

Réduire de 30 % les pertes alimentaires dans l'ensemble de la chaîne

Nous souhaitons, avec les autres acteurs de la chaîne alimentaire, réduire les pertes alimentaires dans la chaîne. Nous prenons différentes mesures pour réduire les pertes de près d'1/3 d'ici 2025, tant au cours de la production qu'en faisant don de davantage de produits à des organisations caritatives.



Comment éviter les pertes alimentaires, de la fourche à la fourchette ?

Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Nous devons impérativement réduire les pertes alimentaires dans l'ensemble de la chaîne. D'ici 2025, l'industrie alimentaire belge souhaite contribuer à réduire de 30% les pertes alimentaires dans l'ensemble de la chaîne alimentaire par rapport à 2015.

Nous évoquons ici le terme de 'pertes alimentaires' telles que les autorités flamandes l'utilisent, à savoir : 'Toute réduction des aliments disponibles pour la consommation humaine qui a lieu dans la chaîne alimentaire, de la récolte à la consommation' Les pertes alimentaires concernent donc des (parties de) produits ou de matières premières comestibles qui étaient destinés à la consommation humaine mais qui sont perdus.

Nous appliquons les principes de l'échelle de Moerman aux flux organiques. D'abord, nous allons tout mettre en œuvre pour réduire les pertes alimentaires. Si ce n'est pas possible, nous allons d'abord réutiliser les flux pour l'alimentation humaine. Ce n'est que par la suite que ces flux sont réutilisés successivement pour l'alimentation animale, les matériaux et la production d'énergie. Enfin, la destruction des aliments n'est envisagée qu'en dernière instance.

Comment entendons-nous réaliser cet objectif ?

- Nous investissons davantage dans la réduction des pertes alimentaires. Nous lançons des projets visant, dans la mesure du possible, à commercialiser à nouveau les flux perdus sous la forme d'aliments et de boissons destinés à la consommation humaine.
- Nous participons activement à la mise en œuvre du [Plan d'action pertes alimentaires et flux \(résiduels\) de biomasse circulaire 2021-2025](#) de l'OVAM, la Société publique flamande des Déchets. Fevia Vlaanderen et Flanders' FOOD mènent plusieurs actions dans ce contexte.
- En juillet 2021, Fevia a signé une [charte avec les banques alimentaires](#). Dans le cadre de cette charte, nous avons mis en place plusieurs actions visant à encourager davantage les entreprises alimentaires à faire don de produits de qualité qu'elles ne peuvent pas commercialiser.

- Nous participons au ‘programme de travail chaîne alimentaire’ dans le cadre de Vlaanderen Circulair et nous mettons l’accent sur l’utilisation des flux organiques dans l’alimentation humaine.
- Dans le cadre de Circular Wallonia – chaîne alimentaire nous allons mettre sur pied, en collaboration avec Wagralim, des projets visant à récupérer davantage de flux organiques de la chaîne alimentaire selon les principes de l’échelle de Moerman.

Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Les chiffres disponibles en Flandre constituent actuellement la meilleure source d'information. Néanmoins, nous ne devons pas oublier qu'ils s'accompagnent d'incertitudes et d'hypothèses. Par exemple, les chiffres ne tiennent pas compte de l'impact de volumes de production variables.

Nous mesurons la quantité absolue de pertes alimentaires lors de la production d'aliments et de boissons (codes NACE 10 et 11) en Belgique, exprimée en tonnes de biomasse fraîche. À cet effet, nous utilisons les chiffres du Monitoring Voedselverlies, obtenus auprès de l'OVAM, que nous extrapolons pour la Belgique, sur la base de l'emploi. Le rapport le plus récent de l'OVAM date de 2023 et porte sur les chiffres de 2020. Après une nette diminution entre 2015 et 2017, ces chiffres montrent une légère augmentation de 3 % du nombre de tonnes de pertes alimentaires entre 2015 et 2020 pour l'ensemble de la Belgique. On peut affirmer que cette évolution se situe dans la marge d'erreur des chiffres.

