

Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires

Plan REGAL 2.0 revu et actualisé
Adopté par le Gouvernement wallon le 15/02/2018

2015-2025

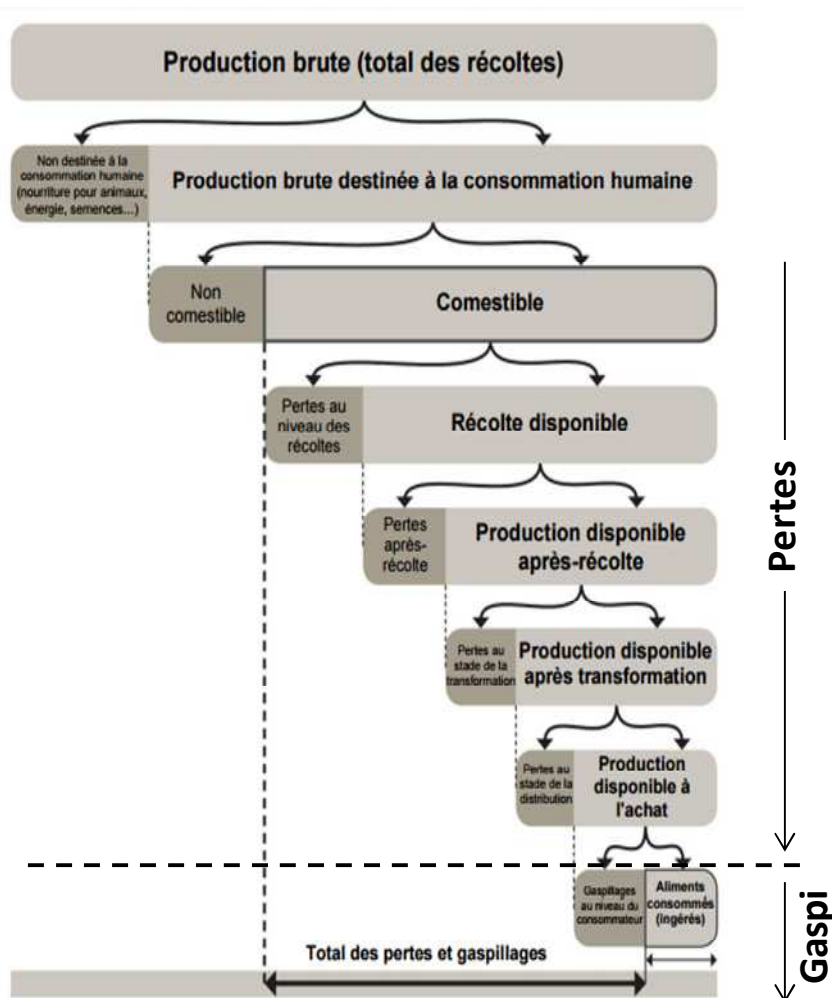


CONTEXTE ET OBJECTIFS

Contexte et principes généraux

En date du 12 février 2015, le Gouvernement wallon avait pris acte de plusieurs orientations en vue d'établir un programme de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires et il avait marqué son accord sur la méthodologie proposée.

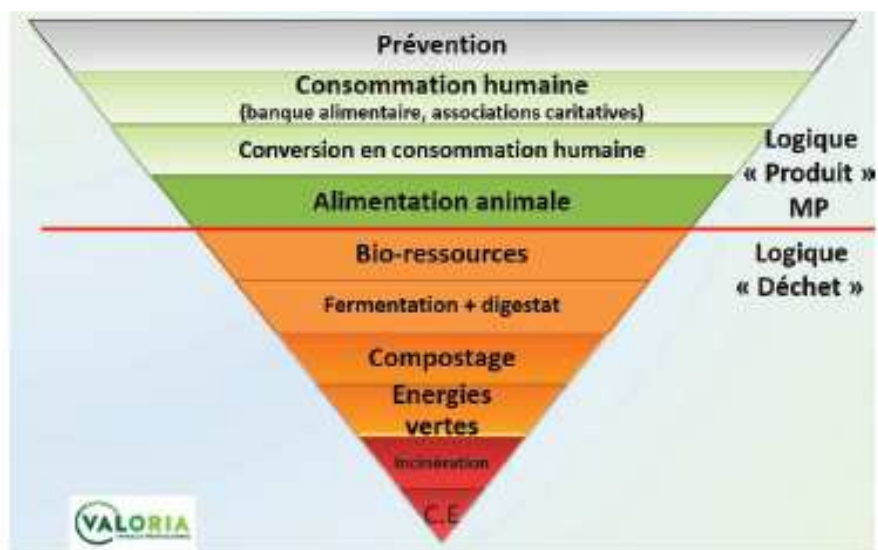
Ensuite, le Ministre de l'Environnement, en charge du développement durable, avait organisé et coordonné les travaux préparatoires du programme d'actions. De nombreux acteurs institutionnels et de terrain avaient été consultés (Administrations (para)régionales, provinciales et communales, Fédérations sectorielles, Associations caritatives, Associations environnementales, Associations de consommateurs, Centres de recherche, Bureaux d'études, Intercommunales de gestion des déchets, mutualités...) afin d'identifier les actions prioritaires à mener pour lutter efficacement contre les pertes et gaspillages alimentaires à toutes les étapes de la chaîne.



