

# Pour une réduction des pertes alimentaires dans l'industrie alimentaire wallonne

Etude sectorielle du Plan REGAL visant à estimer  
et limiter les pertes alimentaires dans les  
entreprises alimentaires wallonnes

**Fevia**  
Wallonie

# Sommaire

Préface du Ministre Carlo Di Antonio	3
Les pertes alimentaires, c'est quoi ?	4
Pourquoi lutter contre les pertes alimentaires ?	5
Définir les pertes dans les entreprises alimentaires wallonnes	6
Comment mesurer les pertes alimentaires : le schéma d'audit	7
Combien de pertes y-a-t-il dans les entreprises alimentaires ?	10
Où ont lieu les pertes alimentaires ?	12
Quelles sont les causes principales des pertes alimentaires ?	13
Que deviennent les pertes alimentaires ?	15
Quel est l'objectif de l'industrie alimentaire ?	16
Quelles mesures pour réduire les pertes alimentaires ?	18
Plus d'information	19

# Préface du Ministre Di Antonio



La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires est fondamentale. Les pertes alimentaires ont un impact transversal, générant des dommages au niveau environnemental, économique et social. Nous sommes tous impliqués, car nous générons tous du gaspillage et nous sommes tous impactés par ses conséquences.

C'est pour cette raison que le Plan wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires implique tous les échelons, de la fourche à la fourchette. En tant que maillon central de la chaîne agro-alimentaire, l'industrie alimentaire a, elle aussi, un rôle à jouer. Les audits ont démontré tant la volonté du secteur de s'impliquer que les actions correctrices possibles. Réalisée en partenariat avec le Service Public de Wallonie (SPW-DGO3) et le secteur de l'industrie alimentaire, cette étude démontre que nous pouvons travailler ensemble pour réduire davantage les pertes alimentaires.

# Les pertes alimentaires, c'est quoi ?

Une perte alimentaire peut se définir comme une matière comestible initialement prévue pour l'alimentation humaine mais finalement perdue pour celle-ci. Des pertes alimentaires peuvent avoir lieu tout au long de la chaîne alimentaire.

Ne sont pas considérés comme des pertes alimentaires : les parties de matières premières ou produits qui ne sont pas comestibles, comme la pulpe de betterave, les os, ... .



# Pourquoi lutter contre les pertes alimentaires ?

Chaque année, environ 88 millions de tonnes de restes de denrées alimentaires, comestibles et non-comestibles, sont générées dans l'Union européenne. Ceci correspond à 20 % des denrées alimentaires produites et engendre des coûts estimés à 143 milliards d'euros. Face à ce défi, l'Union européenne lance des actions dans le cadre de l'économie circulaire et de la révision de la directive cadre sur les déchets.

La Wallonie mène de son côté depuis 2015 un Programme de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. Baptisé Plan « REGAL » (Reduction des Gaspillages ALimentaires), il est structuré en 5 axes (sensibiliser, engager, agir-soutenir, mesurer et approfondir les connaissances) et il comporte 17 actions visant à réduire de 30% le gaspillage à tous les échelons de la chaîne alimentaire à l'horizon 2025.

FEVIA Wallonie, en sa qualité de représentante de l'industrie alimentaire wallonne, souhaite s'engager avec le secteur pour réduire davantage les pertes alimentaires.



# Définir les pertes dans les entreprises alimentaires wallonnes

Jusqu'à ce jour, il n'y avait pas de données suffisamment fiables pour évaluer les pertes alimentaires dans les entreprises alimentaires wallonnes. Dans le cadre du Plan REGAL, une étude sectorielle, subventionnée par la Wallonie, a permis pour la première fois d'arriver à une estimation concrète du taux de

pertes alimentaires dans le secteur de l'industrie alimentaire wallonne. Dans cette étude, 17 entreprises alimentaires réparties à travers toute la Wallonie, d'activités et de tailles diverses ont été auditées par le bureau d'études COMASE sur base volontaire en 2016 et 2017.



