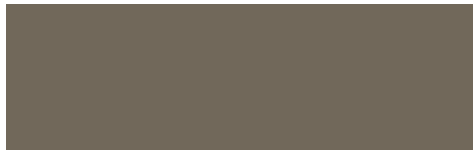


# COLLOQUE

## LES RENDEZ-VOUS DE LA DIVERSIFICATION

1<sup>ER</sup> FÉVRIER 2017 - GEMBOUX



# *Enquête sur le Gaspillage alimentaire*

**Valérie OP DE BEECK – Collège des producteurs**

**Maryvonne CARLIER – DiversiFerm - Pôle Economique**



# Enquête Gaspillage alimentaire

3

## Collaboration de structures partenaires

- DiversiFerm –Pôle Economique (Accueil Champêtre en Wallonie)
- SoCoPro (Collège des Producteurs)



## Plan REGAL

Enquête réalisée dans le cadre du Plan REGAL- Plan wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Axe 3 – Soutenir, former et Axe 4 - Mesurer



## Enquête en ligne

- Période du 03/10 au 09/12/16
- Public cible :
  - Agriculteurs et artisans
  - Transformation à la ferme, vente directe/circuit-court
- 2 versions linguistiques : français et allemand
- Canaux de diffusion : communiqué de presse, mailing, presse agricole,
- organisations professionnelles et structures d'encadrement