Si on considère la définition des pertes et gaspillages alimentaires établie par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (2014),

- Les **pertes alimentaires** correspondent à une diminution, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, avant le stade de la consommation, de la masse de denrées qui étaient à l'origine destinées à la consommation humaine, quelle qu'en soit la cause.
- Les **gaspillages alimentaires** sont le fait de jeter ou de laisser se gâter des denrées propres à la consommation humaine au stade de la consommation, quelle qu'en soit la cause.

Tous échelons de l'échelle de Moerman, qui constitue la hiérarchie de gestion des déchets alimentaires, sont pris en compte dans le Plan REGAL.



3

Vu la transversalité de la problématique, les 8 axes de la note d'orientation telle qu'approuvée par le Gouvernement le 12 février 2015 ont été adaptés en 5 axes :

1. Sensibiliser
2. Engager
3. Agir, soutenir, former
4. Mesurer
5. Approfondir les connaissances

Objectifs et résumé des actions

Le programme d'actions du Plan REGAL vise une **réduction de 30 % des pertes et du gaspillage alimentaires entre 2015 et 2025**.

Par rapport à la version initiale du Plan REGAL adoptée par le Gouvernement wallon en 2015, des efforts ont déjà été réalisés dans les secteurs de la production primaire, de la transformation, du commerce et des services de restauration collectifs et non collectifs (cantines, HoReCa...). Les citoyens mettent aussi en œuvre des mesures anti-gaspi, ne fût-ce que par intérêt économique.

Dans cette version revue du Plan REGAL 2.0 adoptée par le Gouvernement wallon le 08/02/2018, il faut viser à présent les interactions entre les acteurs pour atteindre des cibles à rendement intéressant. Les actions du plan REGAL ont donc été adaptées en conséquence.

- Jusqu'en 2025, tout acteur de la société pourra rejoindre les chartes d'engagement avec de nouvelles initiatives. Les forums d'échange organisés plusieurs fois par an permettront d'entretenir et de développer le réseau des acteurs de la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.
- La première phase de communication était destinée à faire connaître le programme et à adapter le message de sensibilisation aux différents publics cibles. La seconde phase va continuer à maintenir le bruit de fond sur la thématique, tout en élargissant les publics visés.
- Des ateliers et des défis « anti-gaspi » seront régulièrement organisés. Les acteurs des autres maillons de la chaîne devront aussi être sensibilisés à la thématique. Chaque année, les messages de sensibilisation devront progresser en lien avec les nouvelles actions et avec l'évolution des mentalités.
- En ce qui concerne la sensibilisation dans les écoles, le programme devrait bénéficier d'une coopération avec la Fédération Wallonie-Bruxelles afin d'intégrer la sensibilisation à la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires dans les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire.
- Les centres de recherche, les pôles de compétitivité et les centres d'excellence de la Wallonie seront soutenus, afin que leur travail de recherche et d'innovation puisse permettre de continuer à prévenir les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne agroalimentaire.
- En parallèle aux actions préventives, le programme continuera à valoriser au mieux les pertes et gaspillages afin qu'ils restent préférentiellement destinés à l'alimentation humaine. C'est pourquoi les initiatives qui facilitent la distribution d'invendus alimentaires entre les producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs d'une part et les associations d'aide alimentaire d'autre part, seront particulièrement encouragées. La question de la logistique, fréquemment citée lors des consultations des parties prenantes, sera centrale.
- Les initiatives de transformation de surplus ou d'invendus alimentaires (presses à fruits mobiles p.ex.) seront également encouragées car elles accroissent la quantité d'aliments qui restent destinés à l'alimentation humaine. Elles apportent aussi une solution aux problèmes de logistique et de respect des conditions de sécurité alimentaire. Les pouvoirs publics veilleront à ce que les structures d'appui soient en mesure d'aider les porteurs de projets à se mettre en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Afin de mesurer et valoriser les résultats des actions entreprises tout au long du programme, les pouvoirs publics développeront une méthodologie de collecte et de traitement des données. Des résultats quantitatifs mais aussi qualitatifs seront appréciés. L'harmonisation des résultats permettra d'identifier la progression vers l'objectif des 30% de réduction des pertes et gaspillages alimentaires en 2025.

