

Axe 5.1 : Réduire le gaspillage alimentaire prévention à la source

CONTEXTE

La Stratégie Good Food 2 (2022-2030) vise à s'aligner sur les obligations européennes de monitoring du gaspillage alimentaire :

- Attendus en 2024 suite au monitoring européen de 2022 – en attendant, objectif général : réduction du gaspillage alimentaire de 30 % en 2025 et de 50 % d'ici 2030.

Par ailleurs, elle vise à ce que :

- Les établissements de formation professionnelle en Horeca aient intégré des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- En 2030, 500 tonnes de surplus / invendus alimentaires aient été valorisés via les projets soutenus (entre 2016 et 2020 : 91 tonnes).

L'axe 5 de la Stratégie Good Food 2 (SGF2) comprend **4 objectifs opérationnels** déclinés en 10 mesures.

Les 4 Objectifs opérationnels sont :

- Mettre en place un monitoring des données chiffrées et améliorer le suivi, la mesure et le signalement du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs
- Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les ménages
- Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les professionnel-le-s, la restauration et les commerces
- Stimuler le développement des projets de transformation d'invendus pour la consommation humaine

Les **10 mesures** se déclinent de la manière suivante :

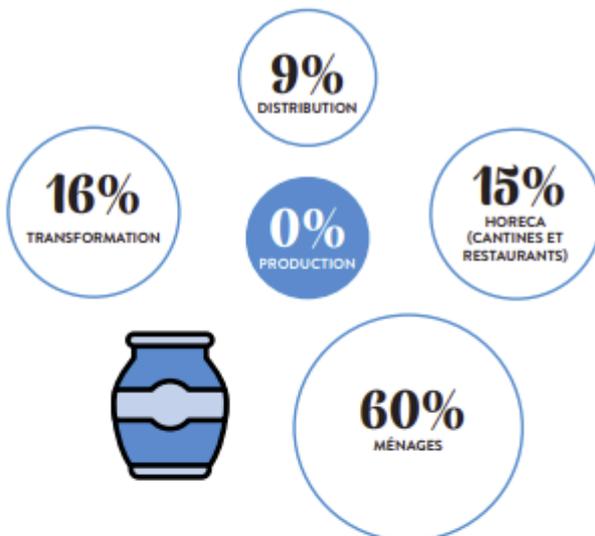
1. Méthodologie transrégionales de monitoring du gaspillage alimentaire
2. Monitoring bruxellois du gaspillage alimentaire
3. Actions spécifiques de prévention du gaspillage au sein des ménages
4. Actions transversales de prévention du gaspillage au sein des ménages
5. Actions du facilitateur biodéchets de prévention gaspillage vis-à-vis des professionnels
6. Objectiver les pertes, mesurer l'impact financier, sensibiliser le secteur professionnel
7. Communication bonnes pratiques vers les professionnels
8. Actions transversales de prévention du gaspillage des professionnels
9. Soutien aux projets innovants de transformation d'invendus
10. Facilitateur filières B2B Good Food: Faciliter la mise en lien entre donneu-rs-ses et récupérateurs d'invendus transformateurs



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PRÉVENTION À LA SOURCE



- Monitoring des données du gaspillage
- Réduction du gaspillage des ménages via la sensibilisation
- Réduction du gaspillage des professionnels :
 - Intégration de critères de lutte contre le gaspillage dans les labels et appels à projets
 - Facilitateur biodéchets
- Quelques chiffres du gaspillage alimentaire



EN CHANTIER



- Elaboration d'un plan d'action de prévention du gaspillage pour les pros et les citoyens
- Ordonnance invendus

DISCUSSION

Questions sur les données de l'état des lieux actuel

- Analyse du département ressources et déchets sur la Production Déchets Alimentaires selon les secteurs : pourquoi le secteur production a un taux de 0% ?
 - Piste de réflexion: Est-ce par rapport à la production limitée en RBC? Car la production est principalement « durable », dans des circuits courts et qu'il n'y pas de « déchets » (par ex légume non calibrés non jetés)?

