



# LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

C'est l'affaire de tous !

Le secteur agricole est souvent au cœur des débats sur la durabilité. La lutte contre le gaspillage alimentaire, thématique également liée à la durabilité, fait de plus en plus souvent la Une. La Foire de Libramont 2016 en a fait son thème central. Les différentes facettes de la problématique, impliquant tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, y ont été abordées.

V. Op de Beeck, Collège des Producteurs (chargée de mission « gaspillage alimentaire ») et  
L. Servais, awé asbl,  
M. Carlier et M. Denijs , Diversiferm



*Le gaspillage alimentaire était le thème central de la Foire de Libramont.*

## UNE PRÉOCCUPATION ÉCONOMIQUE, ENVIRONNEMENTALE ET ÉTHIQUE

Le gaspillage alimentaire est une préoccupation économique car c'est une source de pertes financières importantes pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire. C'est également une préoccupation environnementale.

L'empreinte carbone du gaspillage alimentaire en Europe a été estimée par un groupe d'experts (projet FUSIONS <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste>) à 227 MT d'équivalents CO<sub>2</sub> en 2011, représentant 16 % des émissions « alimentaires ».

Selon la FAO<sup>1</sup>, au niveau mondial la production de nourriture gaspillée engendre 3,3 GT d'équivalents CO<sub>2</sub>, ce qui fait du gaspillage alimentaire le troisième émetteur d'émissions de gaz à effet de serre 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>, 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.

La lutte contre le gaspillage est enfin une préoccupation éthique. En Bel-

<sup>1</sup> FAO - Food wastage footprint – Impact on natural resources, FAO 2013.

gique, 15% des personnes vivent sous le seuil de pauvreté. On retrouve le même chiffre au niveau européen. On estime qu'une personne sur 8 souffre de la faim dans le monde. Or en 2050, la terre devrait compter, selon les estimations démographiques, 2 milliards d'habitants supplémentaires. Cette situation est souvent évoquée pour justifier la nécessité d'encore augmenter la productivité de notre agriculture et les échanges alimentaires internationaux.

Mettre un terme à ce gaspillage contribuerait à résoudre le problème de la faim dans le monde aujourd'hui comme demain. En effet, un quart du gaspillage alimentaire évité au niveau mondial permettrait de nourrir 12 % de la population mondiale, soit 870 millions de personnes. Ce chiffre représente environ le nombre de personnes actuellement sous-alimentées. La réduction des pertes et gaspillages alimentaires est donc un élément clé de la sécurité alimentaire d'une population qui devrait atteindre 9 milliards en 2050 selon les projections (FAO - Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention. Rome, 2011).

## QUELQUES ESTIMATIONS ET CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les données relatives aux pertes agri-



*Le gaspillage alimentaire est une source de pertes financières importantes pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Le secteur des fruits et légumes est particulièrement concerné.*

coles et gaspillages alimentaires sont variables selon les études et les définitions adoptées.

En définissant le gaspillage alimentaire comme la quantité d'aliments sains et initialement produits pour la consommation humaine qui est jetée ou détournée vers une utilisation non alimentaire, la FAO estime qu'environ un tiers de la production alimentaire mondiale serait gaspillée chaque année.

Le pourcentage de pertes en fruits et légumes est le plus élevé (45 %). Le taux de perte est également élevé pour les poissons et fruits de mer (35 %), les produits céréaliers (30 %), les oléagineux et légumineuses (20 %), la viande et les produits laitiers (20 %) - (FAO - Food loss and waste facts).

En Europe, ces pertes mesurées sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et ramenées par habitant sont évaluées en moyenne à 180 kg par an et par personne - (Kader, A.A. (2005) Increasing food availability by reducing postharvest losses of fresh produce. Acta Hortic. 682, 2169-2176).

Selon les statistiques de l'Agence européenne de l'environnement (EEA), la répartition des pertes et gaspillages alimentaires entre secteur hors production primaire s'établit de la façon suivante : 42 % pour les ménages, 39 % pour la transformation, 14 % pour la restauration, 5 % pour la distribution.

En Belgique, on évalue la nourriture gaspillée à 3,6 millions de tonnes par an, ce qui revient à une moyenne de 399 kg/an par habitant.<sup>2</sup> En Wallonie, on estime que les ménages jettent à la maison entre 14 et 23 kg de nourriture par an, une perte financière annuelle estimée à 174 €. D'après la dernière analyse de composition des poubelles, le gaspillage alimentaire représente 16 % des poubelles d'ordures ménagères (SPW-

DGO3 - Etude de la composition des ordures ménagères en région wallonne en 2009- 2010).

### CAUSES DIVERSES ET PISTES D'ACTION

Certains éléments sont pointés du doigt pour expliquer cette situation. Sur base de divers constats, des solutions peuvent être apportées à différents niveaux pour limiter le gaspillage alimentaire.

#### Les pertes lors de la production

Les pertes agricoles liées à la production primaire jusqu'au transport vers l'agro-industrie concernent plus directement les producteurs. Dans nos régions, l'évolution du matériel et des infrastructures a permis de fortement réduire ce type de pertes. Il faut dire que pour les producteurs, il s'agit d'une perte économique directe.