AXE 1 : SENSIBILISER

ACTION 1 : Amélioration de la page web dédiée au programme de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Disposer d'un site web de référence, qui soit également interactif, sur la thématique et qui s'adresse aux différents publics concernés.

L'idée est de rassembler toutes les informations-clés sur la thématique des pertes et gaspillages alimentaires au sein d'un même espace web à l'échelle régionale. Celui-ci sera structuré en différentes rubriques : informations générales sur le programme (historique, vision, mission, acteurs...), documents de référence, initiatives concrètes (en cours et réalisées), agenda de formations et d'autres évènements, conseils pratiques, etc. Tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, y trouveront des renseignements utiles à leurs niveaux d'action.

La page web existe déjà : <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>. Sa structure va être modifiée pour mettre en avant le Plan et ses actualités et rassembler les trucs et astuces. Une refonte du site (visuel, contenu et structure) et une modification du CMS sont également prévues pour le rendre plus réactif.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Le site web contiendra des informations sur des sujets tels que l'alimentation durable ou l'aide alimentaire en raison de leur lien étroit avec le gaspillage alimentaire.

AXE 1 : SENSIBILISER

ACTION 2 : Campagne de sensibilisation régionale sur la problématique du gaspillage alimentaire

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Informers un maximum d'acteurs pour atteindre l'objectif global du programme d'actions.

L'objectif est de maintenir une campagne régionale de sensibilisation pour créer un "bruit de fond" sur la thématique, en capitalisant sur les outils existants et en tenant compte des résultats et des enseignements obtenus grâce aux études réalisées dans le cadre du Plan REGAL (résultats des enquêtes menées auprès des ménages dans le cadre du baromètre sur la prévention des déchets, résultats d'audits sectoriels...).

Une charte graphique (logo + visuels), ainsi qu'un slogan seront associés à la campagne globale, qui sera relayée sur le site moinsdedechets.wallonie.be ainsi que sur une page Facebook correspondante.

Des actions ponctuelles ont déjà eu lieu (légumes moches, rest-o-pack, concours recettes anti-gaspi, etc...). Une campagne ciblée sur le gaspillage alimentaire des consommateurs sera organisée lors des fêtes de fin d'année, période où un pic de gaspillage est généralement constaté. Sur base des constats et des actions sectorielles déjà entreprises, une campagne de communication tous publics devra être lancée début 2018.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Une campagne de sensibilisation sur la problématique du gaspillage alimentaire produit une implication plus forte du consommateur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette réduction de gaspillage est un enjeu tant économique que social.

AXE 2 : ENGAGER

ACTION 3 : Chartes d'engagement des acteurs wallons dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Faire en sorte que tous les acteurs qui sont conscients de leur responsabilité en matière de pertes et gaspillages alimentaires s'engagent à mener des actions (et mènent concrètement des actions), afin de réduire significativement leurs pertes et gaspillages.

L'engagement des parties prenantes, publiques et privées, au travers d'une charte constitue indéniablement un élément mobilisateur en faveur de la mise en oeuvre d'actions concrètes. Le concept de charte unique transversale à tous les secteurs manque d'ambition. Des chartes seront établies de manière sectorielle afin de tailler l'ambition aux situations particulières.

Outre l'engagement individuel des signataires, la charte témoignera de la coresponsabilité des acteurs dans la problématique et de leur volonté d'agir ensemble pour un progrès collectif. Il ne s'agira donc pas de stigmatiser des acteurs engagés dans la mobilisation contre le gaspillage mais de valoriser l'implication de chacun. A ce titre, la charte offrira de la visibilité aux signataires et favorisera la mise en réseau.

