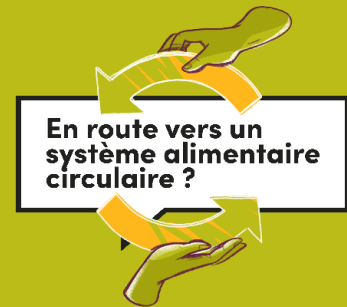


Davantage d'économie circulaire dans la chaîne alimentaire

Dans le cadre d'une économie circulaire, les entreprises appliquent de nombreuses stratégies pour continuer à utiliser des matériaux et des produits après leur utilisation et pour minimiser la perte de ressources et de matières premières. Notre industrie alimentaire souhaite que ces processus contribuent encore davantage à cette économie circulaire.



Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Dans une économie circulaire, la priorité est donnée à la prévention : utiliser et perdre un minimum de ressources et de matières premières. À cette fin, nous prendrons des mesures en matière d'énergie, d'eau et de pertes alimentaires. Nous souhaitons également intégrer davantage nos emballages dans une économie circulaire. Nous souhaitons également améliorer la circularité des flux organiques (flux secondaires).

Les flux secondaires sont des parties non comestibles qui sont libérées lors de la production, de la transformation ou de la consommation de denrées alimentaires. Dans une économie circulaire, nous appliquons autant que possible l'échelle de Moerman. À cet égard, nous utilisons les flux organiques d'abord pour l'alimentation humaine et seulement ensuite pour l'alimentation animale, puis comme matériau et enfin comme énergie. Plus un flux secondaire se situe à un niveau élevé de l'échelle et plus il contribue à l'économie circulaire. Chaque année, nous souhaitons augmenter le nombre d'entreprises qui prennent des mesures pour élever les flux secondaires sur l'échelle de Moerman.

Comment entendons-nous réaliser cet objectif ?

- Par l'intermédiaire de Flanders' FOOD et de Wagralim, les plateformes d'innovation flamande et wallonne pour l'industrie alimentaire, nous continuons à souligner la nécessité d'une valorisation à haute valeur ajoutée des flux secondaires, notamment par le biais de newsletters et de séances d'information et par le lancement de projets de recherche en la matière.
- Fevia attire régulièrement l'attention des responsables politiques belges sur l'importance d'une valorisation à haute valeur ajoutée des flux secondaires et sur le respect de l'échelle de Moerman.
- Nous étudions la façon de valoriser davantage les flux secondaires.
- Depuis janvier 2021, Fevia Wallonie dispose d'un conseiller en économie circulaire pour la Région wallonne pour une période de trois ans, et ce grâce à un financement de Sowalfin. La priorité est accordée aux PME : les sensibiliser, les accompagner au moyen d'un diagnostic sur mesure, définir avec elles des projets concrets et les aider à trouver des financements en vue de leur réalisation.

- Nous lancerons des projets concrets dans le cadre de Flanders Circular et de Circular Wallonia.

Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Aujourd'hui, nous transformons déjà des flux secondaires de l'industrie alimentaire en alimentation humaine, en aliments pour animaux, en matières premières pour la fabrication de matériaux biosourcés ou en énergie renouvelable.

Au cours des prochaines années, Fevia analysera les actions des entreprises au moyen d'un questionnaire annuel. À cet égard, nous examinerons l'évolution du nombre d'entreprises et du nombre de flux secondaires hautement valorisés. Outre le questionnaire, nous nous appuierons également sur des données de Flanders' FOOD et de Wagralim, plus précisément sur leur sondage annuel sur des projets relatifs à la valorisation de flux secondaires.

Dans le cadre du sondage sur la valorisation des flux secondaires, 14 entreprises indiquent qu'elles valorisent davantage un ou plusieurs de leurs flux secondaires en 2022.

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Notre principe est le suivant : dans l'alimentation, rien ne se perd. Nous veillons à ce que près de 100 % des flux secondaires organiques soient utilisés comme alimentation humaine, aliments pour animaux, pour la production de produits non alimentaires, pour la production d'énergie renouvelable ou comme amendements du sol. Nous recherchons de nouvelles applications afin de trouver une utilisation à haute valeur ajoutée pour nos flux secondaires.
- Flanders' FOOD participe à différents projets de recherche internationaux, dont [Food From Food](#), [Food Heroes](#), [NOWaste](#) et [SUSFOOD](#).
- Wagralim suit également plusieurs projets de recherche, dont [Agroflowval](#), un projet qui étudie la valorisation des sous-produits du procédé de transformation de la pomme de terre vers les industries de fermentation et la nutrition animale.

Qu'avons-nous fait depuis le lancement de la roadmap ?

- Avec le Département de l'Agriculture et de la Pêche, Fevia Vlaanderen est le co-leader de la chaîne de valeur alimentation dans le cadre de Vlaanderen Circulaire. En collaboration avec plus de 100 parties prenantes, nous assurons l'élaboration d'une liste complète d'actions possibles.
- Notre pôle d'innovation wallon Wagralim se charge de mettre en œuvre des actions concrètes dans le cadre de Circular Wallonia. Par exemple, Wagralim a lancé une étude pour identifier les pistes d'innovation possibles sur la base d'un benchmarking européen.
- Fevia Wallonie a participé en 2022 à la première « Quinzaine de l'économie circulaire » en organisant, entre autres, une séance d'information à laquelle plus de 30 entreprises ont participé.
- Fevia a organisé deux séances d'information dans le cadre de sa coopération avec Sowalfin. Une sur l'économie de la fonctionnalité (10 entreprises) et une sur les aides à la transition en Région wallonne (38 entreprises). Fin 2022, 15 entreprises agroalimentaires ont réalisé un diagnostic individuel avec le conseiller en Économie circulaire. La collaboration avec Sowalfin s'est arrêtée fin 2022.