Des invendus agricoles peuvent également résulter de la variation de rendement d'une année à l'autre, pouvant aller jusqu'à 25 %, ou être liés aux fluctuations des prix sur les marchés mondiaux.

Le glanage est une des solutions proposées pour réduire le gaspillage lors de la récolte. Le cadre légal désuet s'y

<sup>2</sup> BCFN (2012) Food waste: causes, impacts and proposals, Codice Edizioni – source : BCFN elaboration of Eurostat data, 2010.

rapportant, le glanage étant réservé aux personnes indigentes (Art. 11 du Code rural, 1886), devrait être adapté, par exemple pour faciliter l'accès des associations caritatives aux champs dans le cadre d'un accord avec l'agriculteur.

Le cadre légal doit toutefois veiller à protéger l'agriculteur contre le vol de récolte et la dégradation des sols et des cultures, particulièrement dans le cas de l'arboriculture. Il doit aussi régler la question des responsabilités en cas d'accident. Le glanage doit bien entendu avoir lieu de manière manuelle après récolte.

### Les déséquilibres du marché

Le déséquilibre entre l'offre et la demande, en particulier pour des produits difficiles à conserver, est un élément important. Cela peut conduire à la destruction pure et simple de produits agricoles.

Certains événements conjoncturels, tel l'embargo russe en 2014 qui a entraîné la destruction de milliers de tonnes de pommes et de poires afin de limiter la baisse drastique du prix de ces produits, sont la cause d'un gaspillage alimentaire important. Ces crises agricoles démontrent la dépendance et la vulnérabilité de certains marchés d'exportation. Il importe de les anticiper !

La longueur des cycles de production, les aléas climatiques ou sanitaires, la dérégulation des marchés, la mondialisation des échanges sont autant d'éléments qui peuvent conduire à des pertes de denrées alimentaires liées à la surproduction. Un retour à une meilleure régulation des marchés conduirait aussi à un meilleur ajustement de l'offre à la demande.

La consommation de produits de saison plus locaux, les filières courtes sont des pistes qui ont été beaucoup évoquées à la Foire agricole de Libramont afin d'ajuster au mieux l'offre à la demande. Même si ce créneau est aujourd'hui un marché de niche, il mériterait d'être davantage soutenu. Les représentants des pouvoirs

publics wallons ont mis en avant les initiatives prises ces dernières années en vue de soutenir la production, la transformation et la distribution de produits locaux ou de qualité différenciée (soutien accordé à la mise en place de halls-relais, aides au secteur bio, aux appellations d'origine protégées,...).

## Le calibrage et les normes

Concernant le secteur des fruits et légumes, les exigences en termes de calibrage des produits (poids, dimensions, aspects, ...) de la filière agro-alimentaire sont une source importante de déclassement des produits sans lien à leur valeur alimentaire.

Les critères de calibrage peuvent se justifier pour des raisons techniques liées à leur manipulation et à leur transformation dans le but de préserver la qualité des produits. Mais les dérives liées à des considérations esthétiques (le consommateur achète avec les yeux) ou commerciales (importance du visuel dans le comportement d'achat) sont nettement moins louables. Il est certain que les actions en termes d'informations et de formations ont ici toute leur importance. Les initiatives de valorisation des rebuts et écarts de tri par la transformation peuvent apporter des solutions dans la lutte contre le gaspillage via des projets pouvant également avoir une plus-value sociale.

## Les dates de péremption

L'expiration des dates de péremption conduit un bon nombre de produits alimentaires directement à la poubelle. Si la sécurité alimentaire a ses exigences, ces dates incitent le consommateur de plus en plus préoccupé par la qualité de son alimentation, à se débarrasser de produits parfaitement sains.

Ici aussi, des choix commerciaux peuvent inciter à sécuriser de manière excessive les produits alimentaires. Le niveau de risque est fonction du type de produits et l'information donnée au consommateur, pour distinguer les dates limites de consommation (DLC = à consommer jusqu'au...) et les dates de

conservation minimale ou de durabilité minimale (DDM = à consommer de préférence avant le...), est primordiale pour éviter le gaspillage.

## Le recyclage

Les objectifs de déploiement d'une économie circulaire, intégrés dans le Plan Marshall 4.0 et visant notamment à promouvoir le recyclage, donnent des pistes de valorisation alternative aux denrées alimentaires écartées de la chaîne d'alimentation humaine.

Cette pratique de revalorisation a été adoptée de longue date par le monde agricole, par exemple via la valorisation de sous-produits de l'industrie agro-alimentaire dans l'alimentation animale (pulpe de betteraves, tourteaux,...), ou pour la fertilisation des sols. La bio-méthanisation offre également des perspectives en la matière avec comme objectif la production d'énergie renouvelable. Il convient cependant de rappeler qu'il faut donner la priorité à la prévention et à la récupération pour l'alimentation humaine avant la valorisation « matière » ou énergétique.

