
PERTES ALIMENTAIRES, TOUS CONCERNÉS



PERTES ALIMENTAIRES, TOUS CONCERNÉS

Nous jetons trop de nourriture : les chiffres sont frappants. Uniquement en Belgique, le poids total de la nourriture qui est perdu est estimé à 3,6 millions de tonnes par an. Avec ce chiffre, notre pays se positionne à la triste huitième place dans le classement européen.

Des pertes alimentaires, cela existe aussi dans l'industrie alimentaire. Afin d'avoir une vue sur la problématique, nous avons demandé à UGent de réaliser une étude de grande envergure en Région flamande. Des audits ont été réalisés auprès de 23 entreprises alimentaires. De plus, FEVIA Vlaanderen a également rassemblé des chiffres et de l'information à l'aide de 68 questionnaires remplis par des entreprises alimentaires. Il n'y a aucune raison de penser que ce qui est valable pour la Flandre serait différent dans les autres régions du pays.

Les pertes alimentaires, c'est quoi exactement ?

Tout produit alimentaire (matière première, produit intermédiaire, produit fini) qui est destiné à la consommation humaine et qui finalement n'arrive pas dans l'estomac du consommateur est considéré comme une perte alimentaire. Mais parfois des doutes peuvent subsister. C'est néanmoins important de remarquer que tous les flux organiques de l'industrie alimentaire ne sont pas des pertes alimentaires.

PERTES ALIMENTAIRES	PAS DE PERTES ALIMENTAIRES
<ul style="list-style-type: none">Parties de matières premières ou produits qui sont comestibles, mais qui d'une manière ou d'une autre sont perdues pour la consommation humaine. Des exemples : les pelures d'une pomme qui ne sont pas consommées, une banane un peu trop droite ne peut être vendue, des produits qui ont dépassé la date d'expiration, ...Les pertes en eau si celle-ci est ajoutée comme ingrédient, par exemple dans des pâtes cuites	<ul style="list-style-type: none">Parties de matières premières ou produits qui ne sont pas comestible, comme la peau d'un kiwi, les os, la pulpe de betterave, ...Des produits qui sont incorporés dans d'autres produits alimentaires, par exemple : les restes de pâte à pain qui sont réintroduit dans de nouveaux painsLes produits finis qui sont donnés aux banques alimentaires par exempleDes pertes financières pour l'entreprise comme par exemple une bouteille qui est trop remplie, la vente à un prix plus bas car la qualité est inférieure, ...La perte de poids à cause de l'extraction de l'eau pendant le processus, par exemple pendant la cuisson, produits séchés, ...

COMBIEN DE PERTES ALIMENTAIRES Y-A-T-IL DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE?

Jusqu'à aujourd'hui il n'y avait pas de chiffres dignes de confiance disponibles relatifs aux pertes alimentaires dans les entreprises alimentaires en Belgique. Grâce à l'étude d'UGent pour le compte de FEVIA Vlaanderen, nous disposons désormais pour la première fois d'une estimation concrète.

Les pertes alimentaires ont lieu dans différentes phases de la chaîne alimentaire. Tant au niveau de la production primaire (chez les agriculteurs), au niveau de la transformation des produits, de l'emballage et de la distribution (par exemple au niveau de la grande surface). Sur base de notre étude, il s'avère que **la moyenne des pertes alimentaires dans les entreprises alimentaires s'élève à environ 2,4%**. Les entreprises alimentaires qui ont un processus de production continu doivent clairement moins faire face aux pertes alimentaires (+/- 1,1%) que les entreprises qui ont un processus de distribution discontinu avec plusieurs types de produits (+/- 3,2%).

Les audits et les questionnaires démontrent que, malgré une définition claire des pertes alimentaires, il reste encore beaucoup de place pour l'interprétation. Un exemple : le son de blé, qui se retrouve en grande quantité dans l'alimentation animale, doit-il être considéré comme une perte alimentaire? La réponse n'est pas si évidente.



OÙ ET COMMENT SE PRODUISENT LES PERTES ALIMENTAIRES?

