

# Gaspillage alimentaire : combien de nourriture gaspille-t-on ?

**On gaspille énormément de nourriture, du début à la fin de la chaîne alimentaire. Mais combien exactement ?**



Les chiffres du gaspillage alimentaire

Quand on jette des aliments, on jette aussi l'eau, l'énergie, et les engrais éventuels qui ont été utilisés pour produire, transporter, transformer et distribuer toute cette nourriture. Un sacré gaspillage !

## Sommaire :

- [Combien de nourriture gaspille-t-on ?](#)
  - [Tout au long de la chaîne](#)
  - [Chez soi](#)
- [Pourquoi gaspille-t-on ?](#)
- [Combien coûte le gaspillage ?](#)
- [Objectif : 50% de gaspillage en moins](#)
- [Quand peut-on parler de gaspillage alimentaire ?](#)

-----

## Combien de nourriture gaspille-t-on ?

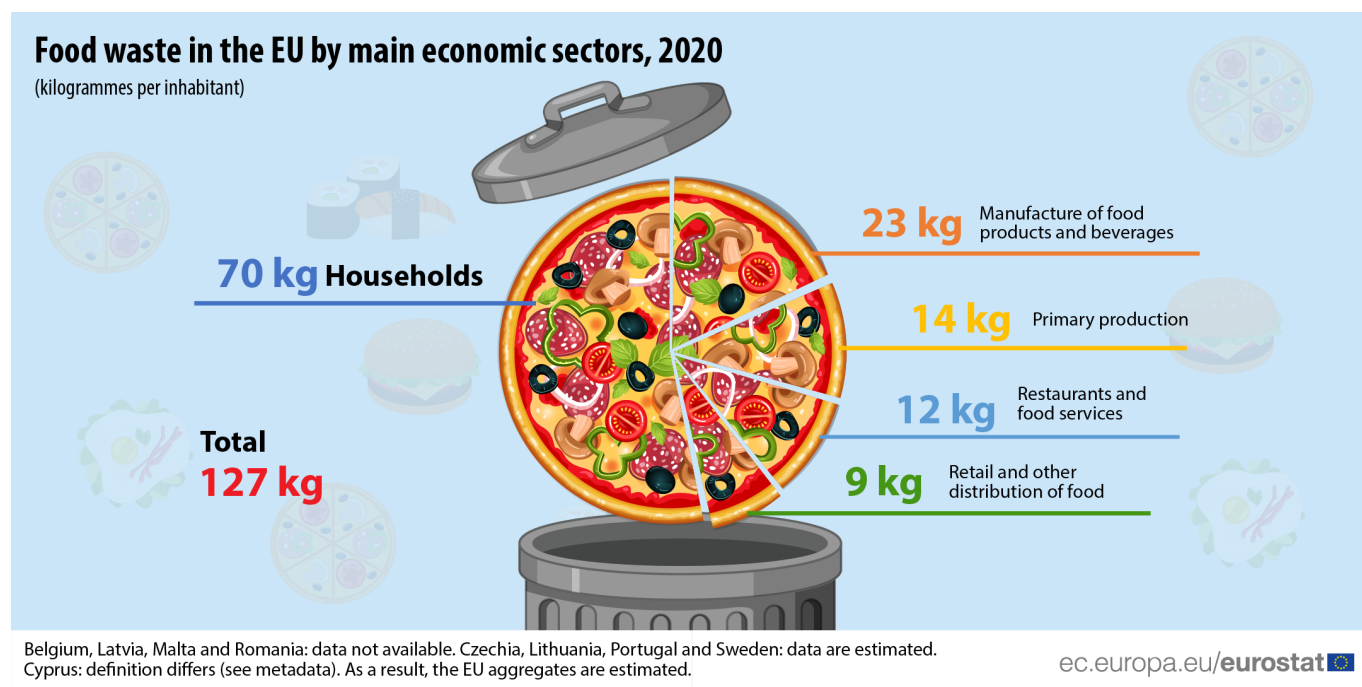
## Tout au long de la chaîne

On considère qu'on gaspille en moyenne **127 kilos de nourriture par personne et par an en Europe**.<sup>[1]</sup> Cela comprend le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire une fois que les aliments y sont entrés. Cela ne comprend donc pas les pertes en amont : cultures non récoltées, fruits et légumes qui restent sur les champs, animaux morts avant abattage etc.

Ces 127 kilos se répartissent comme suit :

- 55% par les ménages ;
- 18% lors de la transformation ;
- 11% à la récolte ;
- 9% dans les services alimentaires (restauration collective) ;
- 7% lors de la vente.

Voilà pour les chiffres européens officiels. S'ils sont réalisés sur base d'une méthodologie commune à tous les États membres,<sup>[1b]</sup> on trouve parfois d'autres chiffres très variables d'une source à l'autre.



*Gaspillage alimentaire en Europe (chiffres 2020). Households (ménages), Manufacture (transformation), Primary production (agriculture), Restaurants and food services (restaurants), Retail (distribution). Source : <https://ec.europa.eu/>*

## Chez soi

Les ménages européens sont donc responsables de 55% du gaspillage, soit **70 kilos de nourriture par an et par personne**.<sup>[2]</sup> S'il n'y a pas de chiffre belge, la moyenne des pays voisins s'établit à 72 kilos (France, Luxembourg, Allemagne, Pays-Bas). Ces chiffres tiennent cependant compte des parties comestibles et non comestibles des aliments (par exemple, la peau de banane est comptée comme

gaspillage, [même si on peut faire de délicieux gâteaux avec](#)). Les parties non comestibles sont cependant assez réduites, le chiffre de 70 kilos est donc probablement assez proche du gaspillage "réel"<sup>[2b]</sup>.

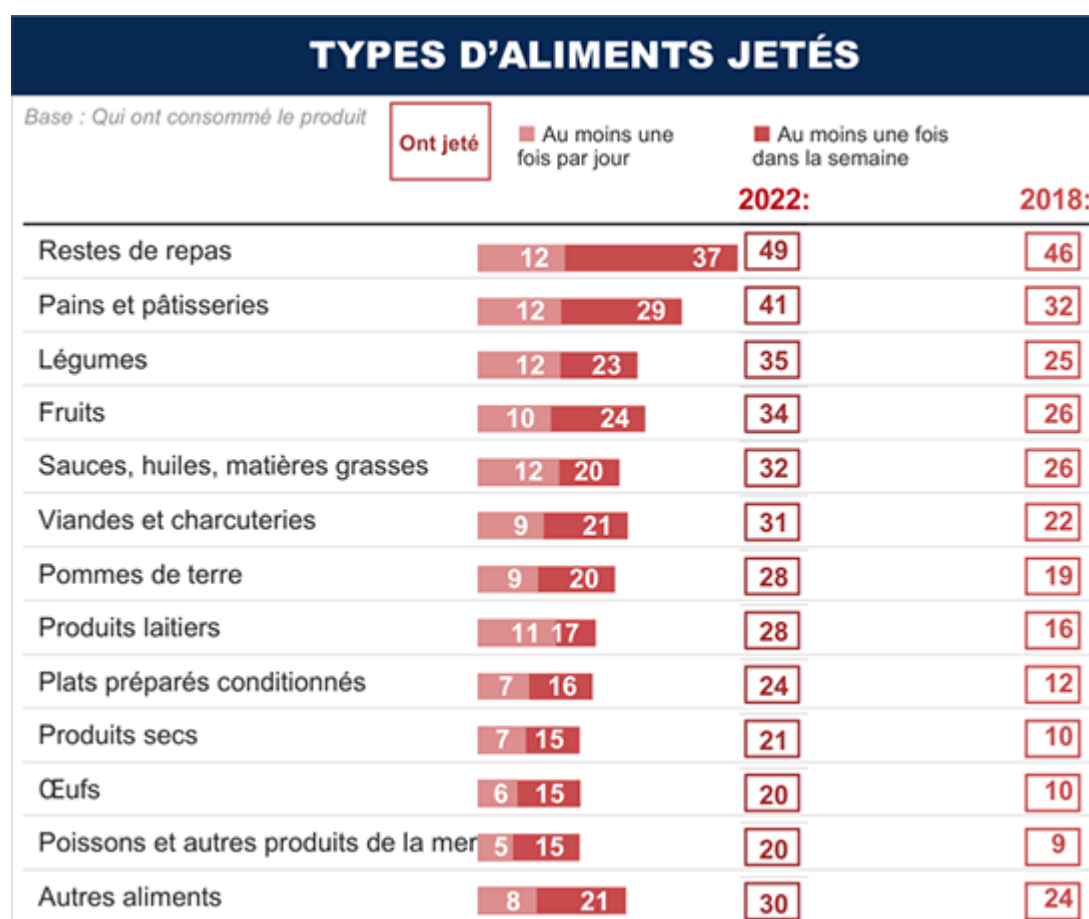
Les analyses de poubelles montrent, elles, que l'on jette entre 15 et 40 kilos de nourriture par an et par personne<sup>[3]</sup>.

