



## Global gachis ça suffit !



Retrouvez le Cultivons le futur !



sur notre site [www.ong-adg.be](http://www.ong-adg.be)

## DOSSIER

« Nourrir l'humanité, c'est moins gaspiller » ..... p. 4-10

## FOCUS SUD

« Sénégal : les producteurs n'échappent pas à la spirale du gaspillage » ..... p. 11-12

## FOCUS NORD

« Le gaspi, salsifis ! En avant la Disco Soupe » ..... p. 13-14

## ENTRETIEN AVEC

**Anne Thibaut** de Inter Environnement Wallonie ..... p. 15-16

**LE MOT DES BÉNÉVOLES** ..... p. 17-18

**À L'AGENDA** ..... p. 19

## Cultivons le futur !

Le journal d'information d'ADG

Editeur responsable : Anne Vanesse

Aide au Développement Gembloux asbl - Passage des Déportés, 2 5030 Gembloux

T : +32 81 62 25 75 - F : +32 81 60 00 22

info@ong-adg.be - www.ong-adg.be

Textes et photos, sauf mention contraire : ADG

Cette publication peut être reproduite et diffusée gratuitement sauf à des fins commerciales



Avec le soutien de

LA COOPÉRATION  
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be

FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES



Ce périodique a été imprimé sur papier recyclé FSC avec des encres végétales.

Si vous désirez recevoir le Cultivons le futur ! en version électronique,  
merci d'envoyer un e-mail à info@ong-adg.be



## Frédérique Dehaye.

*Administratrice d'ADG et responsable de l'asbl Ekikrok qui a pour mission la promotion de l'alimentation saine et durable à Gembloux.*

## Gaspillage alimentaire : un petit geste, un effet gigantesque

Entre les sapins multicolores et les Saint-Nicolas en chocolat, c'est une certitude : les fêtes sont là.

On repense alors au festin de l'année passée.

Un seul bémol : l'équivalent d'une demi-douzaine d'assiettes à moitié pleines qui vole à la poubelle...

Sérieuse gêne pour ceux qui réalisent que, sans gaspillage, le monde mangerait à sa faim. Les chiffres parlent : un tiers de la production mondiale de denrées alimentaires est jetée alors que 13% de la population mondiale souffre de sous-alimentation.

Profond malaise pour ceux qui connaissent les effets du gaspillage sur la planète. Eau, climat, terre et biodiversité, tout est impacté. Jeter 50 grammes de steak, c'est faire fi des 675 litres d'eau et des énergies fossiles consommées pour les produire, sans oublier les émissions de gaz à effet de serre et la perte de biodiversité.

Embarras ou perplexité pour ceux qui pressentent les enjeux économiques. Le belge jetterait environ 174€ de nourriture, par ménage et par an, sans tenir compte des coûts indirects de toute la chaîne de production.

### **Mais comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?**

D'abord, réveiller sa conscience et s'appropriier les enjeux du gaspillage alimentaire sur l'environnement et la souveraineté alimentaire au Nord et au Sud.

Ensuite, passer à l'action et adopter des comportements d'achat, de stockage, de cuisine qui, in fine, en plus de réduire le gaspillage vous aideront à retrouver de l'autonomie alimentaire.

Enfin, s'impliquer et soutenir les associations qui luttent au Nord et au Sud en faveur d'« un monde où chacun(e) a les moyens de s'alimenter durablement de manière suffisante, saine et équilibrée, de vivre dignement de ses activités et d'exercer pleinement ses droits fondamentaux ».

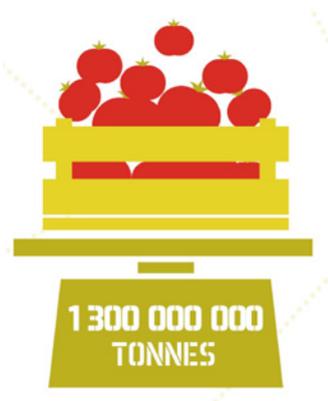
Alors pourquoi ne pas commencer symboliquement au moment des réjouissances à venir ?

Ce nouveau numéro de Cultivons le Futur ! nous emmène dans cette réflexion.

Bonne lecture et bonnes fêtes !

# Nourrir le monde, c'est gaspiller moins

Selon les prévisions des Nations Unies, la planète accueillera quelque 3 milliards d'habitants d'ici 2050. Nourrir l'humanité sera ainsi l'un des défis les plus importants du XXI<sup>e</sup> siècle. Depuis la révolution industrielle dans les années 50, on nous fait croire que pour répondre aux besoins d'une population mondiale grandissante, il faut nécessairement produire plus, plus vite et à moindre coût. Mais l'agriculture industrielle mondialisée a montré ses limites et son incapacité à nourrir les populations du « Nord » et du « Sud » de manière saine, équitable et durable.



Et pourtant, selon les critères de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'agriculture mondiale en l'état actuel peut nourrir 12 milliards d'êtres humains, soit presque le double de l'humanité (FAO, 2012).

Cet échec est régulièrement illustré par ce qu'on appelle le « paradoxe de la faim » : un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée, soit environ 1,3 milliards de tonnes par an, alors qu'une personne sur sept va dormir tous les soirs le ventre vide (FAO, 2012).

**1,3 MILLIARDS DE TONNES D'ALIMENTS JETÉS CHAQUE ANNÉE = 30 % DE LA PRODUCTION MONDIALE !**

## ETAT DES LIEUX DU GASPILLAGE EN EUROPE<sup>1</sup>

En Europe, le gaspillage alimentaire se chiffre à environ 95 kg par habitant par an. Les denrées les plus gaspillées sont les fruits et légumes. 46 % des fruits et légumes produits en Europe ne sont pas consommés. Ils sont régulièrement jetés par les consommateurs (13 %), abimés et donc détruits au cours du transport ou du stockage (13 %) ou encore abandonnés avant même de quitter les zones de production pour cause de mauvais calibre, tâches, etc. (20 %).

**En Belgique**, le gaspillage alimentaire représenterait 15 kg par personne et par an en région bruxelloise et entre 15 et 20kg en Wallonie (Bruxelles Environnement). **Le coût de ce gaspillage ?** Environ 174 € par foyer par année<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Dans un rapport de 2010, la Commission européenne a souligné qu'il n'existe pas de vue d'ensemble du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne dû à un manque de données. Il est difficile d'obtenir des chiffres et résultats cohérents car les quelques études menées sur ce sujet utilisent des méthodologies différentes.

<sup>2</sup> « Le gaspillage alimentaire, un coup dur pour votre budget », COPIDEC.

La France ne peut pas se targuer d'être meilleure élève en terme de gaspillage alimentaire puisqu'une étude de France Nature Environnement a démontré qu'entre 20 et 30 kg de nourriture par personne sont jetés chaque année. Cela représente une perte de 400 € par an pour un ménage de 4 personnes.

## LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : 750 MILLIARDS \$

Les conséquences économiques directes du gaspillage de produits agricoles (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont estimées à 750 milliards de dollars par an dans le monde (en se basant sur les prix à la production), soit le PIB annuel de la Suisse (FAO, 2013).

## CHEZ NOUS, QUE MET-ON À LA POUBELLE ?

RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
DANS LES POUBELLES DES MÉNAGES ET DES PETITS COMMERCEs



SOURCE : FNE/VERDICITÉ

Credit photo : Foerster via Flickr



## TOUS RESPONSABLES !

Du producteur au consommateur, nous constatons des pertes alimentaires tout au long de la chaîne. Dans l'engrenage du gaspillage, chacun d'entre nous a sa part de responsabilité, de l'agriculteur qui cultive au citoyen qui consomme.

### Production

Les agriculteurs sont les premiers maillons de la chaîne alimentaire à participer, malgré eux, au fléau mondial du gaspillage alimentaire. On peut relever trois causes majeures à ces pertes plus ou moins importantes :

- Les techniques agricoles relatives à la récolte, à la manutention et au stockage des matières premières non adaptées ou pas assez efficaces.
- Les exigences réglementaires imposées aux producteurs par la grande distribution liées au calibrage des fruits et légumes. On veut du parfait et du standardisé !
- Le commerce international prônant la course à la rentabilité engendre des problèmes de surproduction par rapport à la demande des consommateurs. Une part de la production est parfois perdue car la demande est trop faible par rapport à l'offre. Elle peut également être détruite pour limiter la chute des prix.

### Transformation

Le gaspillage à ce stade est principalement lié aux techniques de transformation et de



conditionnement. On peut donner en exemple les pertes dues à la mécanisation (épluchage des pommes de terre), les erreurs d'emballage et d'étiquetage commises pendant le conditionnement, les ruptures de la chaîne du froid, etc.

