

Axe 2.2 : Développer le secteur de la transformation alimentaire & Axe 5.2 : Transformation des invendus

CONTEXTE

La Stratégie Good Food 2 (2022-2030) souhaite stimuler la création/transition d'entreprises de transformation alimentaire « Good Food » ainsi que la création d'emplois (axe 2.2).

Par ailleurs, la Région souhaite soutenir le développement de projets de transformation de surplus alimentaires et faciliter l'accès aux flux de ces "surplus, en veillant à ne pas créer de concurrence délétère entre projets, notamment entre ceux-ci et l'Aide Alimentaire (axe 5.2). »

L'axe 2.2 de la Stratégie Good Food 2 (SGF2) dont l'**objectif opérationnel** est « Développer un écosystème favorable au développement du secteur de la transformation » est décliné en 4 mesures :

1. Développer/soutenir un incubateur Good Food.
2. Soutenir l'hébergement des entreprises de transformation et la mise à disposition d'infrastructures adaptées
3. Soutenir le scale up des entreprises de transformation et des activités de transformation alimentaire d'envergure
4. Anticiper les besoins en main d'oeuvre et faciliter la reconversion des travailleur·euse·s et l'insertion des chercheur·euse·s d'emploi

L'axe 5.2 de la Stratégie Good Food 2 (SGF2) dont l'**objectif opérationnel** est « Stimuler le développement des projets de transformation d'invendus pour la consommation humaine » est décliné en 2 mesures :

1. Soutenir les projets innovants de transformation d'invendus alimentaires
2. Faciliter la mise en lien entre donneur·euse·s et récupérateur·rice·s d'invendus qui transforment ces denrées en ressources pour des projets professionnels



DÉVELOPPER LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET REVALORISER LES INVENDUS



- **Foodup**
 - 10 porteurs de projets en transformation alimentaire accompagnés pendant 7 mois
 - Création de 12,5 ETP (2023-2024)
 - 5 cuisines partenaires partagent leur infrastructure avec les incubés
- **Ordonnance invendus** (en 2^e lecture au Gouvernement) : vise à obliger les grandes surfaces de plus de 1000m² à faire don de leurs invendus alimentaires
- **Soutien à des projets de revalorisation des invendus** : via Be Circular (4 projets en 2022/2023), via Foodup (2 projets en 2023) et potentiellement via l'AAP Circular Innovation d'Innoviris (pas de projets alim en 2023)



EN CHANTIER



- Identification des besoins des transformateurs en RBC + définition d'un plan d'action
- **Valorisation** des invendus ou de sous-produits via le service B2B

DISCUSSION

Ordonnance sur le don des invendus alimentaires

- Beaucoup de temps a été consacré à répondre aux nombreuses questions d'éclaircissement posées par les acteurs sur cette ordonnance.
- Il a été également demandé comment éviter que les supermarchés puissent revendre leurs invendus et donc éviter l'obligation de don.
- Attention aussi à ne pas cautionner le surplus. Les grandes surfaces ont besoin d'avoir des beaux étals bien remplis. Elles cherchent tous les moyens possibles pour évacuer les invendus. Comment faire accepter au consommateur que quand l'étal est vide, il est vide ? Sensibilisation de la part de la grande distribution ?
- Il faut absolument agir à la source, lors de la production et la distribution, et pas en fin de chaîne.

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

- Les communes ont des bâtiments vides mais pas d'argent pour les rénover. Est-ce que la Région ne devrait pas financer la rénovation pour ensuite disposer de lieux pour les transformateurs ?
- Fatigue des acteurs de répondre à des appels à projets. Comment changer cela ? Comment soutenir de manière plus structurelle ?

Autres points

- Présentation de l'asbl Foodup et de leur programme d'incubation de 10 porteurs de projet en transformation alimentaire.
- Présentation du projet du CPAS d'Auderghem d'ouvrir une cantine/atelier participatif avec revalorisation des invendus de l'épicerie sociale.