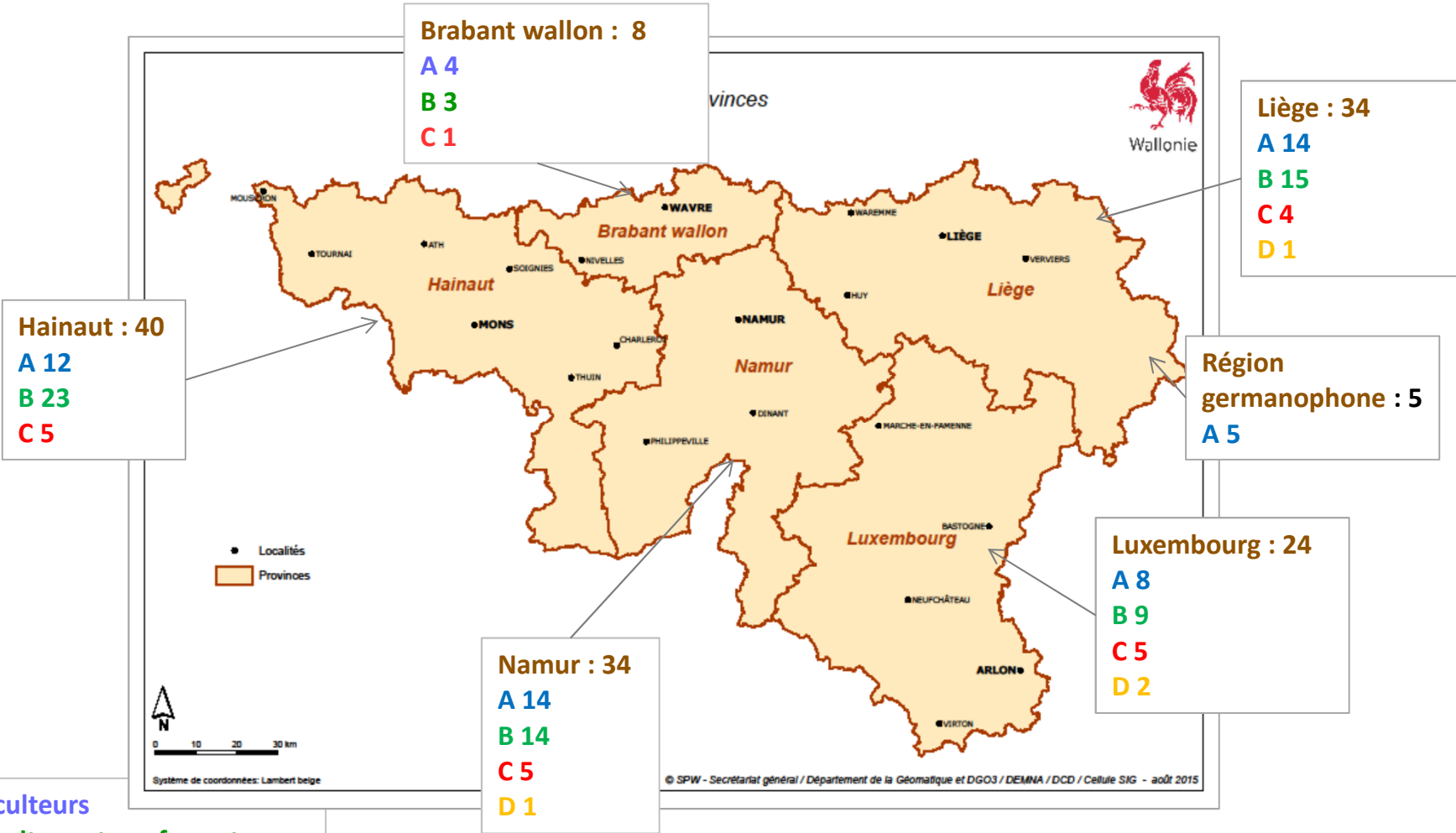
# Caractérisation de l'échantillon

4

- **152 réponses en français et 5 en allemand**
- **150 réponses exploitables**
- **Personnes sondées réparties en 4 catégories**
  - A – Agriculteurs 40%**
  - B – Agriculteurs-transformateurs 42%**
  - C – Artisans-transformateurs 15%**
  - D – Agriculteurs-restaurateurs 3%**
- **Sur tout le territoire wallon**