# Comment mesurer les pertes alimentaires : le schéma d'audit

Le consultant a consacré une demi-journée en moyenne par entreprise pour réaliser l'audit des pertes alimentaires, grâce à un schéma d'audit. Les entreprises auditées avaient le choix entre deux méthodologies :

1. La première méthodologie consiste à calculer la différence entre les matières premières entrantes et les produits sortants. Si l'on retire également les flux non destinés à l'alimentation humaine, la différence correspond aux pertes alimentaires.
2. La seconde méthode consiste à additionner les pertes alimentaires générées lors de chaque phase de production (réception, production, conditionnement, envoi).

## La méthode : le schéma d'audit

Le « schéma d'audit », une méthode facile qui peut être réalisée par l'entreprise elle-même et qui offre de nombreuses informations et perspectives utiles pour lutter contre les pertes alimentaires.



## Représentativité

17 entreprises ont été auditées dans le cadre de cette étude. C'est un nombre plutôt limité du point de vue statistique<sup>1</sup>. Néanmoins, ces 17 entreprises représentent un volume de production de plus de 500.000 tonnes pour un peu moins de 1.000 ETP. À titre d'information, le secteur de l'industrie alimentaire wallonne (petites boulangeries non incluses) compte environ 13.000 ETP et environ 535 entreprises. Les sous-secteurs les plus importants étaient tous représentés par les entreprises auditées.

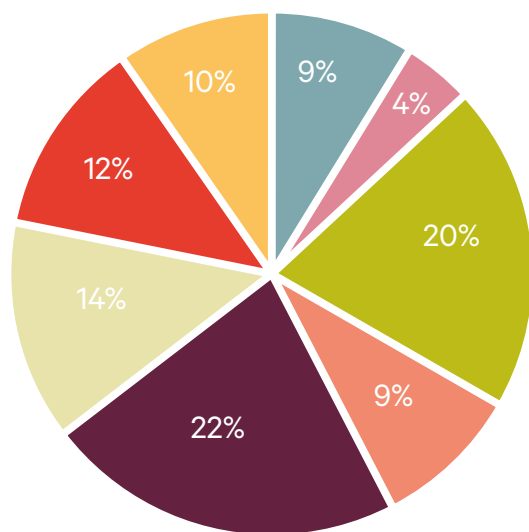
<sup>1</sup> Une des entreprises auditées représente un volume de production et un taux de pertes alimentaires très importants par rapport à la moyenne des autres entreprises. Pour des raisons de représentativité, les données issues de cette entreprise ont été interprétées avec précaution et ne sont pas incluses dans les résultats globaux.

## Extrapolation à l'échelle wallonne

Une extrapolation des résultats à l'échelle wallonne est difficile à réaliser en raison de la représentativité restreinte de l'échantillon, compte tenu du nombre limité d'entreprises auditées. Les résultats obtenus sont donc à analyser avec prudence. En utilisant le nombre d'équivalents temps plein (ETP) comme facteur d'extrapolation, la quantité de pertes alimentaires dans le secteur de la transformation alimentaire en Wallonie est estimée à environ 20.000 tonnes par an.

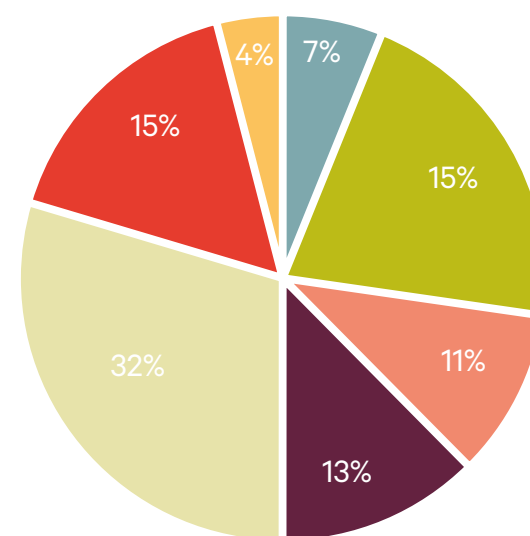


Répartition des sous-secteurs de l'industrie alimentaire par code NACE à l'échelle wallonne, sur base du nombre d'équivalents temps plein (ETP)