Les entreprises alimentaires, ce sont des personnes, des organisations et des machines. Tout ne fonctionne pas toujours parfaitement. Dans le top 10 des causes des pertes alimentaires, on retrouve :

Causes

1	Erreurs humaines
2	Forme / aspect / couleur des produits finis non conformes
3	Système de transport mal réglé / conçu
4	Modification de produit sur une même ligne de production
5	Contrat avec les acheteurs
6	Interruption pendant le processus de production
7	Mentalité des employés
8	Etat des machines, niveau d'entretien
9	Grandeur / poids du produit fini non conformes
10	Emballages abîmés / emballages pas fermés / fautes d'étiquetage

L'étude montre qu'il existe de grandes différences entre les entreprises, en fonction du produit fini. Pour limiter les pertes, les entreprises doivent bien souvent investir dans des machines et des systèmes plus performants, ce qui financièrement n'est pas toujours aisé. Pour les entreprises où ce n'est pas possible de faire des grands investissements, l'engagement du personnel est alors très important. Les erreurs humaines sont les plus grandes causes des pertes alimentaires. Grâce aux formations et à la prise de conscience, beaucoup de pertes alimentaires peuvent être évitées.



DES SOLUTIONS EXISTENT !

Sur base des audits et une analyse des causes des pertes alimentaires dans les entreprises alimentaires flamandes, nous avons identifié quelques mesures générales et spécifiques que les entreprises devraient prendre en compte afin de minimaliser les pertes alimentaires. Ces mesures tiennent compte de la diversité des processus et des produits dans le secteur alimentaire.

1

Mettre en marche un programme d'amélioration continue

2

Corriger et adapter la communication avec les partenaires dans la chaîne

3

Optimiser le planning de production

4

Introduire la méthode 'mistake-proofing' dans le processus de production afin que ce soit impossible de faire des erreurs

5

Mettre au point une procédure par étapes pour le passage d'une production à une autre

6

Mise en place de programmes d'entretiens productifs

7

Définir des indicateurs clés afin de comptabiliser les pertes alimentaires

8

Installer un programme de management visuel

9

Standardiser le processus de production

10

Optimiser les stocks

11

Explorer les opportunités entre les entreprises afin de valoriser les déchets

DIMINUER LES PERTES ALIMENTAIRES EN 5 ÉTAPES

Étape 1 : Composez une équipe multidisciplinaire

- Identifiez des personnes qui sont proches du processus technique de la production
- Impliquez les personnes ayant des connaissances sur les techniques de la gestion de qualité
- Associez les personnes qui s'intéressent à la production alimentaire durable

Étape 2 : Identifiez les hotspots à l'aide d'un schéma

Utilisez pour ce faire l'analyse Pareto. Le scientifique italien Vilfredo Pareto a démontré que la majorité des problèmes (80%) sont liés à quelques causes importantes (20%). Ainsi, 20% des erreurs dans une entreprise alimentaire causent 80% des pertes alimentaires. Visualisez votre analyse dans des graphiques et histogrammes concrets.

Étape 3 : Déterminez vos priorités, faites une étude de faisabilité et mettez les améliorations en place

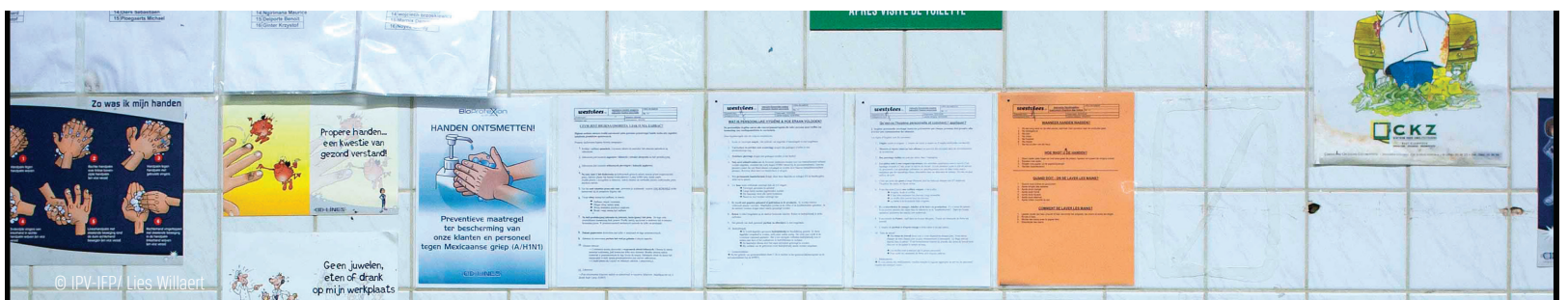
Concentrez-vous sur les 'low hanging fruits', c'est-à-dire sur des points ou des changements qui sont relativement faciles et rapides à réaliser. Motivez également de façon durable les employés et le management.