La charte permettra également de formaliser les bases et la portée du Plan régional dans une vision commune. En particulier, son élaboration nécessitera une définition préalable claire des pertes et gaspillages alimentaires.

L'objectif est d'élaborer la charte avec les parties prenantes déjà sensibilisées et d'ensuite faire sa promotion afin de recueillir de nouvelles adhésions. La charte reprendra d'une part les engagements des pouvoirs publics et d'autre part ceux des parties prenantes. Au besoin, la charte pourrait reprendre des engagements communs à tous les acteurs et des engagements spécifiques par maillons de la chaîne alimentaire. Des conditions à la signature de la charte seront éventuellement fixées (avoir élaboré un programme d'actions concrètes par exemple).

Pour les secteurs volontaires, une approche de type « accord de branche » est également envisageable. Cette approche permettra notamment de définir des objectifs de réduction, de co-construire des plans d'actions spécifiques à chaque secteur et de mettre en place un système de monitoring de l'atteinte des résultats escomptés.

Les secteurs suivants seront approchés en premier, vu les actions déjà mises en oeuvre avec leur collaboration: les secteurs de la distribution, de la transformation, de la restauration et de la production. Chacune des chartes comportera un volet relatif au don alimentaire.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

La charte et/ou l'accord de branche crée du lien social car elle aide notamment à lutter contre la pauvreté par l'engagement de ses membres à redistribuer des invendus alimentaires à des citoyens précarisés. Elle diminue aussi l'empreinte écologique des invendus alimentaires par l'engagement de ses membres à « remonter » dans l'échelle de Moerman.

AXE 2 : ENGAGER

ACTION 4 : Organisation de forums

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Faire en sorte que tous les acteurs concernés (i) puissent échanger sur leurs bonnes pratiques en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en participant au forum et (ii) qu'ils soient aussi encouragés à mener des actions en partenariat, à leur niveau et entre les maillons de la chaîne alimentaire.

L'organisation de ces forums d'acteurs visera l'instauration d'un réseau « anti-gaspi » pérenne qui puisse créer une émulation autour de cette thématique, encourager l'innovation, les collaborations et la créativité.

Le contenu des forums pourra par exemple être organisé de la façon suivante : (i) actualité/information, (ii) présentation « théorique » d'une thématique, (iii) présentation d'une initiative concrète et (iv) échanges d'expériences sur la thématique et discussions sur les possibilités de diffusion de l'initiative présentée.

Trois forums d'une journée auront lieu chaque année. Des visites de sites et/ou des ateliers pratiques pourraient également être organisés à l'initiative des signataires de la charte pour varier les dynamiques de groupe. Les activités du forum seront diffusées sur le site web.

Des forums sur la logistique du don alimentaire et sur les cuisines de collectivités ont déjà été organisés. Un forum est prévu courant février 2018 pour échanger les expériences et diffuser les bonnes pratiques en matière de réduction des pertes alimentaires dans le secteur de la restauration, au départ des résultats des enquêtes et des audits réalisés dans le secteur HoReCa. De nouveaux forums seront également organisés, orientés notamment sur les faiblesses identifiées : les modèles logistiques et les modèles de collaboration.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Les acteurs réunis au sein des forums sur la thématique des pertes et gaspillages alimentaires sont susceptibles d'échanger sur des bonnes pratiques qui visent plus largement l'alimentation durable.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 5 : Organisation d'une Journée régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire et un prix de lutte contre le gaspillage alimentaire

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Faire en sorte que tous les acteurs wallons concernés aient pleine conscience des incidences des pertes et gaspillages alimentaires, qu'ils connaissent la situation à leur niveau et qu'ils agissent en vue de réduire le gaspillage.

L'organisation d'une Journée régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire permettra de mobiliser les acteurs de la chaîne alimentaire sur l'ensemble du territoire régional pour organiser des actions de sensibilisation au gaspillage. Les actions ne seront pas limitées au gaspillage alimentaire, mais intégrées dans une philosophie holistique du gaspillage : utilisation de matériel recyclé, démarche zéro-déchets, etc.

Tous les acteurs de la chaîne seront invités à participer à l'événement sur base volontaire. Les actions pourraient être de tout ordre, pour autant qu'elles comprennent un volet de sensibilisation important (p.ex. : animations dans les supermarchés, événements festifs dans les villes et communes, disco-soupe, opérations dans les cantines scolaires et d'entreprises, glanages organisés, portes ouvertes dans les industries alimentaires, collecte de dons, conférences, ...). Elles pourraient être ponctuelles ou illustrer un travail plus pérenne mené tout au long de l'année.