	Flandre	Extrapolation Belgique
2015 (mesure de référence)	225 481 tonnes	304 741 tonnes
2017	196 235 tonnes	277 810 tonnes
2020	229 240 tonnes	315 131 tonnes

Source : Monitoring Voedselverlies, Vlaams Ketenplatform Voedselverlies et l'OVAM

Outre cette estimation générale des pertes alimentaires, nous examinons également la quantité de dons provenant de l'industrie alimentaire. Il s'agit d'un chiffre concret et fiable qui reflète une partie des efforts en matière de pertes alimentaires. Une augmentation des dons est une bonne chose même s'il vaut mieux prévenir que guérir. Les Banques alimentaires peuvent fournir des chiffres partiels puisque de nombreux dons sont effectués par des canaux plus informels.

En 2021, nous avons observé une baisse certaine des dons, en raison de la pénurie de matières premières et de la hausse des prix dans l'industrie alimentaire, d'une production plus importante sur commande plutôt que sur stock. Par conséquent, les excédents alimentaires étaient moins nombreux pour pouvoir en faire don. Cette tendance s'est poursuivie en 2022. Si une diminution des dons est regrettable en soi, elle peut toutefois indiquer que le secteur a pu davantage éviter les excédents et améliorer la prévention.

2018	4 874 tonnes
2019	4 917 tonnes
2020	5 997 tonnes
2021	5 349 tonnes
2022	4 925 tonnes

Source : Banques alimentaires

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Nous prenons de nombreuses mesures pour limiter au maximum les pertes alimentaires. En effet, elles sont inévitablement synonymes de dommages économiques pour les entreprises alimentaires. Il est donc dans notre intérêt de les limiter. Si les pertes alimentaires sont inévitables, nous cherchons des solutions qui correspondent le plus possible à l'échelle de Moerman.
- En 2013, Fevia a déjà rédigé un premier document de travail sur les pertes alimentaires. Il nous a permis de brosser un tableau complet du problème et de prendre les premières mesures essentielles à l'adoption d'une approche structurelle de la question. Fevia continue également à communiquer régulièrement à ses membres sur les pertes alimentaires et les sensibilise à ce sujet.
- En outre, Fevia sensibilise régulièrement ses membres aux dons, par exemple au moyen d'une [brochure](#).
- Ces dernières années, nous avons lancé ou soutenu divers projets sur les pertes alimentaires dans les trois régions. Dans ce cadre, des entreprises alimentaires ont été soumises à des audits sur les pertes alimentaires. Un [schéma d'audit pour les entreprises alimentaires](#), développé dans le cadre du projet flamand, peut être consulté en permanence sur le site Web de Fevia.
- Dans le cadre de la [Ketenroadmap voedselverlies 2015-2020](#) Fevia a mené plusieurs actions, telles que des conseils aux entreprises, la promotion de scans de matériaux dans les entreprises ou l'intégration accrue du thème des pertes alimentaires dans l'offre de formation de l'industrie alimentaire.
- Nous avons participé aux travaux pour le plan d'action contre le gaspillage alimentaire du Gouvernement wallon, le [Plan REGAL](#).
- Flanders' FOOD et Wagralim participent à différents projets qui contribuent à réduire les pertes alimentaires ou à valoriser davantage les flux secondaires.

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

- Nous luttons également contre les pertes alimentaires en faisant don des excédents, ou en menant diverses actions telles que la modification de l'indication de la date, une campagne sur le pain avec notamment des conseils de conservation, un outlet store pour les produits de trop petite dimension... Nous mettons en avant les bonnes pratiques dans le cadre des food.be snacks sur le site de Fevia, afin d'inspirer d'autres entreprises alimentaires.
- Fevia s'engage en outre à encourager les dons. Par le biais de la communication, elle a incité ses membres à plusieurs reprises à faire don de leurs excédents alimentaires et, en collaboration avec les Banques alimentaires, elle explore de nouvelles possibilités pour encourager encore davantage les dons.
- Fevia est partenaire du projet de la Confédération laitière belge sur les pertes alimentaires dans le secteur laitier et contribue de façon active au projet de Flanders' FOOD, FoodWIN, ILVO et Too Good To Go portant sur la création d'un scan des pertes alimentaires pour les entreprises. Deux projets réalisés dans le cadre de Vlaanderen Circulair.
- En collaboration avec les administrations régionales, Fevia tente de clarifier les chiffres relatifs au « food waste » en Belgique, tels que repris dans Eurostat, afin d'obtenir des objectifs de réduction réalisables et des pistes pertinentes pour les efforts de prévention dans le secteur.