est une thématique très actuelle. Cela laisse aux opérateurs motivés une marge de manœuvre réelle pour favoriser la généralisation de ces initiatives innovantes », conclut Nathalie Ricaille.



Plusieurs initiatives en supermarché visent à sensibiliser le consommateur dès l'acte d'achat.

### À propos d'Espace Environnement

L'action d'Espace Environnement s'inscrit dans le développement durable. Partenaire des pouvoirs publics, associations et entreprises depuis 40 ans, l'institution promeut une « éco-citoyenneté » responsable basée sur la concertation avec les acteurs locaux et la participation des habitants. Ses principaux domaines d'action sont l'aménagement du territoire, l'urbanisme, la lutte contre les pollutions intérieures, la mise en place d'espaces verts, la propreté et la réduction des déchets.

### Pour en savoir plus

Espace Environnement : [www.espace-environnement.be](http://www.espace-environnement.be)

GreenCook : [www.green-cook.org](http://www.green-cook.org)

