

The background is a dense, repeating pattern of various food and kitchen-related icons in a light grey color. These include fruits like apples, bananas, grapes, and oranges; vegetables like carrots, tomatoes, and onions; dairy products like cheese and eggs; meats like chicken and fish; and kitchen items like a toaster, blender, and various utensils. In the center, there is a faint, large silhouette of a person standing with their arms slightly away from their body.

Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires

2015-2025

Conférence de presse - 26.07.2015 - Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires



1,3 milliard de tonnes de nourriture gaspillée par an



=



1/3

de la production alimentaire globale



1,4

milliard d'hectares de terres occupés inutilement pour produire la nourriture gaspillée soit **30%** des terres agricoles mondiales



Eau souterraine et de surface utilisée par an pour produire la nourriture gaspillée

250 km³ = 3X
le Lac de Genève

3,3 milliards de tonnes



Le gaspillage alimentaire est le 3e émetteur de CO₂ (après les Etats-Unis et la Chine)

Les chiffres du gaspillage alimentaire en

Wallonie



≤

23 kg



de nourriture
gaspillée
par personne
et par an



16%

Pourcentage moyen
du gaspillage alimentaire
constituant la poubelle
d'ordures ménagères



174

/an

Perte financière
par ménage



**Poids total des pertes
et gaspillages alimentaires
à l'échelle nationale**



**%
par secteur**

- Industrie alimentaire (64%)
- Habitants (25%)
- Service alimentaire (8%)
- Distribution (3%)

Europe

-30% d'ici 2025



vers une **économie circulaire**
Programme **ZERO** déchet

« La Commission propose que les États membres élaborent des stratégies nationales de prévention du gaspillage alimentaire et s'efforcent de parvenir à une réduction du gaspillage alimentaire d'**au moins 30 % d'ici à 2025** dans les secteurs de la fabrication, du commerce de détail/de la distribution, de la restauration/hôtellerie et des ménages. »



Lutte contre les pertes
et gaspillages alimentaires
**Un programme transversal
du Gouvernement wallon**

ÉLABORATION DU PROGRAMME

Consultation des parties prenantes

FWA, UAW, APAQ-W, CRA-W, Wagralim, Fevia, Comeos, Fed Horeca Wallonie, UCM, Banques alimentaires, Test-Achats, CPAS, COPIDEC, Fédération des Services sociaux, UVCW, IEW, CRIOC, Sodexo, le Réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable, TCO Services,...

Autour de 5 tables rondes

Production/transformation/distribution/restauration/consommateurs



Résultats

- Identification des actions prioritaires à mener
- Mise en réseau des acteurs
- Prémices d'engagement des parties prenantes





Déchets alimentaires
insuffisamment valorisés



Demande de mise en réseau des acteurs
de l'aide alimentaire avec les opérateurs
de la chaîne alimentaire



Besoins logistiques accrus
en matière de distribution
des invendus alimentaires
encore consommables



Nécessité de conscientiser
le consommateur
(mieux acheter,
mieux consommer,
moins gaspiller)



Thème du gaspillage trop peu
abordé lors des formations
professionnelles liées aux
métiers de l'alimentation

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- **Agir « de la fourche à la fourchette »**
- **Grâce à un programme transversal du Gouvernement wallon,** coordonné par le Ministre de l'Environnement
- Vers une **réduction de 30 % d'ici 2025**
- **Engageant** les pouvoirs publics, entreprises, associations, écoles, citoyens...
- **Évolutif** : de nouvelles actions chaque année





DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

UN PLAN TRANSVERSAL ET UNIQUE À TOUS LES ACTEURS

- Prévention et réduction à **tous les maillons de la chaîne**
- **Programme au-delà de la prévention et du don alimentaire**
- **Respect de l'échelle de Moerman : hiérarchie de gestion des déchets organiques**



- Prévention
- Utilisation pour l'alimentation humaine (dons alimentaires)
- Utilisation pour l'alimentation des animaux
- Matières premières pour l'industrie
- Transformation en engrais (fermentation, compostage)
- Utilisation pour la production d'énergie
- Destruction



The background is a dense, repeating pattern of various food and kitchen-related icons in a light gray color. These include fruits like apples, bananas, grapes, and oranges; vegetables like carrots, tomatoes, and onions; dairy products like cheese and milk; meats like chicken and fish; and kitchen items like a person carrying a trash bin, a coffee cup, a fork, a knife, and a bowl. The central focus is a large, semi-transparent gray silhouette of a person carrying a trash bin, which is partially overlaid by the main title text.

Programme en 5 axes

Conférence de presse - 26.07.2015 - Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires



01 Sensibiliser



Sur le web

- Infos pratiques et ciblées par acteur
- Promotion des plateformes de dons alimentaires

Campagne de sensibilisation

- Sensibilisation des professionnels : agriculteurs, restaurateurs, commerçants, etc.
- Sensibilisation des consommateurs : à l'école, au magasin, à la maison, etc.

Une **Journée wallonne anti-gaspillage** sera organisée chaque année.



02 Engager



Charte

- Engagement des parties prenantes et volonté d'agir ensemble pour un progrès collectif
- Favorise la mise en réseau
- Définit la vision du programme

Forum

- Réunions annuelles pour favoriser l'échange d'expériences et les contacts entre acteurs
- Thématiques : logistique, formation, sécurité alimentaire...



03 Agir, soutenir, former



Promotion du REST-O-PACK

- Réduction du gaspillage alimentaire dans l'**HORECA** grâce à la possibilité, pour les clients, d'emporter les restes
- **Défi culturel** : oser demander ses restes

Des cantines ZERO déchet

- Les plus **jeunes**, acteurs du **changement durable**
- Sensibilisation et accompagnement des parents, du personnel des cantines, des enseignants et de la direction



Soutien à la recherche en agriculture

- Soutien du pôle de compétitivité Wagralim
- Soutien du Centre wallon de Recherches agronomiques

Encadrement et sensibilisation des producteurs-transformateurs agricoles

Encadrement des petites unités de production-transformation de produits locaux pour que leur développement en circuit court n'occasionne pas de gaspillage

Soutien à l'encadrement des agriculteurs

Conseil et vulgarisation des techniques ou pratiques agricoles permettant de réduire les pertes et gaspillages alimentaires.



04 Mesurer



Mise en réseau des opérateurs du don alimentaire

Cartographie des associations d'aide alimentaire et des commerces et industries alimentaires pour améliorer la logistique de redistribution des invendus alimentaires



05 Approfondir les connaissances



Base de données de référence

- Contexte européen, belge, régional, local
- Guide des meilleures pratiques
- Statistiques des pertes et gaspillages alimentaires
- Suivi des actions du programme

Gestion des crises agricoles

- Comprendre les facteurs de crise
- Déterminer le rôle de chaque maillon de la chaîne
- Élaborer des check-lists et plans d'actions à utiliser en situation d'urgence



VERS 2025

Le programme sera intégré dans le futur **Plan wallon des déchets** et la deuxième **Stratégie wallonne de développement durable**.

De **nouvelles actions** seront menées par les pouvoirs publics et les parties prenantes tout au long du programme dans le respect des engagements de la charte.



Merci pour votre attention!