- 10.1 Viande
- 10.2 / 10.4 / 10.6 Poisson, huiles et graisses, produits amylacés
- 10.3 Fruits et légumes
- 10.5 Produits laitiers

Répartition par sous-secteurs des entreprises auditées, sur base du nombre d'équivalents temps plein (ETP)



- 10.7 Pâtes et produits de boulangerie
- 10.8 hors 10.82 Autres produits alimentaires
- 10.82 Cacao, chocolat et confiserie
- 11.0 Boissons

# Combien de pertes y-a-t-il dans les entreprises alimentaires ?

Le taux moyen pondéré de pertes alimentaires dans les entreprises alimentaires wallonnes auditées est de 2,3 %. Les résultats des audits ont été exprimés en taux de pertes alimentaires, qui correspondent aux pertes alimentaires rapportées au volume de production.

Quatre facteurs ont été analysés en regard de leur influence potentielle sur le taux de pertes alimentaires :

- le sous-secteur d'activité,
- le chiffre d'affaires,
- le nombre d'ETP et
- le type de production (continu ou non).

Sur base de l'échantillon disponible, aucune relation de cause à effet n'a été dégagée.

Le taux de pertes alimentaires : 2,3 %

Les pertes alimentaires dans le secteur de l'industrie alimentaire sont réelles, mais limitées.

Elles sont estimées à 2,3% de la production.



## Zones grises dans les pertes alimentaires

La détermination du champ de l'audit ne fut pas toujours aisée. Il existe une zone grise entre la perte alimentaire au sens strict de la définition et le flux de résidus organiques qui ne peut pas être destiné à la consommation. Quelques exemples sont : le babeurre, le lactosérum, les drèches, les épluchures de pomme de terre. Dans l'étude, ces matières organiques, plus ou moins proches de la ligne de partage, n'ont pas été considérées comme étant destinées à l'alimentation humaine, du fait de facteurs culturels, de la capacité du marché à absorber celles-ci, et des technologies à mettre en place pour les intégrer dans la chaîne alimentaire. Ces matières en question représentent un volume supérieur à celui des pertes alimentaires.

# Où ont lieu les pertes alimentaires ?

C'est principalement lors de la phase de production proprement dite que les pertes alimentaires sont les plus importantes. Parmi les entreprises auditées selon la première méthodologie, les pertes sont générées pendant les étapes de transport des matières et de conditionnement/emballages des produits lors de la phase de production. Pour les entreprises qui ont utilisé la seconde méthodologie, les principales étapes génératrices de pertes alimentaires sont le processus de production et le conditionnement/emballage des produits.

La seconde méthodologie a également permis de caractériser les pertes alimentaires. Les pertes alimentaires sont souvent séparées et évacuables, non emballées et générées en continu. Une moitié d'entre elles peuvent présenter un risque pour la sécurité alimentaire (date de consommation dépassée, matière tombée par terre...).

Sur l'ensemble des entreprises auditées et sur base d'une analyse effectuée par les auditeurs, les pertes alimentaires facilement revalorisables en alimentation humaine (pouvant être par exemple confiées à une autre entreprise alimentaire pour une utilisation immédiate) s'élèvent à 550 tonnes, soit 1,6 % des pertes alimentaires constatées.

Les produits finis, emballés, mais non conformes à des normes de qualité déterminées par l'entreprise (exemple du chocolat non brillant) sont estimées à 18,7 tonnes.



# Quelles sont les causes principales des pertes alimentaires ?

Les entreprises alimentaires, ce sont des personnes, des organisations et des machines. Aucune n'est parfaite. Dans le top 10 des causes des pertes alimentaires, on retrouve :

1. Erreurs humaines
2. Interruption dans la production
3. Limites des machines en termes d'efficacité et d'efficience
4. Forme, aspect et/ou couleur du produit final
5. Transport mal ajusté et/ou mal conçu
6. État du parc de machines et de son niveau d'entretien
7. Éléments liés au transport
8. Autres aspects de qualité du produit final (microbiologie,...)
9. Échange de produits sur une même chaîne de production
10. Taille et/ou poids du produit final



Parmi les erreurs humaines, les éléments évoqués sont, sans ordre établi :

- La rotation du personnel
- La négligence (par exemple, qualité du nettoyage insuffisant)
- Le déplacement (et renversement) d'équipements mobiles
- La gestion des produits intermédiaires/semi-finis
- La préparation des équipements pour le démarrage d'une production.