La Journée sera reconduite chaque année à une date fixe. L'organisation d'une telle Journée permettra de rencontrer divers objectifs :

- mobiliser l'ensemble des acteurs ;
- promouvoir la créativité et la pro-activité, à partir d'initiatives partant de la base ;
- conférer une certaine ampleur (médiatique) à l'événement ;
- faire connaître les initiatives locales : lancement de l'award anti-gaspi à destination des écoles, des entreprises, des producteurs et des restaurateurs. Une campagne de communication active aura lieu pour mettre cette initiative en valeur. Les lauréats seront connus lors de la fête du développement durable.

A ce titre, elle apparaît complémentaire à la campagne de sensibilisation, qui relève plus d'une d'une approche top-down et d'une incitation passive des destinataires.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

La Journée crée du lien social. Elle diminue l'empreinte écologique du gaspillage alimentaire par l'engagement de ses participants à « remonter » dans l'échelle de Moerman.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 6 : L'exemplarité des pouvoirs publics dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Disposer d'un réseau de pouvoirs publics exemplaires en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Les pouvoirs publics et les organismes pararégionaux doivent pouvoir montrer l'exemple dans leurs actions. La première étape de l'action mettra à leur disposition un label qui pourra être obtenu moyennant, notamment :

- La réalisation d'un d'audit quick win au sein de leur structure ou
- le respect de certains critères qui seront établis et vérifiés par le SPW. (p.ex. : disposer d'un cantinier, intégrer des clauses de durabilité dans les cahiers des charges, réaliser des bilans massiques des pertes alimentaires, prévoir des portions adaptables...)

Ce label pourrait ensuite être étendu au privé.

Le deuxième volet de l'action prévoit l'inclusion des obligations de base de lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les bénéficiaires concernés de subventions octroyées par les pouvoirs publics.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Non précisés

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 7 : Promotion du « Rest-O-Pack »

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Faire évoluer les mentalités pour que la reprise des restes alimentaires non consommés au restaurant devienne une pratique courante et acceptée.

L'objectif est d'impulser une seconde initiative de communication et de réduction effective du gaspillage alimentaire dans le secteur HoReCa, via le projet « Rest-O-Pack » destiné à stimuler les clients des restaurants à emporter leurs restes non consommés. Une évaluation des actions menées précédemment sera effectuée, afin de déterminer notamment si la boîte « Rest-O-Pack » et son kit de communication sont toujours nécessaires à terme, vu la conscientisation croissante du public.

En outre, le projet Rest-O-Pack pourra constituer une des actions phares de la campagne de sensibilisation globale destinée au grand public (voir action n°2). Toutes les initiatives en feront partie : une seule campagne, un seul logo, un slogan, une ligne graphique, un site web et une page Facebook globale.

Dans une deuxième phase, le consommateur sera encouragé à apporter son propre contenant.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**
Non précisés

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 8 : Favoriser l'alimentation durable dans les cantines de collectivités

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Sensibiliser et accompagner la transition d'un maximum de collectivités.

L'objectif final est d'introduire à la cantine des produits locaux, de saison et éventuellement issus de l'agriculture biologique, en y associant des actions éducatives et de limitation du gaspillage dans une démarche globale cohérente.

Il s'agira aussi (i) de continuer à 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, (ii) de (re)mettre en valeur et en capacité d'agir les cuisiniers de collectivités, et (iii) d'impliquer l'ensemble des parties prenantes autour d'un projet fédérateur.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Les autres enjeux sociétaux ont trait à l'alimentation durable, équilibrée et saine, au développement des circuits courts et à la relocalisation de l'économie. Par ailleurs, les cuisines de collectivité présentent un grand potentiel :

- pour lutter contre le gaspillage dans la préparation des repas ;
- pour lutter contre le gaspillage dans la distribution et la consommation des repas ;
- pour sensibiliser le personnel de cuisine ;
- pour sensibiliser et éduquer les enfants ;
- pour sensibiliser les parents ;
- pour sensibiliser les employés.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

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

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Former les bénéficiaires des formations qui touchent à l'alimentation à la problématique des pertes et gaspillages alimentaires.