Étape 4 : Introduisez avec vos opérateurs les indicateurs clés pour la performance et le monitoring des pertes alimentaires

Encore trop souvent les pertes alimentaires ne sont pas considérées comme un indicateur qui maximise le bénéfice d'une entreprise. Prenez cet aspect en compte, évaluez la situation et discutez-en pendant les réunions. Laissez contribuer les opérateurs de terrain à l'établissement des paramètres à suivre.

Étape 5 : Établissez des mesures correctrices

- Formez les collaborateurs/opérateurs
- Introduisez la méthode 5S ou 'ORDRE' pour garder le lieu de travail propre :
 - Ordonner : ne gardez que ce qui est nécessaire
 - Ranger : rangez et classez afin que vous puissiez vite retrouver ce dont vous avez besoin
 - Dépoussiérer : gardez tout propre, réparez
 - Rendre évident : faire les bonnes choses de la même manière
 - Être rigoureux : persévérez dans les étapes précédentes
- Mettez en place le TPM : 'Total Productive Maintenance', en d'autres mots: assurez l'amélioration de la productivité grâce à une optimisation des machines



DES MESURES SPÉCIFIQUES AFIN D'ÉVITER LES PERTES ALIMENTAIRES

Plusieurs mesures sont possibles pour limiter les pertes alimentaires. Dans quelques entreprises, certaines sont déjà appliquées, dans d'autres pas encore.

1. Mistake-proofing afin de limiter les erreurs humaines

- Évitez la cause d'une erreur en identifiant correctement la source
- Détectez une faute avant qu'elle soit causée
- En cas de faute, déterminez qu'elle en est la cause

Cette méthode permet d'aider les gens à travailler immédiatement de façon correcte et assure une meilleure qualité et fiabilité des produits.



2. Limitez les pertes alimentaires grâce à un changement de produit efficace

Cette approche permet d'être plus efficace au niveau des pertes lors du passage d'un produit à un autre.

- Utilisez des batches plus petits, ainsi vous aurez moins de pertes si un batch ne marche pas comme prévu
- Diminuez les temps de passage, les stocks intermédiaires seront moins élevés
- Améliorez votre manière de gérer les changements de produits causés par les exigences du client/marché

3. Ayez un programme d'entretien afin de résoudre les problèmes de machines qui génèrent des pertes alimentaires

- Vérifiez comment vous pouvez améliorer la fiabilité des appareils et réduire les interruptions
- Impliquez vos opérateurs dans ce processus. Augmentez leur engagement dans le processus de production
- Etablissez un entretien préventif et prévoyant des machines
- Schématisez chaque étape du processus de production, identifiez la cause du problème et saisissez directement à la base



4. Installez un planning de la production

Des produits finis qui ne correspondent pas à ce qui a été commandé : cela arrive et cela cause des pertes alimentaires. Assurez-vous d'avoir un planning logique et efficace.

5. Pratiquez le management visuel orienté vers les pertes alimentaires

Mettez en place des indicateurs de prestations visuels relatifs aux pertes alimentaires. Ces indicateurs aident à la prise de conscience, la prise en charge et le monitoring des pertes alimentaires. Ils permettent à votre entreprise d'indiquer de manière très efficace ce qui se passe réellement dans le lieu de travail : allez voir ce qui se passe dans l'entreprise pour que vous puissiez déterminer où se situent les pertes alimentaires.



6. Organisez le lieu de travail

Appliquez la méthode 5S ou 'ORDRE'. Organisez le lieu de travail de façon ordonnée et effectuez les tâches de tous les jours de manière efficace.





Agentschap
Ondernemen



Nieuw
Industrieel
Beleid

Cette brochure a été réalisée dans le cadre d'un projet de FEVIA Vlaanderen soutenu par Agentschap Ondernemen / Nieuw Industrieel Beleid

Plus d'informations :

FEVIA

Liesje De Schamphelaire

lds@fevia.be

Tel. +32 (0)2 550 17 66

Prof. Dr. Xavier Gellynck

Universiteit Gent

Tel. +32 (0)9 264 59 23

Dirk Van Goubergen

VAN GOUBERGEN P&M

Tel. +32 (0)14 61 77 67

www.fevia.be

www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire