

Le gaspillage alimentaire en images

La prévention du gaspillage alimentaire et la valorisation des flux de déchets alimentaires sont des objectifs clés aux niveaux européen et belge. Ou se situe la Belgique à ce niveau-là ?

Gaspillage alimentaire en Belgique

kg/habitant/an



Essentiellement du pain, des fruits et légumes, des plats préparés et des sauces.



Les 10 conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Plus de 28%
du gaspillage alimentaire
provient des ménages

1 

Planifiez
soigneusement
les repas et les
achats

2 

Préparez une **liste
de courses** et essayez
de vous y tenir

3 

Ne faites jamais
vos courses
l'estomac vide

4 

Conservez
correctement les
aliments

5 

Organisez votre
réfrigérateur et votre
armoire à provisions

6 

Vérifiez la **date
de péremption**
> Utilisez aussi
vos sens

7 

Veillez à un meilleur
contrôle des portions,
**ne servez
pas trop**

8 

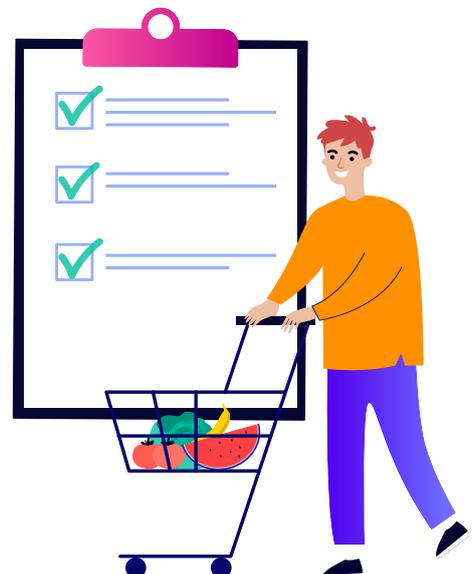
Recyclez les restes,
ne les jetez pas > Faites
preuve de créativité en
cuisinant

9 

Trop de pain ?
Congelez-le &
décongelez-le
quand vous en avez
besoin

10 

**Trop mûrs ou de
formes bizarres ?**
Utilisez les fruits et les
légumes dans des
purées, des soupes,
des tartinades ou des
pâtisseries



Référence : Vlaamse Overheid (OVAM), Monitor Voedselverlies (2020), mai 2022.
<https://www.voedselverlies.be/monitor>