

Delhaize et Too Good To Go s'associent pour mieux faire comprendre la chaîne alimentaire

29.9.2026 - | Delhaize De Leeuw

Mieux on sait d'où vient notre alimentation, moins on la gaspille.

Kobbegem, le 28 septembre 2026 - **Mieux comprendre d'où vient notre alimentation et tout ce qu'il faut pour la faire arriver jusqu'à notre assiette permet de mieux l'apprécier et de moins la gaspiller. C'est ce que révèle une nouvelle étude* menée par Too Good To Go : 65 % des Belges estiment qu'une meilleure connaissance de l'origine et de la production des aliments pourrait contribuer à réduire le gaspillage alimentaire. Forts de ce constat, Delhaize et Too Good To Go unissent leurs forces pour rapprocher les consommateurs de la chaîne alimentaire.**

Un angle mort face au gaspillage alimentaire

Si 98 % des Belges reconnaissent que le gaspillage alimentaire a un impact négatif sur l'environnement, 84 % sous-estiment l'ampleur du problème. Seul un Belge sur six sait que 31 à 40 kg de nourriture sont gaspillés chaque année par personne. Cela ne représente pas moins de deux caddies bien remplis

La chaîne alimentaire joue également encore un rôle limité dans les choix des consommateurs. Dans les supermarchés, qui représentent 71 % des achats, seuls 15 % des répondants indiquent que la chaîne alimentaire des produits est un critère important dans leurs décisions d'achat.

L'étude met toutefois en évidence un lien clair entre connaissance et comportement : 88 % des personnes qui gaspillent peu sont conscientes des matières premières et de l'énergie perdues avec le gaspillage, contre 77 % chez celles qui gaspillent le plus.

Rendre la chaîne alimentaire plus visible

Derrière chaque produit alimentaire se cache une longue chaîne de personnes, de savoir-faire et d'efforts. De l'agriculture et la récolte au transport, à la distribution, au magasin et au consommateur, chaque maillon contribue à ce qui arrive finalement dans notre assiette. Cette chaîne mobilise également des matières premières, de l'eau, de l'énergie et du temps.

Delhaize et Too Good To Go souhaitent rapprocher cette réalité des consommateurs. Dans le cadre de cette démarche de sensibilisation, les deux partenaires proposeront une série de courtes vidéos dans lesquelles différents acteurs de la chaîne alimentaire parleront de leur rôle et du travail qui se cache derrière notre alimentation.

Delhaize collabore notamment étroitement avec des producteurs et agriculteurs locaux et mise entre autres sur des produits de saison et issus de pratiques agricoles régénératrices. Le retailer entend ainsi contribuer à un système alimentaire plus durable, en accordant notamment une attention particulière à la biodiversité et à la santé des sols.

De la sensibilisation à l'action concrète

Mieux comprendre est une première étape, mais les consommateurs ont aussi besoin de solutions simples pour réduire le gaspillage. Les produits WIN-WIN de Delhaize en sont un exemple concret : il s'agit de produits proposés à prix réduit lorsqu'ils approchent de leur date de péremption, mais qui sont encore parfaitement bons et sûrs à consommer dans les temps.

Tout le monde y gagne : les consommateurs bénéficient de produits de qualité à prix réduit, tandis que Delhaize contribue à réduire le gaspillage alimentaire et son empreinte environnementale. L'offre varie chaque jour en fonction des livraisons et des ventes en magasin.

Un engagement commun contre le gaspillage alimentaire

Cette collaboration s'inscrit dans le prolongement du partenariat entre Delhaize et Too Good To Go: 380 magasins collaborent avec Too Good To Go, ce qui a permis de sauver plus de 2,8 millions de repas depuis le début de la collaboration en 2018. Avec cette nouvelle démarche axée sur la connaissance et la sensibilisation, les deux organisations franchissent une nouvelle étape dans leur engagement commun contre le gaspillage alimentaire.

« Chez Delhaize, nous sommes convaincus que les bons aliments méritent d'être respectés. En reconnectant les consommateurs avec l'origine de ce qu'ils mangent, nous voulons les encourager à adopter une approche plus consciente de leur alimentation », explique Tessa Deryck, Waste and Packaging Reduction Manager chez Delhaize.

« Lorsque les consommateurs comprennent mieux les efforts, les ressources et les personnes qui se cachent derrière leur alimentation, ils en apprécient davantage la valeur. En leur donnant les bonnes clés de compréhension et des solutions concrètes, nous pouvons les aider à réduire plus facilement le gaspillage alimentaire », explique Gijs van Schoot, Country Director chez Too Good To Go.

La Journée internationale de sensibilisation aux pertes et au gaspillage de nourriture, le 29 septembre, constitue une occasion importante de renforcer cette prise de conscience. Delhaize et Too Good To Go sont convaincus qu'une meilleure compréhension peut contribuer à réduire l'écart entre la prise de conscience et les comportements.

*L'étude a été réalisée fin avril 2026 par iVOX à la demande de Too Good To Go auprès de 1 000 Belges responsables, en tout ou en partie, des achats quotidiens de leur ménage. 55 % des répondants sont néerlandophones et 45 % francophones.

<https://press.delhaize.be/delhaize-et-too-good-to-go-sassocient-pour-mieux-faire-comprendre-la-chaine-alimentaire>