Dans l'interruption de production, les éléments évoqués sont, sans ordre établi :

- La qualité des produits après reprise de production (par exemple, pâte qui sèche, qui durcit et ou qui devient moins élastique) conjuguée à un temps d'arrêt trop long
- Les pannes techniques
- L'utilisation d'un nouvel équipement
- La configuration de l'infrastructure (par exemple, en cas de coupure d'électricité, ouverture automatique d'une vanne lors de la reprise).

Parmi les limites d'efficience et d'efficacité des machines, les causes évoquées sont, sans ordre établi :

- L'utilisation d'un nouvel équipement
- Le réglage des paramètres en cours de production
- L'inadéquation de l'équipement avec le produit (par exemple découpe de carcasse par un équipement fixe)
- L'incapacité de la machine à absorber les matières réutilisables en interne.

# Que deviennent les pertes alimentaires ?

Les entreprises auditées envoient leurs pertes alimentaires principalement en alimentation animale, en biométhanisation, en compostage (amendement agricole, engrais) et en incinération avec récupération d'énergie. La conversion en biomatériaux ou biocarburants est une voie mineure de traitement des pertes alimentaires. Les principaux

facteurs de décisions qui dictent les modes de valorisation des pertes alimentaires (hors alimentation humaine) sont principalement : le prix, la facilité et le respect de l'environnement. Des contraintes légales et les caractéristiques physico-chimiques des matières influencent également le choix de la destination des pertes alimentaires.



# Quel est l'objectif de l'industrie alimentaire ?

La prévention des pertes est évidemment le but principal. Néanmoins en cas de pertes, l'objectif du secteur est de les utiliser au mieux suivant l'échelle de Moerman.

Notre approche : progresser dans l'échelle de Moerman

Gérer les pertes alimentaires, c'est chercher à progresser dans l'échelle de Moerman

## L'échelle de Moerman

- Eviter les pertes alimentaires
- Utilisation en alimentation humaine directement
- ou après retransformation
- Utilisation pour l'alimentation animale
- Matières premières pour l'industrie (bio-based economy)
- Transformation en engrais via fermentation (+ énergie)
- Transformation en engrais via compostage
- Utilisation pour la production d'énergie uniquement
- Mise en décharge<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Interdit en Wallonie – AGW du 18 mars 2004 interdisant la mise en CET de certains déchets





# Quelles mesures pour réduire les pertes alimentaires ?

Les mesures de réduction les plus populaires dans les entreprises auditées et déjà mises en œuvre en interne sont les suivantes :

1. Traiter et refaçonner les produits en interne
2. Sensibiliser le personnel
3. Mesurer et suivre les pertes alimentaires
4. Assurer la maintenance et modifier les infrastructures
5. Utiliser des indicateurs clés de performance (KPI)
6. Optimiser la gestion des stocks
7. Consulter les clients
8. Donner aux banques alimentaires et/ou aux organisations à finalité sociale
9. Consulter les fournisseurs
10. Collaborer avec d'autres industries alimentaires



# Plus d'information

- Sur le site web de Fevia, le schéma d'audit est disponible, ainsi que des brochures présentant davantage de mesures de prévention et de l'information concernant le don des excédents alimentaires.

<https://www.fevia.be/fr/domaines-dexpertise/environnement-et-energie/dechets-et-materiaux/gaspillage-et-pertes-alimentaires>

- Personne de contact chez Fevia : Liesje De Schamphelaire  
[lds@fevia.be](mailto:lds@fevia.be)
- Site web du plan REGAL <http://www.planregal.be>

Cette brochure a été rédigée dans le contexte du projet « Réalisation d'audits sur les pertes alimentaires dans le secteur de l'industrie alimentaire en Wallonie », subventionné par le Ministre de l'Environnement Carlo Di Antonio.

**Fevia**  
Wallonie

**PLAN REGAL**  
REDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

 **Wallonie**  
environnement  
SPW