

# Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires

## Dossier de Presse



Carlo DI ANTONIO - René COLLIN - Maxime PREVOT



## LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

On parle de « **gaspillage alimentaire** » lorsque des denrées alimentaires sont définitivement perdues pour la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à l'exception de celles qui sont réaffectées à la production de bioproduits ou d'aliments pour animaux, ou destinées à une redistribution.

Par « **perte alimentaire** », il faut comprendre toute réduction de la quantité de nourriture disponible pour la consommation humaine dans le cadre de la chaîne alimentaire.

En Belgique, la perte alimentaire globale est évaluée à 3,6 millions de tonnes par an. Les ménages wallons jettent chaque année entre 14 et 23 kilos de nourriture par habitant, ce qui représente une perte financière annuelle estimée à 174 euros par ménage. L'analyse de la composition des poubelles d'ordures ménagères confirme ces résultats, soit 19 kg/hab/an soit 16% de la poubelle résiduelle.

Du point de vue alimentaire, les pertes et le gaspillage sont désastreux, au regard de la problématique de la famine dans le monde qu'eu égard au défi démographique : 9 milliards d'individus peupleront la terre en 2050.

Les pertes alimentaires constituent également une problématique environnementale non négligeable. Les pertes et gaspillages d'aliments sont les troisièmes émetteurs CO<sub>2</sub> après les Etats-Unis et la Chine. La consommation d'eau souterraine et de surface liée aux pertes et gaspillages alimentaires se situe aux alentours de 250 km<sup>3</sup>, ce qui est l'équivalent de trois fois le volume du lac de Genève.

Enfin, la nourriture produite mais non consommée occupe inutilement plus de 1.4 milliard d'hectares de terre, soit 30% des terres agricoles mondiales.

## ANNEXE 2

### AXE 1 : SENSIBILISER PAR L'INFORMATION & L'ACTION

#### Action 1 : Lancement d'une campagne régionale de sensibilisation tous publics

Elle aura pour objectif de créer un "bruit de fond" sur la thématique, en capitalisant sur les outils existants. La seconde phase de la campagne de sensibilisation, davantage préventive, consistera à adapter le message de sensibilisation aux différents publics cibles. Ainsi, les outils de sensibilisation seront différents selon que le consommateur se trouve au restaurant, à l'école, chez lui ou au magasin. Les jeunes et les cantines scolaires seront particulièrement visés ainsi que les entreprises.

#### Action 2 : Différents outils et contenus disponibles sur le web

Des informations pratiques et ciblées par acteur seront mises à disposition. Les **plateformes de dons alimentaires seront promotionnées**. De nombreux outils existent déjà en la matière mais restent peu connus.

### AXE 2 : ENGAGER

#### Action 3 : Rédaction et signature de la charte wallonne de lutte contre les pertes et les gaspillages alimentaires

L'engagement des parties prenantes, publiques et privées, au travers d'une charte constitue indéniablement un élément mobilisateur en faveur de la mise en œuvre d'actions concrètes et témoigne de leur coresponsabilité. La charte offrira de la visibilité aux signataires et favorisera la **mise en réseau**. Elle permettra également de formaliser les bases et la portée du programme régional dans une vision commune.

#### Action 4 : Création d'un forum

Un moment de rencontre commun permettra de favoriser l'échange d'expériences et la mise en contact des acteurs. Trois fois par an, le forum se réunira pour échanger sur une thématique liée au gaspillage alimentaire (logistique, formation, sécurité alimentaire, ...).

### **AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER**

#### **Action 5 : Organisation d'une Journée wallonne de lutte contre le gaspillage alimentaire**

A l'instar de « journées mondiales » qui permettent de mettre en lumière un enjeu, une Journée régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire sera organisée. Elle permettra de mobiliser les acteurs de la chaîne alimentaire pour organiser des actions de sensibilisation au gaspillage. Tous les acteurs de la chaîne seront invités à participer à l'événement.

#### **Action 6 : Création d'une formation d'ambassadeur anti-gaspillage**

Sur le modèle des maîtres-composteurs, l'objectif est de créer un réseau d'ambassadeurs anti-gaspillage bénévoles dont le rôle serait d'informer, encourager et encadrer les acteurs désireux de faire un geste contre les pertes et gaspillages alimentaires mais qui ne connaissent pas les initiatives existantes et/ou ne savent pas comment les mettre en œuvre.

#### **Action 7 : Promotion du « Rest-O-Pack »**

L'objectif est d'impulser une première initiative de communication et de réduction effective du gaspillage alimentaire dans l'HORECA via le projet « Rest-O-Pack » destiné à stimuler les clients de restaurants à emporter leurs restes non consommés. Alors que cette pratique est courante aux Etats-Unis, il s'agit ici d'une révolution des mentalités et pour les consommateurs, d'oser demander leurs restes.

#### **Action 8 : Favoriser l'alimentation durable dans les cantines de collectivités**

Introduire des produits locaux, de saison, éventuellement bio, à la cantine, en y associant des actions éducatives et de limitation du gaspillage dans une démarche globale cohérente.