L'objectif de cette action est de sensibiliser et de former les futurs professionnels du secteur à la question des pertes et gaspillages alimentaires.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

De par sa nature préventive, cette action sensibilise et conscientise des personnes susceptibles d'exercer des métiers liés à l'alimentation. Elle participe aussi à la création du lien social. L'action est en lien avec les objectifs de développement durable.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 10 : Soutenir la recherche et l'innovation via le pôle de compétitivité Wagralim

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Réduire les pertes et gaspillages alimentaires au niveau des processus de transformation des denrées alimentaires et de la création/utilisation des emballages, via la mise en œuvre de projets de recherche au sein du pôle de compétitivité Wagralim.

La recherche a un rôle important à jouer dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. À l'occasion du 13^{ème} appel à projet des pôles de compétitivité, le pôle Wagralim a soumis des projets de recherches contribuant à la réflexion et la mise en place d'actions participant à la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. Il s'agit principalement de projets liés à:

- la conservation des aliments
- la valorisation des coproduits.

L'action visera aussi à sensibiliser les porteurs de projets aux pertes et gaspillages alimentaires en amont en incluant, dans une réflexion globale sur l'économie circulaire, un volet relatif à la prévention des déchets dans le canevas utilisé pour construire les dossiers de recherche.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Le projet du pôle Wagralim permettra notamment à des entreprises d'augmenter leur responsabilité sociétale.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 11 : Soutenir la recherche et l'innovation via le CRA-W

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Améliorer et innover les techniques ou les pratiques culturales permettant de réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, de la production à la conservation, en passant par la récolte.

Le Code wallon de l'agriculture prévoit l'élaboration d'un plan triennal de la recherche agricole. Celui-ci devra inclure la possibilité de mener des recherches qui auront un impact direct ou indirect sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

Qu'il s'agisse des actions de lutte intégrée qui visent à éviter les pertes de production végétale ou de la détermination de la juste ration à fournir à un animal, la recherche agronomique soutenue par la Wallonie visera une amélioration de la productivité et de la rentabilité des exploitations agricoles wallonnes.

Au travers des appels à projets 2017 en recherche et en développement, la volonté sera d'optimiser l'utilisation des ressources (alimentaires) pour atteindre la meilleure efficacité possible de la production primaire. Les thèmes des appels à projets auront trait notamment :

- à la réduction de la dépendance aux intrants de synthèse pour protéger l'environnement et la santé animale, via des alternatives autres que chimiques ;
- au *smart farming* : combinaison des données de différentes sources et natures collectées à différentes échelles spatio-temporelles pour en tirer des enseignements, des options et des conseils en production végétale et animale, via la mise en place de plate-formes intégratives ou d'outils d'aide à la décision ;
- à l'optimisation de l'usage des produits ou co-produits bio-basés afin d'augmenter ou d'améliorer la valeur ajoutée ;
- à l'adaptation au changement climatique : résistance des espèces cultivées à la sécheresse ou au gel, développement de variétés adaptées, développement de techniques anti-érosives, pratiques d'élevage adaptées, ...
- à l'amélioration de la résilience des exploitations : développement de filières de qualité différenciée, développement de filières complètes en Wallonie,...

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Les institutions de recherche seront sensibilisées à la mise en oeuvre de techniques pointues permettant à terme de contribuer à réduire les pertes alimentaires et à produire durablement. La recherche en matière d'agriculture durable va de pair avec la réalisation d'efforts en termes d'action pour le climat. La recherche devrait permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre et d'intégrer la notion de changement climatique dans l'agriculture de demain. L'alimentation durable intégrera un aspect de rentabilité économique des producteurs et de tous les acteurs de la filière étudiée.

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

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

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Optimiser le niveau de production des matières premières agricoles à la ferme.

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 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 et constituer un facteur potentiel de réduction du gaspillage.

L'action débutée en 2015 a permis, au travers d'un sondage en ligne, de dresser un premier état des lieux de la situation des pertes alimentaires des producteurs-transformateurs en circuits-courts. Les informations collectées ont permis d'identifier les étapes du processus et les causes récurrentes des pertes. L'étape suivante de l'action devra permettre de vérifier *in situ* ces informations, de les affiner et d'essayer de quantifier les pertes.

Dans un premier temps, il sera nécessaire de diffuser les résultats de l'enquête accompagnés de recommandations générales. Cette action concrète de sensibilisation amènera un certain nombre de producteurs-transformateurs à évaluer leur situation et à se remettre en question. Cette brochure aura pour objectif de responsabiliser le producteur et par ricochet de l'aider à responsabiliser les consommateurs.