Bonnes pratiques actuelles parmi les acteurs présents

- Crèches d'Uccle: ils utilisent différentes techniques pour réduire du mieux possible le gaspillage alimentaire :
 - Principe de la pesée : ils prévoient toujours les quantités recommandées pour les repas mais ils ne servent à l'enfant que la portion nécessaire pour lui à ce moment-là (sur base de ces besoins/envies, son état, ...) afin de diminuer au maximum le gaspillage de aux restes dans l'assiette. Et si nécessaire, ils resservent les enfants.
 - Ils font les présences chaque matin pour ajuster les quantités nécessaires lors du repas.
 - Ils ont mis en place un compost.
 - Les quantités restantes sont données au personnel. Ce point a fait débat autour des acteurs car il se pose la question de la légalité. Dans le cas des maisons de repos, le personnel reçoit des chèques repas. Ils ne peuvent pas leur distribuer de la nourriture en plus car cela serait considéré comme un double avantage.
 - Les restes de fruits sont utilisés pour préparer des smoothies distribués aux enfants.
- Formation Horeca
 - Lors des formations, ils sensibilisent les participants – cantines d'entreprises, Horeca - au gaspillage (par exemple en sensibilisant les participants à apporter leur propre contenant pour les repas).
 - Beaucoup ne souhaitent pas être labellisés Good Food.
- Hôpitaux Iris Sud
 - Ils ont un logiciel qui permet de calculer les quantités exactes nécessaires chaque jour – sur la base des présences et des conseils des diététiciennes – et de limiter le gaspillage. Ils analysent également le retour de nourriture sur les plateaux des patients afin de voir ce qu'il faut adapter (les recettes sont soit modifiées, soit arrêtées). Ils ont une équipe de diététiciens et de bons chefs cuisiniers.
 - Pour des raisons sanitaires, les produits cuisinés et servis sur plateaux ne peuvent plus être redistribués: calculer la quantité exacte est donc cruciale, ainsi que la qualité gustative pour s'assurer que tout soit mangé

Besoins soulevés par les acteurs présents

- Lors des audits des cantines (dans le cadre de l'obtention du label GF), les cantines reçoivent par la suite les résultats de l'analyse du gaspillage alimentaire (quantité). Cependant, aucun suivi/action derrière n'est proposé pour répondre à ce problème. Les cantines auraient besoin de plus de communication sur le suivi des résultats, l'accompagnement possible par la suite, ...
 - Accompagnement gratuit via le facilitateur biodéchet → besoin de communication sur qui peut bénéficier de l'accompagnement du facilitateur
- Les structures Horeca qui ne veulent pas être labellisées mais qui ont des questions relatives à la réduction du gaspillage alimentaire, peuvent-elles être accompagnées ? Par qui ? Gratuitement ?
 - Accompagnement gratuit via le facilitateur biodéchet → besoin de communication sur qui peut bénéficier de l'accompagnement du facilitateur
- Accompagnement dans la mise en place d'un compost de manière légale pour éviter les problème de nuisibilité, avec les voisins, ...
 - Accompagnement gratuit via le facilitateur biodéchet
 - Accompagnement service Compost

- En tant que petit acteur de la transformation alimentaire, où est-il possible de trouver une base de données avec les structures existantes qui donnent leurs invendus ?
 - Il n’y a pas vraiment un réseau unique qui regroupe tout cela, les acteurs doivent souvent approcher les magasins eux-mêmes
 - Possible de trouver de l’information via le réseautage et les workshops/wébinares du RABAD
- Donner des pistes de recommandations/des conseils pour diminuer le gaspillage alimentaire dans l’Horeca

Pistes d’améliorations/d’actions proposées par les participants au stand

- Réfléchir à la question de l’achat en vrac ou via des consignes pour les ménages et comment sensibiliser/inciter les ménages à acheter uniquement la quantité nécessaire et éviter qu’ils achètent en trop grand quantité et qu’ensuite ils doivent jeter.
- Pour les ménages (et surtout pour les personnes seules, en couple, ...), proposer un conditionnement plus petit au niveau des emballages (y compris pour les légumes frais, par ex chou-fleur).
- Travailler sur le rallongement des DLC (Date Limite de Consommation)
 - Exemple concret : les recommandations AFSCA sur l’aide alimentaire interdisent de donner des yaourts au-delà du jour même de la DLC, alors qu’il s’agit d’un produit qui peut être consommé sans problème après la date limite imposée.
- Favoriser la collaboration/discussion avec l’INAMI sur les conditions de coûts liés aux repas, y compris dans les quantités, lutte contre le gaspillage alimentaire etc.
- Proposer des pistes de financements pour le surplus de personnel qui vont devoir gérer le suivi obligatoire du gaspillage alimentaire pendant une semaine (dans le cadre de l’ordonnance cantines) :
 - Comment mettre en place de nouvelles mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un personnel réduit ? (Question soulevée par les acteurs des hôpitaux)