## LE PLAN WALLON DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Baptisé Plan «REGAL» et adopté par



*Le Plan "REGAL" adopté en 2015 est le programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.*



le Gouvernement wallon en 2015, le Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, comporte **17 actions** visant à réduire de **30 % le gaspillage à tous les échelons de la chaîne alimentaire à l'horizon 2025**. Ce Plan transversal, coordonné par le Ministre de l'**Environnement et du Développement durable**, Carlo Di Antonio, est également porté par les Ministres de l'**Agriculture**, René Collin et de l'**Action sociale**, Maxime Prévot.

Les diverses **actions du Plan REGAL** se répartissent en **5 axes** :

- **sensibiliser** par le développement d'un site WEB d'informations et une campagne de sensibilisation tout public;
- **engager** par l'organisation de Forum de rencontres d'acteurs et l'élaboration d'une Charte wallonne pour la lutte contre le gaspillage alimentaire;
- **agir, soutenir, former** – par l'organisation d'une Journée régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 octobre 2016 – Journée mondiale de l'alimentation) valorisant les actions menées sur le territoire wallon, la formation d'ambassadeurs « anti-gaspi », la promotion du « Rest-O-Pack », l'encadrement, la recherche et l'innovation;
- **mesurer** pour faire l'état des lieux du gaspillage alimentaire en réalisant des diagnostics par secteur;
- **approfondir les connaissances** en développant des bases de données de référence et par la gestion des crises agricoles.

Suite à un appel à projets multisectoriel à l'initiative du Ministre de l'Environnement, **12 porteurs de projet** bénéficient cette année d'un financement visant à soutenir des actions originales pour faciliter le don des invendus alimentaires en Wallonie et renforcer les liens préexistants entre divers acteurs, tels des CPAS, des associations caritatives, des entreprises et autres acteurs de l'alimentation durable et de l'action sociale.

Pour plus d'informations : <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

### **LES MESURES QUI CONCERNENT PLUS SPÉCIFIQUEMENT LE MONDE AGRICOLE SONT LES SUIVANTES :**

Soutien à la recherche et à l'innovation via le CRA-W

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

### **Encadrement et sensibilisation des producteurs-transformateurs**

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, afin de réduire le gaspillage dans les petites unités de production-transformation, elles seront encadrées par la cellule d'appui « Diversiferm » qui regroupe divers pôles de compétences pour aider les agriculteurs-transformateurs wallons à appréhender efficacement les contraintes économiques, technologiques et législatives de leurs productions.

### **Soutien de 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 d'amener les producteurs à faire des choix leur permettant 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.

### **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 d'approvisionnement alimentaire peut jouer en cas de crise (recherche de nouveaux marchés, promotion des produits, etc.). A partir de cette analyse, des check-lists et plans d'actions seront élaborés afin d'être utilisés dans ces situations d'urgence.

### **UNE ENQUÊTE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS ET DIVERSIFERM – ACCUEIL CHAMPÔTRE EN WALLONIE**

Pour répondre à leur mission prévue dans le cadre du Plan REGAL, **Diversiferm** et la **SoCoPro** (Services Opérationnels du Collège des Producteurs) ont élaboré un questionnaire d'enquête à destination du secteur primaire (producteurs et agriculteurs-transformateurs wallons). Cette enquête a pour objectif de dresser un état des lieux des pertes et gaspillages par secteur de production, ainsi que pour la transformation et la vente directe à la ferme. Le but est aussi de connaître les moyens déjà mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Par la suite, une liste de bonnes pratiques pour répertorier les moyens de prévention sera dressée. Des solutions à développer telle que la revalorisation des productions via le don ou la transformation, seront analysées en concertation avec les agriculteurs des secteurs concernés.

**Nous vous invitons à participer à cette enquête afin de nous aider à caractériser et évaluer le gaspillage alimentaire**

par secteur de production en Wallonie.

Pour participer à l'enquête (français/allemand) : <http://www.collegedesproducteurs.be/site/>

Les plateformes WEB en Wallonie : Foodwe et la Bourse aux dons

La **Foodwe** propose aux producteurs, transformateurs alimentaires, magasins,... de donner ou de vendre à prix coûtant (max 60 % du prix de vente) leurs invendus directement aux associations caritatives via sa plateforme WEB. Ce projet citoyen permet aux professionnels de l'alimentation (supermarchés, producteurs, criées, restaurants,...) d'offrir via internet leurs invendus alimentaires. Les associations caritatives ou citoyennes, signalent leur intérêt pour le don et vont le récupérer sur place : <https://www.foodwe.be>

La **Bourse aux dons** vise à encourager et faciliter le don des surplus alimentaires au secteur de l'aide alimentaire : associations caritatives, épiceries sociales et restaurants sociaux. Cette plateforme multisectorielle de gestion des dons alimentaires permet aux donateurs de faire des offres de produits et aux receveurs de les réserver : [www.bourseauxdons.be](http://www.bourseauxdons.be)

### **CONCLUSION**

Les divers débats, animations et actions de sensibilisation organisés à l'occasion de la Foire agricole de Libramont 2016, ont permis de mettre en avant l'importance de la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire d'un point de vue économique, environnemental et éthique.

L'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, du producteur au consommateur, est concerné et les solutions passent par une prise de responsabilité collective et individuelle.