Cette étape devra faciliter la réalisation d'audits personnalisés, qui permettront de récolter des données plus précises pour qualifier et quantifier les pertes alimentaires dans les filières développées en circuits courts. Ce travail de quantification demandera une participation active des producteurs.

L'action se clôturera par la mise en place d'outils pour aider efficacement les producteurs-consommateurs à assumer leur part de responsabilité sociétale dans la démarche de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. Ces outils simples faciliteront la mise en place de mesures de lutte contre les pertes alimentaires : gestion des stocks, suivi du matériel, conseils pour les conditions de stockage,... Ils contribueront également à professionnaliser les producteurs-transformateurs dans leurs nouveaux métiers de transformateur et de commerçant, via une amélioration du management de l'entreprise et de la qualité de ses produits et/ou service.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

La demande en produits locaux est en augmentation. Elle crée un lien social entre les producteurs et les consommateurs et elle constitue une opportunité de rencontres et d'échange entre eux. Elle s'accompagne d'une revalorisation de la production alimentaire locale. Cela peut conduire à une meilleure exploitation de l'entièreté de la production, y compris des denrées alimentaires « moches » ou des « bas morceaux ».

AXE 3 : AGIR, SOUTENIR, FORMER

ACTION 13 : Soutenir l'encadrement des agriculteurs

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Vulgariser les bonnes pratiques de production.

L'objectif de cette action est de conseiller et de vulgariser les techniques ou les pratiques agricoles permettant de réduire les pertes et gaspillage 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'agira aussi de fournir l'encadrement et les conseils nécessaires aux éleveurs.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Les actions favoriseront la protection de l'environnement au travers de la mise en oeuvre de pratiques adaptées permettant une production durable. Les actions pourront également permettre une amélioration du bien-être animal.

AXE 4 : MESURER

ACTION 14 : Logistique du don alimentaire

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Cibler les lacunes logistiques et apporter un soutien ou une mutualisation pour y remédier.

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 qui favorise la distribution des invendus alimentaires consommables issus des grandes surfaces aux associations d'aide alimentaire.

L'état des lieux de la situation réalisé dans le cadre du premier programme a permis de mettre en évidence que la plupart des CPAS et des petites associations d'aide alimentaire éprouvent des difficultés à réceptionner les dons qui sont proposés en grandes quantités, car ils ne disposent pas de la logistique, des équipements (de stockage, de conditionnement et de transformation) et des moyens humains nécessaires. Les produits qui présentent une DLC presque immédiate ou des produits identiques fournis en trop grande quantité finissent fréquemment leur parcours dans les poubelles des associations !

En outre, les constats et les réflexions transmis par les acteurs de terrain ont aussi permis d'identifier des pistes de soutien prioritaires pour le futur, parmi lesquelles on peut citer : l'optimisation et la mutualisation des moyens logistiques, la création d'une structure de coordination des projets de collaboration logistique, la mise en place de projets de transformation des invendus alimentaires ou encore l'élaboration de conventions de glanage.

Un outil informatique sera développé pour faciliter la mutualisation et la rationalisation des moyens logistiques existants. Il encouragera également la mise en oeuvre du don logistique.

Par ailleurs, un premier axe de l'action agira sur l'infrastructure (transport et stockage). L'état des lieux qui sera réalisé devra permettre, sur base des informations recueillies, d'identifier les zones où les infrastructures sont défaillantes, afin de cibler le lancement d'appels à projets (subventions) qui permettront de compléter le maillage existant.

Le second axe de l'action visera à générer une cartographie avec les informations récoltées dans le but d'évaluer l'offre et la demande de dons. Celle-ci permettra de cibler les zones où un soutien devra être apporté aux associations de dons alimentaires. Il sera également envisager de conditionner le financement des communes dans le cadre du plan de cohésion sociale à la réalisation d'actions qui interviennent en soutien au don alimentaire.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Outre une gestion plus efficace des invendus alimentaires, l'action permettra aussi une meilleure gestion du don alimentaire, qui permettra aussi de mieux lutter contre la pauvreté.

AXE 4 : MESURER

ACTION 15 : Mise à disposition de la méthodologie de diagnostic Quick Win du gaspillage alimentaire destiné aux producteurs-transformateurs, artisans et PME pour qu'ils optimisent leur production et la valorisation de leurs pertes

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Disposer d'un état des lieux de la situation des pertes alimentaires à l'échelle des unités de production/transformation à un temps t0, afin de pouvoir évaluer si ces pertes ont évolué après un certain laps de temps.

La réalisation d'un diagnostic des pertes alimentaires est probablement plus coûteuse pour des « petits » producteurs-transformateurs, des artisans ou des PME que pour des grandes entreprises. Par conséquent, il conviendra d'élaborer pour ces PME ou TPE une méthode de diagnostic Quick Win adaptée aux réalités de chaque secteur : une analyse qualitative dans le secteur de la production primaire, un diagnostic d'optimisation des processus dans le secteur alimentaire, une méthode de pesage des invendus dans le secteur de la restauration, etc.

Les emballages utilisés pourront également être analysés pour réduire soit les pertes au remplissage, soit les gaspillages à l'utilisation. Ces diagnostics permettront de faire un état des lieux, de situer poste par poste où se situent les pertes alimentaires et d'identifier leurs causes et leurs destinations. Ils permettront également d'introduire des recommandations et des objectifs chiffrés de réduction des pertes alimentaires.

Les outils de diagnostic développés dans le cadre du premier programme pour le secteur HoReCa et l'industrie alimentaire seront mis à disposition sur le site web (Cf. Action n°1), afin que tout établissement intéressé puisse réaliser son propre audit.

Des audits seront notamment réalisés dans le secteur de la production et transformation primaires, afin de mieux identifier et quantifier les causes et les conséquences des pertes alimentaires de ce secteur. Les résultats obtenus seront valorisés dans le cadre des forums (Cf. Action n°4), de l'édition de brochures ou de conférences de presse. Ils permettront aussi d'alimenter le site web et la base de données de référence sur les pertes et gaspillages alimentaires en Wallonie (Cf Action n°16).

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Cette action renforcera la responsabilité sociétale des entreprises. Pour certaines d'entre elles, le diagnostic révélera éventuellement la possibilité d'effectuer des don alimentaires à des associations d'aide alimentaire.

AXE 5 : APPROFONDIR LES CONNAISSANCES

ACTION 16 : Création d'une base de données de référence sur le gaspillage

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Disposer d'une base de données riche en informations, consultable par les parties prenantes.

L'action visera à développer une base de données de référence accessible à toutes les parties prenantes. Les informations sur la problématique des pertes et gaspillages alimentaires sont nombreuses et il est nécessaire de les réunir en un seul endroit, afin d'éviter les doublons et les oublis, mais également pour y stocker les données sources authentiques, les méthodes de calcul et les statistiques qui serviront de bases pour mesurer l'évolution de la situation en matière de pertes et gaspillages alimentaires en Wallonie.

Cette base de données contiendra notamment :

- Une revue de la littérature sur le sujet ;
- Un aperçu du contexte européen, belge, régional et local en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires (benchmark) ;
- Un relevé de l'origine et des causes des pertes et des gaspillages alimentaires par maillon de la chaîne alimentaire ;
- Un suivi des actions du Plan REGAL ;
- Un référentiel de calcul standardisé des pertes et gaspillages alimentaires en Wallonie.

Cette base de données sera tenue à jour sur le site web dédié au programme.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

La base de données sera libre d'accès et pourra contenir des informations sur des sujets tels que l'alimentation durable ou l'aide alimentaire en raison de leur lien étroit avec le gaspillage alimentaire.

AXE 5 : APPROFONDIR LES CONNAISSANCES

ACTION 17 : Comprendre et gérer les crises agricoles

➤ **Objectif spécifique pour 2025 :**

Disposer de check-lists d'actions rapides à entreprendre pour différents scénarios de crises.

Certaines crises agricoles récentes ont conduit à des difficultés d'écoulement de certaines productions, suite à l'embargo russe par exemple. Sur base des expériences précédentes, il est important de comprendre les facteurs de crise et de déterminer le rôle que chaque maillon de la chaîne peut jouer en cas de crise : recherche de nouveaux marchés, promotion des produits, encadrement des conditions du glanage, élaboration de listes d'agriculteurs prêts à effectuer des dons alimentaires hors contrats, etc.

À partir de cette analyse, des check-lists et des plan d'actions seront élaborés pour être utilisés dans ces situations d'urgence.

➤ **Co-bénéfices de l'action - liens avec d'autres enjeux sociétaux :**

Ce type de crise permet également de sensibiliser les consommateurs à l'importance de la consommation de produits locaux et d'un civisme alimentaire.

PLAN REGAL

REDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

