

Etude sectorielle :
**Pertes alimentaires
dans les entreprises
alimentaires wallonnes**

6 décembre 2017

L'industrie alimentaire wallonne

Chiffres clés

Indicateurs	2016*	Δ2015	Part dans l'industrie 2016
Chiffre d'affaires	€ 8,033 mia	+1,5%	18,5%
Investissements	€ 382 mio	+12,2%	24,8%
Exportation	€ 4,265 mia	+1,5%	10,1%
Importation	€ 3,434 mia	+4,1%	/
Solde balance commerciale	€ 831 mio	-7,8%	/
Postes de travail	21.395	+4,0%	17,9%
Equivalents temps plein	17.636	+4,4%	17%
Lieux de travail	1.441	-4,6%	28,1%

* estimations pour 2016 sur la base de chiffres provisoires

Pourquoi parler des pertes ?

Enjeu mondial

- Chaque année, 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont perdues
 - Perte de 33% des denrées produites
 - Enjeux transversaux : environnemental, économique, social
 - Toute la chaîne : de la fourche à la fourchette
-
- Plan d'action européen
 - Plan wallon "REGAL"
 - Implication de Fevia Wallonie

À propos de l'étude

- Collaboration entre le service public wallon et l'industrie
- Projet d'audits pour limiter davantage les pertes alimentaires

L'étude en pratique

Projet « Pertes alimentaires auprès des entreprises alimentaires »

- Objectifs : Chiffrer, sensibiliser et identifier des mesures
- Méthode :
 - Schéma d'audit
 - 17 entreprises auditées en 2016-2017
 - Audits effectués par le bureau d'études Comase

A propos des pertes

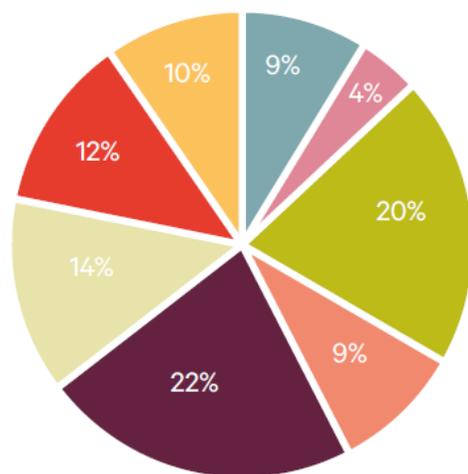
Les pertes alimentaires, c'est quoi?

- Pour le secteur de l'industrie alimentaire, la distinction entre les flux comestibles et non comestibles est importante
- Les flux non comestibles (os, pulpes, épluchures,...) sont considérables et valorisés, mais ne sont pas considérés comme des pertes

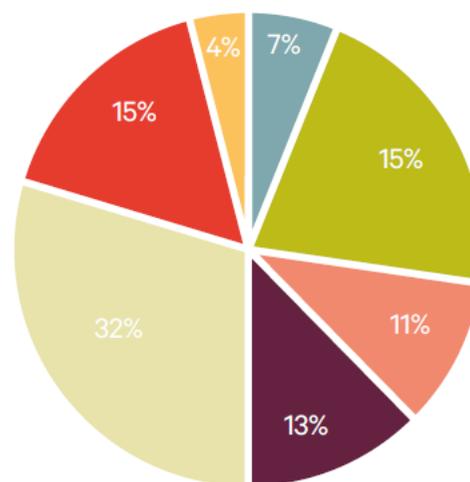
Pertes = matière comestible initialement prévue pour l'alimentation humaine mais finalement perdue pour celle-ci

Les entreprises auditées

- 17 entreprises alimentaires wallonnes auditées
- 500.000 tonnes de production



Le secteur



Les entreprises auditées

- 10.1 Viande
- 10.2/10.4/10.6 Poisson/Huiles et graisses/Produits amylacés
- 10.3 Fruits et légumes
- 10.5 Produits laitiers
- 10.7 Pâtes et produits de boulangerie
- 10.8 hors 10.82 Autres produits alimentaires
- 10.82 Cacao, chocolat et confiserie
- 11.0 Boissons

Combien de pertes dans le secteur alimentaire wallon ?