### Distribution

A ce stade, il s'agit de la surproduction qui provoque d'importants déséquilibres entre l'offre et la demande des clients, et qui engendre une mauvaise gestion des stocks dans les grandes surfaces, avec in fine, le gaspillage « inévitable » des invendus.



Les stratégies marketing (promotions, augmentation de la taille des portions) contribuent elles aussi au gaspillage en encourageant les consommateurs à acheter plus que ce dont ils ont besoin.

Autre facteur déterminant : les standards esthétiques imposés par la grande distribution.

À titre d'exemple, « *la chaîne de supermarché Asda, en Grande-Bretagne, exige que toutes les carottes soient droites, pour que les clients puissent éplucher toute la longueur d'un seul geste. Cette norme de calibrage engendre du gaspillage chez son fournisseur de carottes : 25 à 30 % de ses carottes sont rejetées car leur courbure est légèrement irrégulière ou leur couleur pas assez brillante* », illustre Tristram Stuart dans son livre *Global gâchis*.

## Consommation

Notre société contemporaine devient de plus en plus individualiste et pousse à l'extrême la recherche immédiate de profits et de plaisirs de consommation. Chaque produit doit être accessible à tout moment, quelle que soit son origine, sans respecter le rythme des saisons. Les consommateurs ne font plus le lien entre le champ et l'assiette. Ces choix de consommation irraisonnés ont de

Crédit photo : Disco Soupe Brest



sérieux impacts sociaux, économiques et environnementaux.

De plus, nous, occidentaux, vivons de plus en plus seuls ou dans un cadre familial restreint et achetons souvent des quantités de nourriture non adaptées à nos besoins et largement jetées à la poubelle.

Les rythmes de vie et les habitudes alimentaires ont également évolué. A l'heure actuelle, il est plus simple d'acheter un plat préparé à réchauffer au micro-onde que de cuisiner un repas à base de produits de qualité et locaux. Pour répondre aux exigences de la grande distribution, l'industrie agro-alimentaire, basée sur la production à grande échelle, permet d'offrir à ces « nouveaux » consommateurs des produits moins chers, bien souvent de qualité médiocre mais accessible à tous et en portion individuelle.

Le facteur « prix » pèse également lourd dans le choix du consommateur. En Belgique, la part du budget dédiée à l'alimentation n'a cessé de diminuer depuis les années 1950 : elle représentait 38 % du budget de consommation en 1960 et représente 13 % de nos jours (sillon belge).



Crédit photo : chat44 via Flickr

## UNE MENACE SUR LES RESSOURCES NATURELLES



Aussi alarmant soit le chiffre de 1,3 milliards de tonnes de nourriture jetée chaque année, il ne prend pas en compte les coûts relatifs aux impacts environnementaux. Il faut y ajouter des pertes importantes de ressources naturelles nécessaires à la production alimentaire mondiale, à savoir l'utilisation de terres agricoles, la consommation d'eau, de carburant, d'engrais et de pesticides, sans oublier toute l'énergie nécessaire à son transport, sa transformation et sa distribution.

**AU TOTAL, PRÈS DE 40 % DES RESSOURCES NATURELLES SONT GASPILLÉES CHAQUE ANNÉE.**



L'eau est une ressource primordiale pour la production de nourriture. Au total, l'agriculture consomme 70 % de l'eau douce disponible sur la planète. Il faut 1.000 litres d'eau pour produire un kilo de farine et 16.000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge. Plus concrètement, on jette une baignoire d'eau virtuelle pour chaque baguette rassie jetée.

La faute à qui ?

- A une agriculture productiviste intensive basée sur une irrigation abondante des terres agricoles.
- Au régime alimentaire des populations plus aisées qui intègre une trop grande consommation de viande dont la production est très gourmande en eau.

## L'EFFET PAPILLON AU NIVEAU ÉCOLOGIQUE

A l'image de l'effet papillon, le gaspillage alimentaire le plus insignifiant - jeter une tranche de pain ou les restes d'un morceau de steak - a en réalité un impact environnemental considérable.

L'empreinte carbone du gaspillage alimentaire représente l'ensemble des gaz à effet de serre émis tout au long de la vie du produit gaspillé. Chaque année, cela représente 3,3 milliards de CO<sub>2</sub> rejetés dans l'air, soit plus de 2 fois les émissions de gaz à effet de serre des transports aux Etats-Unis.

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3ème plus grand émetteur de gaz à effet de serre après les Etats-Unis et la Chine. (FAO, 2013)

Rappelons aussi qu'une fois à la poubelle, la nourriture jetée devient elle-même pollution et source d'émissions de gaz à effet de serre.



Près de 30 % des terres agricoles mondiales produisent de la nourriture non consommée (FAO 2012) dont une grande majorité est destinée aux agro carburants ou à l'alimentation du bétail.

Or, une utilisation réfléchie et raisonnée de la terre permettrait de nourrir plus de monde. Un hectare de terre peut, par exemple, produire du riz ou des pommes de terre pour une vingtaine de personnes par an alors que la même surface ne peut produire de la viande que pour une ou deux personnes (Imeche).

Crédit : Wilfredo Rodriguez/Flickr



Gaspiller 1 pain équivaut à rouler en voiture pendant 2,24 km, à allumer une lampe de 60W pendant 32 h, ou à faire tourner un lave-vaisselle 1,93 fois. (Bruxelles environnement)



Crédit : UNAMIND/Flickr

## EN QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE MET À MAL LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

Le gaspillage alimentaire va de pair avec des enjeux économiques, éthiques et sociaux et impacte la souveraineté alimentaire des populations, et plus spécifiquement celle des pays du « Sud ». Le gaspillage de nourriture constitue un scandale mondial dans la mesure où la sécurité alimentaire des plus démunis n'est pas assurée dans le monde alors que nous produisons assez pour nourrir chaque individu sur la planète (France Nature Environnement).

Par ailleurs, le gaspillage alimentaire exacerbe les tensions et interdépendances Nord-Sud sur le marché agricole mondial. « *La filière alimentaire étant mondialisée, presque tout ce que nous mangeons s'insère dans un système agricole mondial. La demande alimentaire dans une partie du monde stimule indirectement la création de champs à des milliers de kilomètres de là* », explique Tristram Stuart. Sur le plan économique, de nombreux exploitants agricoles vivent à la limite de l'insécurité alimentaire et une réduction de ces pertes à la production pourrait avoir un effet immédiat et précis sur leurs moyens de subsistance.

Pour toutes les raisons citées ci-dessus et face aux crises alimentaires et à l'urgence climatique, le gaspillage alimentaire doit devenir une priorité pour nos politiques belges et européennes.

Des solutions sont possibles. A commencer par adopter un modèle d'agriculture plus humain et durable, respectueux de la terre, des ressources naturelles et des paysans. Un meilleur usage des terres cultivables et une réduction du gaspillage alimentaire dans le monde nous permettraient de nourrir la planète et de garantir la souveraineté alimentaire des populations.

### SOURCES

Global gâchis, 2013, Tristram Stuart, éd. Rue de l'échiquier, Paris.

« Du gaspillage alimentaire à tous les étages », décembre 2013, France Nature Environnement.

« Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention », 2012, FAO, Rome.

« Food wastage foodprint. Impact on naturalresources », 2013, FAO, Rome.

“Global food: waste not. Want not”, January 2013, Institution of Mechanical Engineers (Imech).

ILLUSTRATIONS réalisées par Floriane Le Roux pour l'association Disco Soupe

# Sénégal

## Les producteurs n'échappent pas à la spirale du gaspillage



Il est naturel de penser que l'on gaspille plus en Europe qu'en Afrique. Pourtant, les pertes alimentaires dans les pays industrialisés sont aussi importantes que dans les pays en développement. Dans ces derniers, plus de 40 % des pertes sont constatées pendant la phase d'après récolte et la transformation des produits alors que dans les pays industrialisés plus de 40 % de ces pertes sont constatées au stade de la distribution et de la consommation

### **DU GACHIS LORS DES FÊTES RELIGIEUSES ET FAMILIALES.**

6 fruits et légumes sur 10 produits localement finissent à la poubelle. Même si la majorité de la population vit au seuil de pauvreté, la précarité de la vie quotidienne n'empêche pas les citoyens de faire des dépenses qui dépassent largement leurs moyens. Les cérémonies familiales et fêtes

religieuses sont comme une épine au pied des Sénégalais (baptêmes, mariages, première communion, ramadan). Lors de ces occasions, le gaspillage est largement accepté car c'est une question de « dignité », « d'honneur » et de « fierté ». En effet, une belle cérémonie familiale montre la réussite de la famille au village, invité à l'événement sans tenir compte des pertes d'argent et de nourriture.



## UN MANQUE D'INFRASTRUCTURES

En parallèle, les agriculteurs, pêcheurs et éleveurs sont les plus touchés par les pertes alimentaires, dues à des techniques de production et post-récoltes inadéquates mais aussi à cause d'infrastructures d'entreposage, de transformation, de refroidissement, de transport et de distribution médiocres

Lorsque nous sommes partis rendre visite à l'unité de transformation des mangues à Diouloulou, notre partenaire APAD (Association des planteurs et apiculteurs de l'arrondissement de Diouloulou) nous a confié que toutes les mangues récoltées ne savent pas être transformées faute de ressources humaines et de manque de matériel.

Dans les champs de manguiers, nous avons trouvé des dizaines de caisses de fruits dégradés. La grande majorité de ces mangues ne peuvent être consommées par les habitants par défaut de transport.

Si l'on jette un œil à son cheptel, le Sénégal compte environ 3 millions de bovins pour une population de 14 millions d'habitants. Mais seul un tiers de la consommation nationale est produit localement.

Dans la région de Tambacounda, à Boké Boucarriwou, Monsieur Diallo (ci-contre) nous a confié que le lait qu'il traite connaît une forte déperdition car il ne peut l'écouler. Son village est à 15 km de la route nationale et il n'a pas d'électricité. Or, l'État sénégalais dépense plus de 122 millions d'euros pour importer de la poudre de lait à l'étranger. Un paradoxe d'autant plus aberrant que 8 litres de lait sur 10 produits localement sont jetés, faute de pouvoir être consommés.

## Que fait ADG ?

Le projet PASA-MESOC a formé la dynamique féminine de Khoungheul à la transformation et au conditionnement des céréales. Ces femmes ont pu bénéficier de matériel (enchasseuses) permettant de stocker les céréales pour ensuite les écouler sur le marché.  
Résultat : elles limitent les pertes à la production et augmentent leurs revenus.

# Le gaspi, salsifis ! En avant la Disco Soupe



## DISCO SOUPE : KEZAKO ?

Les Disco Soupes (ou Disco Salades, Disco Smoothies etc.) sont des sessions de cuisine collectives et ouvertes à tous. Les soupes, salades et jus de fruits confectionnés à partir de fruits et légumes rebuts ou invendus sont ensuite redistribués gratuitement à toutes et tous dans une ambiance musicale et festive ! L'objectif : sensibiliser le grand public à la problématique globale du gaspillage alimentaire.

Inspirées des « Schnippel Disko » organisées en Allemagne 2012 par le mouvement Slow Food Jeunes, le mouvement Disco Soupe est né à Paris en mars 2012 et rassemble citoyens et militants autour de valeurs telles que l'initiative, la bidouille, le partage et la gratuité. L'enjeu est de remettre en question le système et les pratiques liées à notre alimentation.

## L'ÉVOLUTION DU PROJET EN BELGIQUE

« À Bruxelles, un groupe est né en juin 2013 et regroupe 5 personnes, tant belges qu'expatriés. Cette équipe, épaulée par une quinzaine de

bénévoles, a mis en place sa première disco soupe en juillet 2013. Depuis, nous avons organisé 18 Disco Soupes à Bruxelles, et avons aussi aidé à organiser deux disco soupes en Flandre et une en Wallonie. Les Disco Soupes sont maintenant un événement avec un nom déposé, il y a des règles à respecter pour pouvoir en organiser une », explique Alice Godsfi du mouvement Disco Soupe Belgique.

## LES DISCO-MMANDEMENTS

Quelques lignes de conduite doivent en effet être suivies lors de l'utilisation du nom Disco Soupe. On les appelle les « disco-mmandements ». Tout d'abord, il faut que l'événement soit gratuit et ouvert à tous. Ensuite, la récupération des légumes doit idéalement avoir lieu au plus proche de chez soi. Il est possible de contacter tout un éventail d'acteurs tout en restant dans un périmètre local : producteurs, épiceries, supermarchés et marchés, etc. Consommer local est un moyen parmi d'autres



Pour en savoir plus  
sur le mouvement  
Disco Soupe :

[www.discosoupe.org](http://www.discosoupe.org)



de moins gaspiller les ressources de la planète ! Enfin, il est nécessaire de respecter l'identité visuelle définie par Disco Soupe dans les outils de communication et de sensibilisation utilisés. Pour ce faire, Disco Soupe met gratuitement à votre disposition sur son site internet ([www.discosoupe.org](http://www.discosoupe.org)) des supports graphiques, dans le respect des valeurs de partage et de libre droit que le mouvement défend.

Si la Disco Soupe est indéniablement un moment festif de cuisine collective entre citoyens, il est évidemment question de sensibilisation sur le thème du gaspillage alimentaire.

*« Depuis quelques années, le groupe Disco Soupe Belgique a remarqué que la sensibilisation autour du gaspillage s'est largement développée. De la part des citoyens mais pas seulement. De plus en plus, nous nous faisons approcher par les médias belges pour des reportages écrits ou vidéos. Les journalistes sont intéressés par le sujet et*

*veulent relayer des solutions et des initiatives citoyennes proposées par la société civile. Ils adorent le projet Disco Soupe et les valeurs qui sont véhiculées derrière »,* confie Alice.

## LE DÉBUT D'UNE SÉRIE

ADG, en partenariat avec l'asbl Resanesco, a organisé la première Disco Soupe de Wallonie le jeudi 15 octobre, à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation (photos ci-contre). Pas moins de 70 personnes ont bravé le froid et la bruine pour participer à l'événement "anti-gaspi". Cette édition n'était que le début d'une série. En effet, ADG et Resanesco, avec le soutien du Plan de cohésion sociale de la Ville de Gembloux, se sont engagés à organiser d'autres Disco Soupes en 2016 en collaboration avec des associations gembloutoises.

Notre objectif pour ces futures éditions est de mobiliser des populations fragilisées, qui n'ont pas toujours accès à ce type d'activités.



# Anne Thibaut,

## Chargée de mission alimentation durable à la Fédération Inter Environnement Wallonie (IEW)

**LES MINISTRES DI ANTONIO, COLLIN ET PRÉVOT ONT ANNONCÉ UN PLAN<sup>1</sup> QUI AMBITIONNE DE RÉDUIRE DE 30 % D'ICI 2025 LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES EN WALLONIE. L'ENJEU EST DE TAILLE ET IL EST POSITIF QUE TROIS MINISTRES SE COORDONNENT AUTOUR DE CETTE THÉMATIQUE. POSITIF AUSSI : LES MESURES TOUCHENT L'ENSEMBLE DES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE DE LA PRODUCTION, À LA CONSOMMATION EN PASSANT PAR LA TRANSFORMATION ET LA DISTRIBUTION. CEPENDANT, LES MESURES PROPOSÉES DANS LE PLAN SONT ENCORE TRÈS FLOUES. À CE STADE, IL EST DIFFICILE DE SE PRONONCER SUR L'IMPACT QUE CELUI-CI AURA CONCRÈTEMENT SUR LE TERRAIN. HORMIS L'OBJECTIF GÉNÉRAL FIXÉ POUR LE PLAN, IL N'Y A PAS D'OBJECTIFS CHIFFRÉS, NI DE BUDGET PRÉVU.**

**EN 2010, COMEOS, FEVIA<sup>2</sup> ET LA FÉDÉRATION DES BANQUES ALIMENTAIRES ONT SIGNÉ UN ACCORD VISANT À RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET À AUGMENTER LES DONS. QUEL EST L'IMPACT ?**

IEW salue la publication de ce plan<sup>1</sup> qui ambitionne de réduire de 30 % d'ici 2025 les pertes et gaspillages alimentaires en Wallonie. L'enjeu est de taille et il est positif que trois ministres se coordonnent autour de cette thématique. Positif aussi : les mesures touchent l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire de la production, à la consommation en passant par la transformation et la distribution. Cependant, les mesures proposées dans le plan sont encore très floues. À ce stade, il est difficile de se prononcer sur l'impact que celui-ci aura concrètement sur le terrain. Hormis l'objectif général fixé pour le plan, il n'y a pas d'objectifs chiffrés, ni de budget prévu.



De façon générale, il y a de plus en plus d'initiatives portées par les associations pour renforcer l'aide alimentaire.

Du côté des acteurs de l'agroalimentaire et de la distribution, elles se sont en effet emparées de cette question du gaspillage. Certaines revoient leurs procédés pour réduire le gaspillage à la source et d'autres ont construit des stratégies avec les associations de terrain pour faciliter le don alimentaire.

Un décret wallon a été voté en 2014 obligeant les grandes surfaces à proposer leurs invendus aux associations. Cette loi ne répond cependant pas aux problèmes de logistique inhérents aux dons alimentaires. Mais le terrain n'attend pas le gouvernement pour agir.

<sup>1</sup> [http://diantonio.wallonie.be/sites/default/files/nodes/story/-7775\\_dossierpressegaspi.pdf](http://diantonio.wallonie.be/sites/default/files/nodes/story/-7775_dossierpressegaspi.pdf)

<sup>2</sup> Comeos est la fédération belge du commerce et des services. Fevia est la fédération de l'industrie alimentaire belge



Des projets pour renforcer la logistique se développent : par exemple, bourseauxdons<sup>3</sup> et foodwe<sup>4</sup> sont deux plateformes informatiques facilitant la mise en lien entre donneurs et bénéficiaires.

## QUELLES SERAIENT VOS RECOMMANDATIONS POUR PERMETTRE DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Comme toutes les problématiques socio-économico-environnementales, le gaspillage et les pertes alimentaires sont des processus complexes qui englobent une multitude d'acteurs, de facteurs et de situations qui sont en constante évolution. Il n'y a donc pas de réponse simple et unique. Il est nécessaire de se doter de principes et d'outils qui permettent d'aborder et de répondre à cette complexité.

### Voici quelques pistes :

**Mesurer et évaluer** : pour pouvoir agir de façon efficace, il est important d'identifier par secteur (productions, chaînes d'approvisionnement, transformation, consommation, ...) où se situent les pertes les plus importantes, de comprendre où c'est évitable et de mettre en évidence les mesures et investissements utiles pour réduire le gaspillage.



**Créer un milieu propice à l'intelligence collective**: mettre les personnes concernées autour de la table (y compris les citoyens), celles qui ont des compétences complémentaires, celles qui peuvent agir sur le terrain, etc. Utiliser des techniques, des approches, des méthodes pour permettre l'émergence de la co-élaboration.

**Innover et expérimenter sur le terrain** : monter des projets-tests, confronter les projets à la réalité, les évaluer et recommencer la boucle. Des processus comme les social lab<sup>5</sup> ou les résidences<sup>6</sup> qui consistent à co-concevoir et à tester ensemble de nouvelles initiatives avec les pouvoirs publics sont des pistes de travail prometteuses.

<sup>3</sup> [www.bourseauxdons.be](http://www.bourseauxdons.be)

<sup>4</sup> [www.foodwe.be](http://www.foodwe.be)

<sup>5</sup> [www.iew.be/spip.php?article7487](http://www.iew.be/spip.php?article7487)

<sup>6</sup> [www.la27eregion.fr/publications/manuel-dutilisation-des-residences/](http://www.la27eregion.fr/publications/manuel-dutilisation-des-residences/)

# Stop au grand gachis alimentaire ! Trucs et astuces anti-gaspi

Par Anne Pirotte

Découvrons ensemble les comportements responsables à adopter pour lutter contre le gaspillage alimentaire et faire quelques belles économies !

## LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



### 1) AVANT NOS ACHATS DE NOURRITURE

- Pensons à acheter directement à la ferme (ou paniers bio - marchés) pour des produits de qualité, de saison et locaux qui auront peu ou pas voyagé.
- Établissons les menus de la semaine ; faisons la liste des courses en nous basant sur ces menus et en nous y limitant
- Évaluons les quantités particulièrement pendant les repas de fêtes durant lesquels nous gaspillons le plus.

### 2) LA GESTION RAISONNÉE DE NOS ACHATS.

Pendant nos courses, faisons attention à la date de péremption : la mention « À consommer de préférence jusqu'au... » précise la limite d'utilisation **optimale** jusqu'à laquelle l'aliment conserve toutes ses propriétés. Au-delà, ses qualités risquent d'être altérées mais il ne présente pas de danger à la consommation.

Il est donc inutile de le jeter dès le lendemain de la date indiquée sur l'emballage. La mention « À consommer jusqu'au... » est quant à elle plus restrictive. Elle précise la **date limite** de consommation de produits hautement périssables qui peuvent mettre la santé du consommateur en danger s'ils sont consommés tardivement.



### 3) CONSERVONS CORRECTEMENT NOS ACHATS, RÉFRIGÉRONS-LES OU CONGELONS LES RESTES

- Rangeons rapidement et correctement les denrées dans le frigo. Il convient de répartir au plus vite les aliments « fragiles » dans les zones adaptées de nos frigos. Le « non périssable », quant à lui pourra attendre !
- Rangeons ce qui doit être consommé en premier à l'avant du frigo.
- Découpons les fruits et légumes amochés et écartons ceux qui sont « pourris » afin qu'ils ne contaminent pas les autres.
- Indiquons sur l'emballage la date d'ouverture pour tout produit entamé.
- Nettoyons régulièrement notre frigo : il n'en consommera que moins et nos aliments seront conservés de manière optimale.

