

Les supermarchés alimentent-ils le gaspillage alimentaire ?

Les Belges jettent trop de nourriture. Mais ils ne sont pas les seuls responsables, estiment les promoteurs du vrac et de l'alimentation durable. La grande distribution les pousserait à la surconsommation. Les chaînes contestent. Trois questions pour comprendre.

DÉCODAGE
JULIEN BOSSELER

Près de 60 kilos. C'est l'incroyable quantité de restes alimentaires que génèrent les Belges (côté flamand) chaque année. Issu de l'Ovam, l'agence flamande de gestion des déchets, ce chiffre est brandi par Too Good to Go (plateforme de revalorisation des invendus alimentaires) et par Delhaize pour inciter les consommateurs à davantage prendre conscience de l'origine de leur nourriture afin de réduire les quantités terminant à la poubelle.

Lancé à l'occasion de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, ce 29 septembre, cet appel ne doit néan-

Les promotions en magasins inciteraient à trop acheter et à finalement jeter ce qu'on n'a pas le temps de consommer avant la date de péremption. © BELGA.

moins pas faire oublier le rôle de la grande distribution dans cette problématique complexe. « Il faut arrêter de toujours rejeter la faute sur les consommateurs et accepter de remettre en question le modèle actuel de surconsommation véhiculé par les supermarchés, dans une société où les ressources sont limitées », estime Sylvie Droulans, directrice de ConsomAction, réseau des professionnels du vrac. Cette position s'inscrit dans une perspective clairement fixée par une directive européenne : d'ici fin 2030, par rapport au début de la décennie actuelle, les Etats membres devront compresser de 30 % par habitant les déchets alimentaires générés conjointement par le commerce de détail, la restauration et les ménages.

1 Le gaspillage commence-t-il avant la mise en rayon ?
Et si ces pertes démarraient bien avant que les aliments atterrissent en rayons ? « En amont, il y a déjà énormément de gaspillage, notamment en raison du calibrage et des critères esthétiques imposés aux fruits et légumes », rappelle Sylvie Droulans, pointant le sort des tonnes de végétaux « moches » déviés du circuit de la consommation humaine. Un phénomène accentué par les

conditions climatiques liées au réchauffement global... « Certains fruits et légumes ne répondent pas aux standards habituels », admet Pascal Légli, directeur de la durabilité de Carrefour. « Nous devons réhabituer les consommateurs à les trouver dans les rayons sans les rejeter. » Delhaize mène un effort similaire en ce sens, en poursuivant la vente de fruits et légumes moches.

« Notre approche antigaspillage alimentaire commence déjà chez nos fournisseurs », complète Karima Ghazzi, porte-parole du Lion, citant cet exemple : « Chez un producteur de fromage, nous avons identifié où étaient les pertes et décidé de couper des croûtes plus fines et de récupérer les chutes pour du fromage râpé. » Chez Colruyt Group, Siryn Stambouli, porte-parole, insiste : « La lutte contre le gaspillage alimentaire commence avant tout par la prévention. Aujourd'hui, 97 % de nos produits frais sont effectivement vendus. Ce résultat repose notamment sur une gestion précise de nos stocks et de nos assortiments, afin de faire correspondre au mieux l'offre en magasin à la demande réelle des clients. »

2 Les promotions poussent-elles à trop acheter ?
Une fois les produits alimentaires en vente, la machine promotionnelle s'enclenche et nourrit le gaspillage alimentaire, estime Sylvie Droulans. « Les promotions poussent à acheter immédiatement sans réflexion et davantage que ce dont on a besoin. Avec une opération "3 + 1 gratuit", le consommateur peut être tenté de stocker des produits qu'il ne consommera finalement pas. » Un point de vue que rejoint Renaud De Bruyne, conseiller chez Ecoconso, association encourageant une consommation plus durable. Il documente : « Dans le dernier Baromètre de la prévention des déchets ménagers en Wallonie (2024), 14 % des personnes interrogées disent avoir gaspillé un aliment parce qu'elles l'avaient acheté en trop grande quantité et 5 % parce qu'elles l'avaient acheté en promotion sans savoir si elles allaient le consommer. Au total, près d'une personne sur cinq évoque donc des raisons potentiellement liées aux promotions sur les volumes. »

Diaboliques car sources de gaspillage, les promotions ? Pascal Légli entend la critique mais lui oppose que « la promo permet d'écouler des surplus de production, notamment agricoles, qui risqueraient autrement de devenir des

déchets alimentaires ». Par ailleurs, souligne le responsable durabilité de Carrefour, « elle rend certains produits plus accessibles. On peut entendre qu'elle pousse parfois à acheter en trop grande quantité. Mais le consommateur, en demande de promotions pour des raisons économiques, reste libre de profiter ou non de l'offre, en fonction de ses besoins. » Sa consœur de Delhaize ajoute que, pour son enseigne, « les tactiques promotionnelles plus importantes, telles que les 2+2 ou 2+3 gratuits, se font surtout sur des produits sans date ou avec longue date de péremption, à savoir de l'épicerie (du "sec") et du non alimentaires, comme des détergents par exemple ».