- Pertes estimées à 2,3%
- Estimation par rapport à la production totale

Les pertes alimentaires auprès des entreprises alimentaires sont réelles, mais limitées à 2,3%

Schéma d'audit

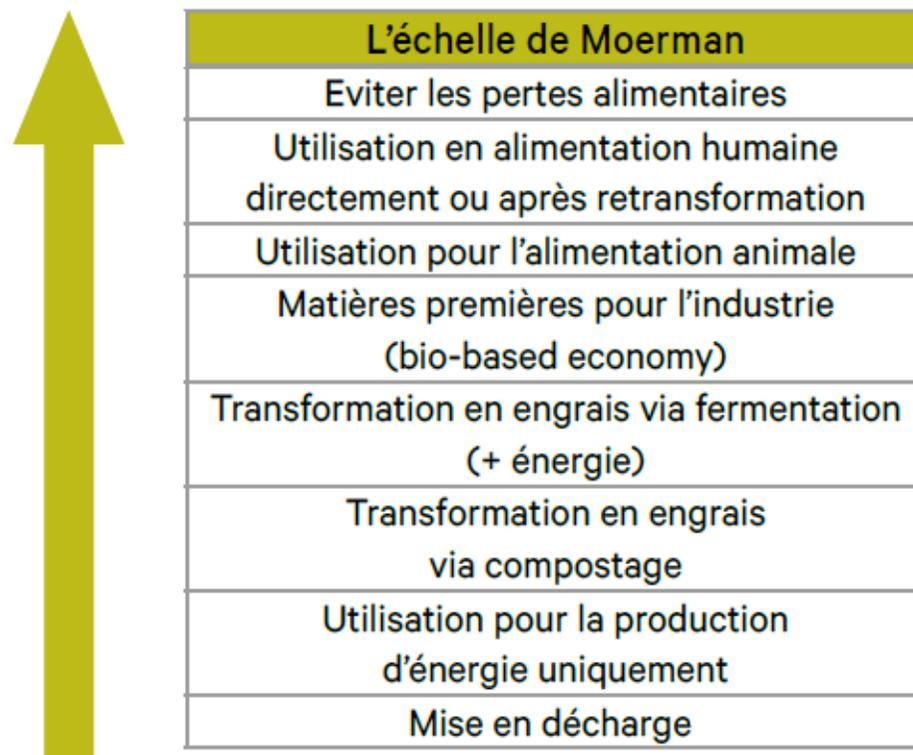
- Méthode utilisée lors des audits
- 2 choix pour mesurer les pertes
- Résultat: chiffres, hot-spots, causes principales
- Avantages
 - Facile à appliquer par une entreprise seule
 - Excellent départ pour lutter davantage contre les pertes

D'où viennent les pertes?

- Où?
 - Processus de production
 - Conditionnement/emballage
 - Transport des matières
- Causes principales ?
 - 1) Erreurs humaines
 - 2) Interruption
 - 3) Limites d'efficacité des machines
 - 4) Forme, aspect ou couleur du produit final

Comment sont utilisées les pertes ?

L'objectif du secteur : progresser dans l'échelle de Moerman



limiter les pertes alimentaires,
c'est chercher à progresser dans l'échelle de Moerman

10 mesures pour réduire les pertes

- 1) Traiter et refaçonner les produits en interne
- 2) Sensibiliser le personnel
- 3) Mesurer et suivre les pertes alimentaires
- 4) Assurer la maintenance et modifier les infrastructures
- 5) Utiliser des indicateurs clés de performance (KPI)
- 6) Optimiser la gestion des stocks
- 7) Consulter les clients
- 8) Donner aux banques alimentaires et/ou organisations à finalité sociale
- 9) Consulter les fournisseurs
- 10) Collaborer avec d'autres industries alimentaires

Comment impliquer tout le secteur ?

- Sessions d'informations, brochure pour les entreprises, ...
- Définir des pistes d'amélioration et les démarches à entreprendre
- Ambition : diminuer de 15% les pertes alimentaires d'ici 2020 (ambition identifiée dans le 3^e rapport de développement durable de l'industrie alimentaire belge)

Plus d'info

- Brochure et schéma d'audit disponible sur <https://www.fevia.be/fr/domaines-dexpertise/environnement-et-energie/dechets-et-materiaux/gaspillage-et-pertes-alimentaires> (documents)
- Personnes de contact :
 - Anne Reul, Secrétaire Générale Fevia Wallonie, ar@fevia.be
 - Liesje De Schamphelaire, conseillère, lds@fevia.be