### 4) CONSOMMONS DE MANIÈRE CRÉATIVE NOS RESTES EN LES TRANSFORMANT ET CONGELANT.

- Préparons d'excellentes compotes et confitures avec des fruits un peu moins fermes, et des soupes avec les légumes.
- Consommons nos « restes » cuisinés endéans les 2 jours.
- Congelons rapidement les éléments en les ayant préalablement refroidis.
- Divisons les grosses quantités en plus petites, plus faciles à congeler et décongeler selon le nombre de convives.
- Décongelons-les lentement dans le réfrigérateur, micro-ondes ou eau froide mais jamais à température ambiante ni eau chaude, réchauffons-les ensuite uniformément et suffisamment.
- Faisons des conserves de fruits et légumes de saison en bocaux, pour éviter de jeter, et retrouver le plaisir au fil des saisons.



## Let's celebrate

### En 2016, ADG a 30 ans !

En 2016, ADG fêtera 30 ans d'actions en faveur de la souveraineté alimentaire des populations du Sud et de l'agriculture familiale. A cette occasion, nous organiserons un événement spécial aux couleurs d'ADG.

Nous espérons que vous serez nombreux à venir faire la fête avec nous !

Plus d'informations à venir...



## En attendant, voici quelques activités proposées

- Projection du film «**Taste the waste**» le **09/02/16** à 19h au BV (GxABT)
- Deux Journées de Vie Paysanne
- Des conférences et ciné-débats
- Une Disco Soupe



**TASTE THE WASTE**

## Campus Plein Sud

### Economie Sociale et solidaire

#### mars 2016 - Gembloux Agro-Bio Tech

La campagne Campus Plein Sud a lieu chaque année durant le mois de mars sur les campus universitaires de Bruxelles, Liège, Namur, Louvain-la-Neuve et Gembloux. Un large panel d'activités est proposé aux étudiants et professeurs ainsi qu'aux citoyens autour d'une thématique choisie.

En 2016, nous parlerons d'Economie Sociale et Solidaire. Cette économie alternative appelle à un fonctionnement plus respectueux de l'humain et prône un travail au service de la collectivité et non du profit.

Utopie, pensez-vous ? Et bien non. De nombreuses alternatives existent déjà, ici comme ailleurs, et mobilisent de plus en plus de citoyens. Le changement est possible et ce n'est pas forcément pour demain !

**Economie** CRÉATION HUMAIN **Sociale**  
ALTERNATIVE LOCAL COOPÉRATIVE  
MOUVEMENT VALEURS EQUITABLE  
POPULATION SENS DURABLE  
PROJET INNOVATION INITIATIVE SUD  
**Solidaire** NORD **ETHIQUE**



Plus d'infos à venir sur [www.cps-blog.org](http://www.cps-blog.org)



## Faites un don pour nous soutenir !

Pour continuer à mener à bien nos actions et celles de nos partenaires en faveur des familles paysannes, nous avons besoin de vous.

Grâce au soutien de nos bailleurs institutionnels, chaque euro versé permet de mobiliser jusqu'à 10 euros pour nos actions.

Tout don d'au moins 40 euros par an donne droit à une attestation fiscale qui permet de récupérer 45 % du montant versé.

**Compte IBAN : BE04 5230 8027 2831**  
**(banque Triodos, code BIC : TRIOBEBB)**



ADG adhère au Code éthique de l'AERF. Ceci implique que les donateurs, collaborateurs et employés sont informés annuellement de l'utilisation des fonds récoltés.



## 3, 2, 1... je m'engage

ADG est toujours à la recherche de personnes motivées et investies pour l'appuyer dans ses missions de sensibilisation et d'éducation citoyenne mondiale. Être bénévole chez ADG c'est :

- Participer à des activités de sensibilisation en tout genre.
- Communiquer et échanger sur divers sujets de société.
- Rencontrer des intervenants et des acteurs du Sud de tous horizons.
- Mettre ses connaissances et atouts au service de la coopération au développement.

**Pour rejoindre le groupe  
de bénévoles d'ADG,  
contactez [sarah.detournay@ong-adg.be](mailto:sarah.detournay@ong-adg.be)**