Bref, on jette entre 15 et 70 kilos d'aliments par an et par personne.

Quels que soient les chiffres exacts, jeter **plusieurs dizaines de kilos de nourriture par an et par personne** est énorme.

D'autant que pour chaque aliment jeté, on gaspille aussi toute l'énergie, l'eau et les matières qui ont été nécessaires à sa production. La FAO estime que le gaspillage alimentaire rejette 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an<sup>[4]</sup>. On peut ainsi dire que **le gaspillage alimentaire est le 3<sup>e</sup> pollueur au monde en termes de gaz à effet de serre**<sup>[5]</sup>.

Si on regarde de plus près ce que l'on jette en Wallonie, on constate que les 3 premières catégories sont les restes de repas, les pains et pâtisseries et les légumes.

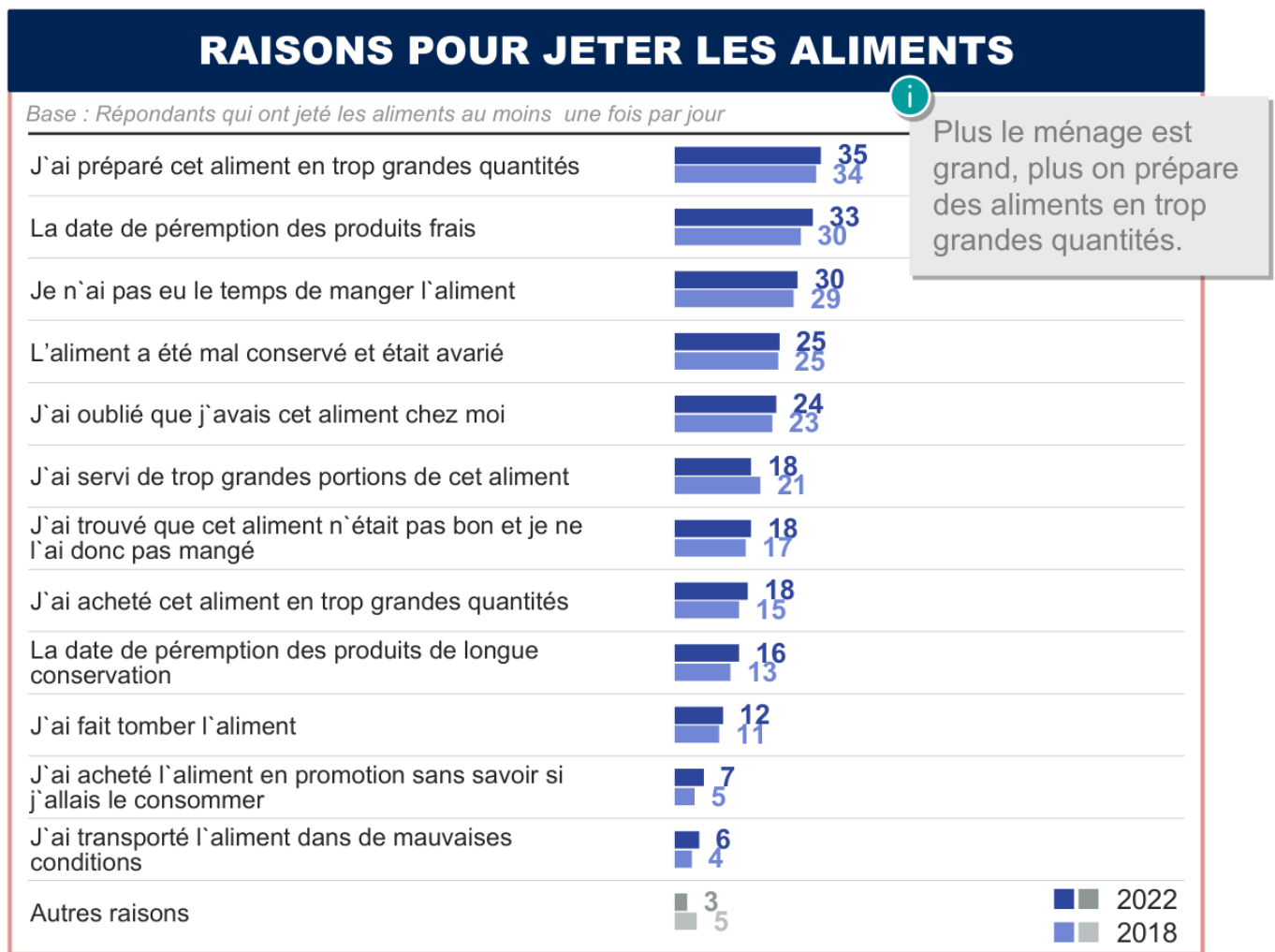


Types d'aliments jetés par les ménages en Wallonie. Source : [baromètre de la prévention des déchets \(2022\)](#).

## Pourquoi gaspille-t-on ?

En Wallonie on gaspille surtout parce qu'on a préparé un aliment en trop grandes quantités. Mais

les autres raisons sont assez nombreuses.



Source : [baromètre de la prévention des déchets \(2022\)](#).

> Voir aussi nos [12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire](#).

## Combien coûte le gaspillage ?

Rien qu'en Europe, on estimait le coût du gaspillage alimentaire à 143 milliards d'euros en 2012.

Si on croise différentes sources, on peut estimer le coût du gaspillage alimentaire **entre 250 et 450 € par personne et par an** ! Soit un prix de 3 à 6 €/kilo de nourriture gaspillée. <sup>[5b]</sup>

## Objectif : 50% de gaspillage en moins

L'Europe s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de 50% **d'ici 2030**.

Si l'on veut nourrir toute l'humanité en 2050, la réduction du gaspillage alimentaire [est même indispensable](#).

> Pour passer à l'action : voir nos [12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire](#).

## Quand peut-on parler de gaspillage alimentaire ?

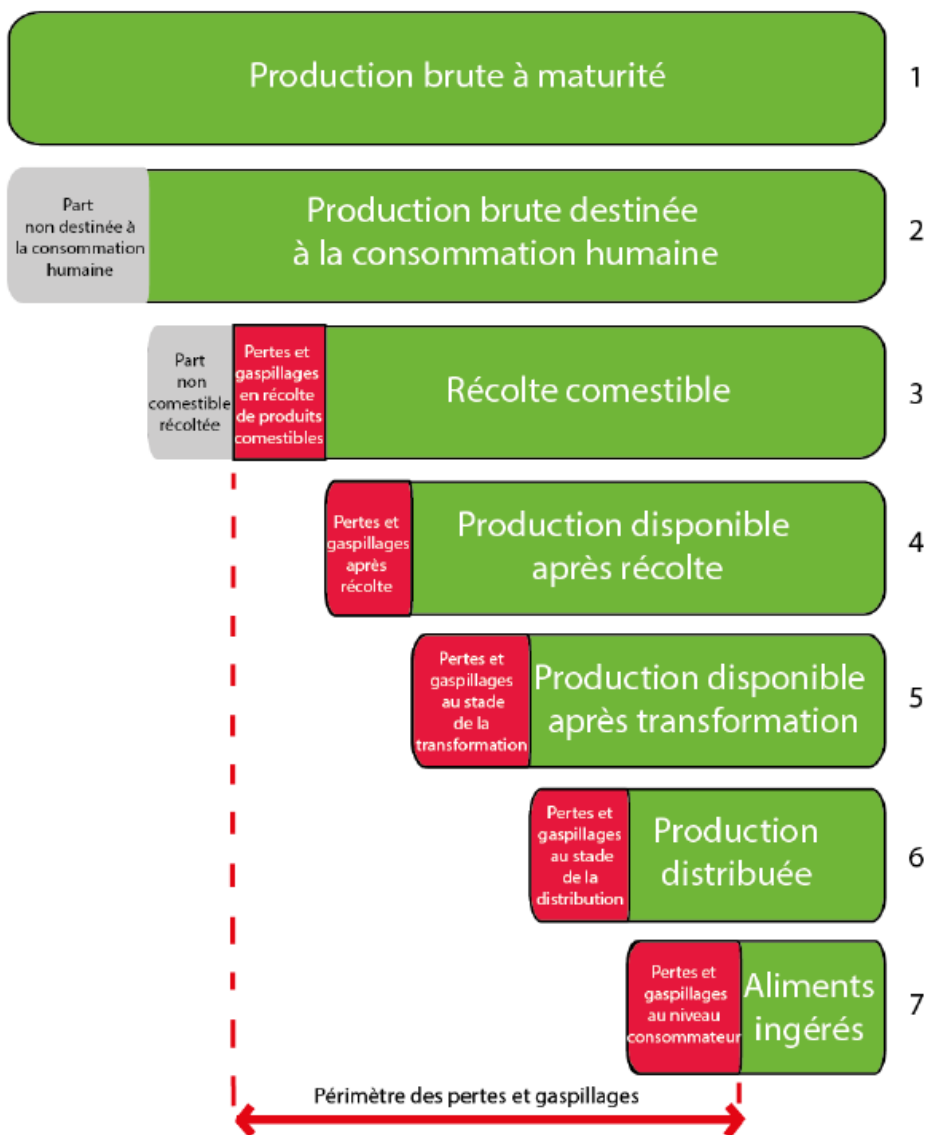
Il n'y a pas de définition officielle du gaspillage alimentaire. <sup>[6]</sup> Mais les occasions sont nombreuses et interviennent à différentes étapes de la chaîne :

- **Pendant la production** : fruits ou légumes « trop petits », problème de stockage ou de transport, surproduction, pertes de marchés (par ex. contrat qui finalement ne se réalise pas), météo défavorable...
- **Pendant la transformation** : problème de chaîne du froid, erreur de recette, épluchage trop important (qui enlève trop de matière consommable), erreurs d'étiquetage, lots contaminés...
- **Pendant la distribution / au magasin** : invendus non redistribués, emballages abîmés, rupture de la chaîne du froid...
- **Au restaurant** : diversité de la carte qui impose d'avoir « un peu de tout », variation du nombre de clients imprévisible, pas de *doggy bag*...
- **À la maison** : quantités achetées ou préparées trop importantes et non consommées, dépassement de la date de péremption...

Cela représentera donc autant les ratés de production, que le plat que l'on a jeté parce que périmé, ou encore les épluchures d'un légume auquel on enlève trop de matière à l'épluchage

> Voir [nos recettes pour cuisiner les épluchures et les fanes des fruits et légumes](#).

Le schéma de l'ADEME est très éclairant <sup>[7]</sup>.



*Pertes et gaspillages alimentaires, selon l'ADEME, sur base d'un document de la FAO. <sup>[8]</sup>*

Les chiffres autour du gaspillage sont aussi très variables :

- Il n'y a **pas de définition** internationale du gaspillage. Doit-on considérer que la peau d'une pomme de terre est mangeable ou pas ? En fonction des recettes ? De l'origine de la pomme de terre ?
- On prend parfois compte des **pertes** avant récolte, parfois pas.
- Les **chiffres** sont parfois très peu disponibles (notamment pour la récolte).
- On calcule le gaspillage de différentes manières (statistiques de consommation, relevé du contenu des poubelles...).
- Certaines fractions échappent au calcul. Par exemple, quand on analyse les restes alimentaires dans une poubelle, sait-on si une partie n'a pas déjà été mise au compost ?
- ...

Voir à ce sujet [le dossier très complet de la FNE, dans les références ci-dessous.](#)

## Pour en savoir (encore) plus

- [Un dossier très complet de France Nature environnement](#) (2013).
- [L'étude de l'ADEME sur l'état des lieux des pertes et gaspillages alimentaires](#) (2016).
- [Le rapport de la cour des comptes de l'UE \(2016\)](#).
- [Le dossier de la FAO « pertes et gaspillage alimentaire dans le monde »](#).
- [La brochure du BEP \(Namur\) sur le gaspillage alimentaire](#). (2022)
- [La typologie du gaspillage alimentaire \(étude belge, du CRIOC\)](#).(2010)

-----

[1] Selon les [dernières statistiques européennes](#) d'octobre 2022 (chiffres 2020). Ces stats sont les premières sur base de la nouvelle méthodologie de comptage dont tous les [détails sont disponibles ici](#). Selon [un précédent rapport de l'UE](#), on jetait 173 kg par personne et par an. Le [rapport FUSIONS \(2016\)](#) reprenait cependant une autre définition du gaspillage alimentaire (incluait par ex. les cultures non récoltées).

[1b] Même si les chiffres ont été estimés pour certains pays européens. Pour d'autres comme... la Belgique, les données sont manquantes (ainsi que pour Malte, la Lettonie et la Roumanie). [En 2016 le chiffre belge était de 345 kilos par personne](#) sur toute la chaîne alimentaire (pour une moyenne UE de 173).

[2] Pour 92 kilos en 2016 (53% de 173 kilos).

[2b] Des tableaux qui font la part entre partie comestible / non comestibles existent, par exemple [celui-ci](#).

[3] Selon une étude réalisée à Bruxelles en 2004 par RDC : 12% de la poubelle blanche (non triée), soit 15 kilos. Entre 14 et 23 kilos en Wallonie selon les chiffres du plan des déchets ressources de 2016. Autour de 16 kilos pour la dernière analyse de poubelles en Wallonie ([RDC, 2019, chiffres 2017-2018](#)). Entre 30 et 40 kilos en France selon les [chiffres de l'Ademe cité par le dossier thématique de la FNE](#).

[4] Voir à ce sujet l'étude de la FAO « [Pertes et gaspillages alimentaires : quelques chiffres clés](#) ».

[5] Juste derrière la Chine et les USA, [d'après Wikipedia](#). Le gaspillage alimentaire devient 4e pollueur mondial si on considère l'Europe comme un pays.

[5b] En croisant différentes sources qui estiment le gaspillage par personne et par aliment (viande, légumes) et en chiffrant le coût de l'aliment (selon Statbel ou des prix relevés sur le webshop de supermarchés belges), ainsi que sur base de différents rapports qui estimaient eux-mêmes le coût. Les montants ont tous été relevés ou actualisés pour 2023. Cela reste une estimation.

[6] Il n'y a pas de définition internationale du gaspillage alimentaire, selon [ce rapport de l'UE \(page 9\)](#).

[7] L'ADEME distingue les pertes alimentaires, qui interviennent avant que l'on ait un produit prêt à consommer (pendant la récolte, la transformation) du gaspillage alimentaire, qui concerne des

aliments « prêts à être mangés » (en magasin et chez le consommateur), comme [dans son rapport de 2016](#).

[8] Plus de précisions sur ce qui est quoi [en page 10 du rapport de l'ADEME](#).

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

**Source URL:** <https://ecoconso.be/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t>