3 Les conditionnements sont-ils trop importants ?
En plus des promotions, « les formats d'emballage imposés peuvent nous pousser à acheter plus que nécessaire », critique Sylvie Droulans, selon qui « nous avons perdu l'habitude de nous demander de quelle quantité nous avons réellement besoin et nous nous fions trop souvent au format standard proposé en rayon ». C'est pour cela que ConsomAction, tout comme Ecoconso, vantent les mérites du vrac. « Il permet d'adapter les quantités à ses besoins », explique Renaud De Bruyne qui illustre : « Au supermarché, le jambon cuit est rarement vendu en paquets de moins de quatre tranches. En boucherie, on peut demander exactement la quantité dont on a besoin. »

Mais selon la grande distribution, le vrac ne constitue pas la panacée contre le gaspillage alimentaire. « Les produits en vrac périssent plus vite », souligne Karima Ghazzi. A contrario, « l'emballage a une fonction de protection et de conservation des produits ». Cela dit, le vrac existe, certes modestement, dans les supermarchés. Avec des initiatives au sort aléatoire. « Nous avons lancé un concept permettant aux clients de venir avec leurs propres contenants », rappelle Pascal Légli. « Mais, après un engouement initial, surtout auprès des convaincus, la demande n'a pas suivi. » Il ajoute : « Dans nos hypermarchés, le vrac représente aujourd'hui environ la moitié de ce que nous proposons il y a quelques années. » La faute notamment à la crise sanitaire, celle-là même qui avait poussé les Belges à une consommation plus vertueuse (bio, local, vrac, etc.), avant qu'ils ne renouent avec leurs habitudes pré-pandémiques, beaucoup moins favorables pour l'environnement.

Les jeunes gaspilleraient plus de nourriture que leurs aînés

« On apprend, on fait des erreurs et, parfois, on achète trop. » Etudiant à l'ULiège, Titouan, 22 ans, admet que le gaspillage peut s'avérer parfois plus important chez les jeunes, tout en soulignant que le phénomène est lié à l'apprentissage de la vie en autonomie. Et à des circonstances inhérentes à la vie estudiantine : « Dans mon kot, je n'avais pas de congélateur. J'étais obligé soit de manger de grandes quantités, soit de jeter de la nourriture. » Guillaume, indépendant liégeois de 29 ans, souligne, lui, que les jeunes se montrent parfois plus intraitables avec les aliments : « On jette un pot de yaourt abîmé ou une pomme qui n'est pas tout à fait rouge. » Il pense que les personnes plus âgées seraient moins difficiles à cet égard et

seraient « davantage sensibles aux difficultés du quotidien ». « Quand j'étais jeune, je faisais moins attention », reconnaît Nadia, 48 ans, dont les habitudes ont évolué. Maman de deux enfants, elle accepte aujourd'hui plus facilement de consommer un fruit légèrement abîmé. Elle cherche également à utiliser les aliments proches de leur date limite, notamment en les cuisinant ou en les congelant. Grazia, 56 ans, a, elle aussi, pris le pli de recycler les produits en sa possession : « Je cuisine en fonction de ce qu'il reste dans mon frigo. » Même logique chez Rebecca, 53 ans. Avant de préparer un nouveau repas, elle privilégie ce qui a déjà été cuisiné : « On mange parfois les aliments de la veille pour ne pas les jeter. »

Ces différents témoignages vont dans le sens des conclusions d'une étude menée fin avril 2026 par iVOX auprès de 1.000 Belges pour le compte de Too Good to Go, plateforme de revalorisation des invendus alimentaires. « 54 % des 18-34 ans gaspillent une quantité de nourriture supérieure à la moyenne, contre 18 % des personnes de 55 ans et plus », indique le sondage, avec ces précisions : « Un quart (24 %) des 18-34 ans jette chaque semaine des légumes, contre seulement 6 % des personnes de 55 ans et plus. L'écart est également important pour les fruits (21 % contre 6 %), les produits laitiers (20 % contre 5 %) et la viande (21 % contre 6 %) et les œufs (18 % contre 3 %). » ELISA BRUNI (ST.)