Il s'agit de sensibiliser le personnel, les usagers des collectivités et leur famille aux saveurs et aux enjeux d'une alimentation équilibrée, responsable vis-à-vis des producteurs et de l'environnement et financièrement soutenable.

Il s'agit également de (re)mettre en valeur et en capacité d'agir les cuisiniers de collectivités, et d'impliquer l'ensemble des parties prenantes autour d'un projet fédérateur.

La réduction des pertes et du gaspillage alimentaire en particulier passe par l'éducation des enfants et par la sensibilisation et l'accompagnement des responsables de cuisines de collectivités.

### **Action 9 : Intégrer le thème du gaspillage alimentaire dans les formations professionnelles dispensées par l'IFAPME qui touchent à l'alimentation**

L'objectif de cette action est de former à la prévention du gaspillage alimentaire les futurs professionnels des métiers liés à l'alimentation.

### **Action 10 : Soutenir la recherche et l'innovation via le pôle de compétitivité Wagralim**

La recherche a un rôle à jouer dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. À l'occasion du 13<sup>ème</sup> appel à projet des pôles de compétitivité, le pôle Wagralim mènera une recherche pour améliorer les process, les emballages, la juste portion, le marketing alimentaire, la logistique, la valorisation optimale des sous-produits selon l'échelle de Moerman, ou encore la cartographie des filières existantes et possibles.

### **Action 11 : Soutenir la recherche et l'innovation via le CRA-W**

Le Code wallon de l'Agriculture prévoit l'élaboration d'un plan triennal de la recherche agricole. Celui-ci devra comprendre un axe de recherche sur le thème du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable.

### **Action 12 : Encadrer et sensibiliser les producteurs-transformateurs agricoles à la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires**

Les circuits courts se développent et la demande en produits locaux incite les producteurs à réaliser eux-mêmes la transformation de leurs matières premières. Cette production directe, faisant intervenir un minimum d'acteurs, est un facteur potentiel de réduction des pertes alimentaires.

De son côté, le consommateur a une meilleure perception des contraintes de la production des denrées alimentaires qu'il consomme, ce qui peut entraîner un meilleur respect de ces denrées alimentaires et peut constituer un second facteur potentiel de réduction du gaspillage.

D'autre part, la multiplication du nombre de petites unités de production peut par contre être une source de gaspillage. Les petites unités de production-transformation seront encadrées pour appréhender efficacement les contraintes économiques, technologiques et législatives de leurs productions.

### **Action 13 : Soutenir l'encadrement des agriculteurs**

L'objectif de cette action est de conseiller et de vulgariser les techniques ou pratiques agricoles permettant de réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Il s'agit de faire réfléchir les producteurs à des choix leur permettant de mieux travailler ou d'acquérir des outils ou des techniques plus performantes en matière de semis, récolte et conservation. Au niveau de l'élevage, il s'agit également de fournir l'encadrement et les conseils nécessaires aux éleveurs.

## **AXE 4 : MESURER**

### **Action 14 : Réalisation d'un état des lieux du don alimentaire**

La collecte des invendus alimentaires par le secteur de l'aide alimentaire prend de l'ampleur. D'une part, le nombre de bénéficiaires est en augmentation, d'autre part le don alimentaire est facilité par des mesures légales comme l'exonération de la TVA sur les dons alimentaires ou le décret relatif au permis d'environnement en vue de favoriser la distribution des invendus alimentaires consommables des grandes surfaces aux associations d'aide alimentaire.

L'objectif de cette action est de réaliser un état des lieux du don alimentaire pour quantifier et cartographier les gisements actuels, préciser les pratiques actuelles, les freins et les responsabilités, et envisager les tendances futures.

### **Action 15 : Développement d'un diagnostic Quick Win du gaspillage alimentaire**

Ces diagnostics permettront de faire un état des lieux et de situer poste par poste où se situent les pertes et quelles en sont les causes et d'introduire des recommandations et objectifs chiffrés de réduction des pertes. Les acteurs de la chaîne agroalimentaire seront invités à appliquer cette méthodologie de diagnostic dans leur entreprise.

## **AXE 5 : APPROFONDIR LES CONNAISSANCES**

### **Action 16 : création d'une base de données de référence sur le gaspillage**

Les informations relatives à la problématique du gaspillage alimentaire sont nombreuses. Elles seront réunies en un seul endroit afin d'éviter les doublons, les oublis mais également pour y stocker les statistiques qui peuvent servir de bases pour mesurer l'évolution de la situation en matière de gaspillage.

### **Action 17 : Comprendre et gérer les crises agricoles**

Certaines crises agricoles récentes ont conduit à des difficultés d'écoulement des productions (par exemple, suite à l'embargo russe). Il conviendra de déterminer le rôle que chaque maillon de la chaîne peut jouer en cas de crise (recherche de nouveaux marchés, promotion des produits, etc.). A partir de cette analyse, des check-lists et plan d'actions seront élaborés afin d'être utilisés dans ces situations d'urgence.