# Répartition géographique

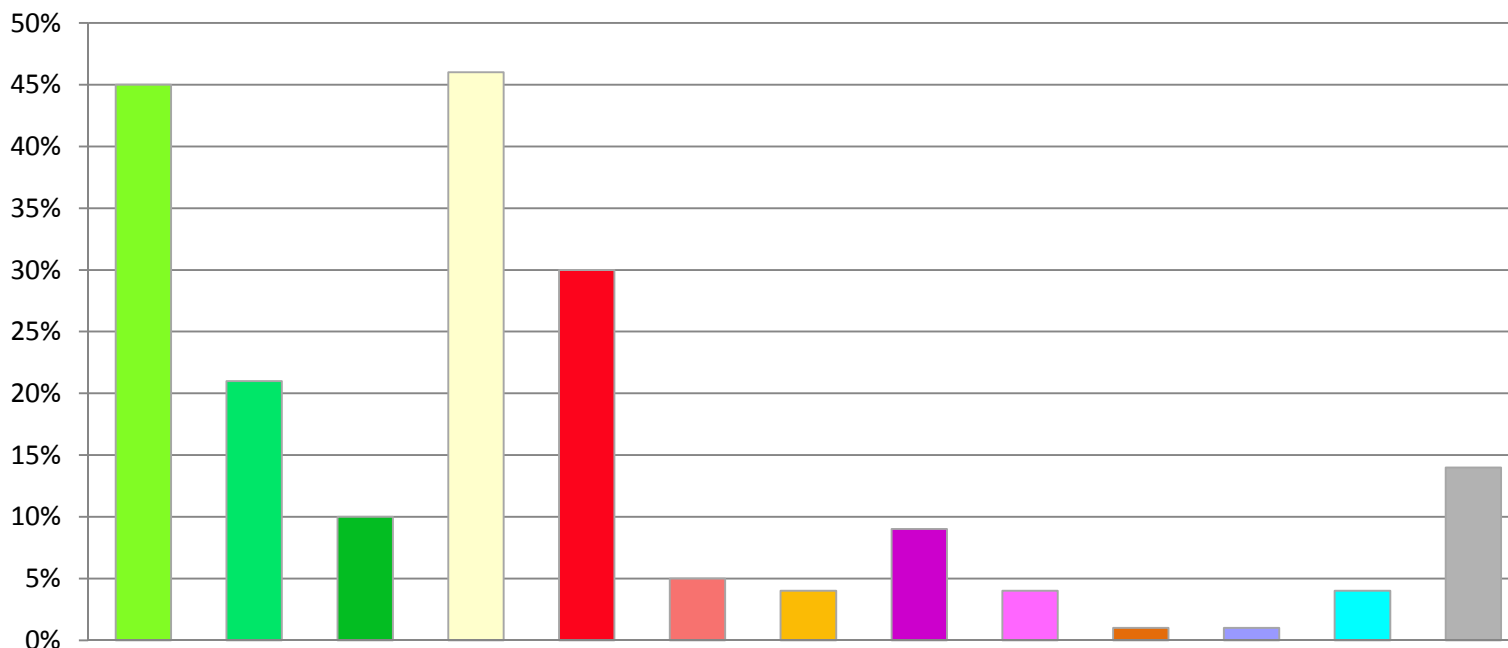


**A – Agriculteurs**  
**B – Agriculteurs-transformateurs**  
**C – Artisans-transformateurs**  
**D – Agriculteurs-restaurateurs**

© SPW - Secrétariat général / Département de la Géomatique et DGO3 / DEMNA / DCD / Cellule SIG - août 2015

# Caractérisation de l'échantillon

## Les principales productions de la ferme (125/150)

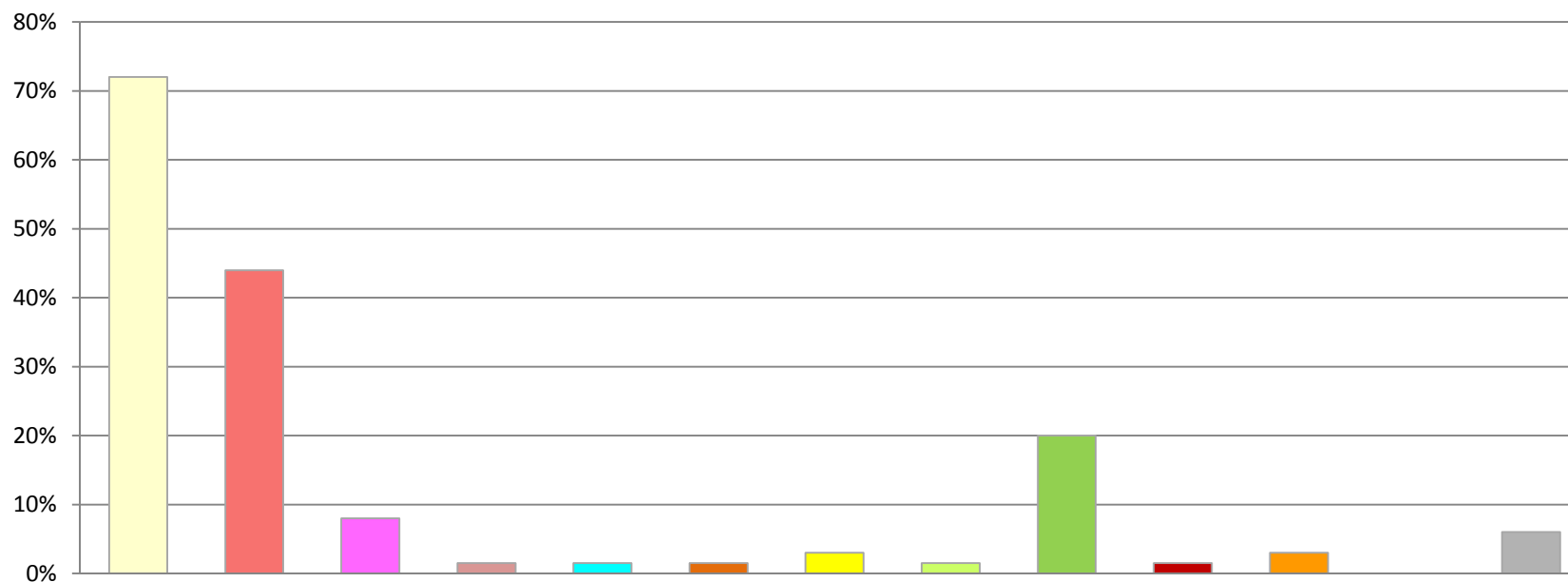


- Grandes cultures
- Lait (vache, chèvre, brebis)
- Viande ovine
- Lapin
- Autre
- Culture maraichères
- Viande bovine
- Poulet de chair
- Escargot
- Cultures fruitières
- Viande porcine
- Poules pondeuses
- Poisson

# Caractérisation de l'échantillon

7

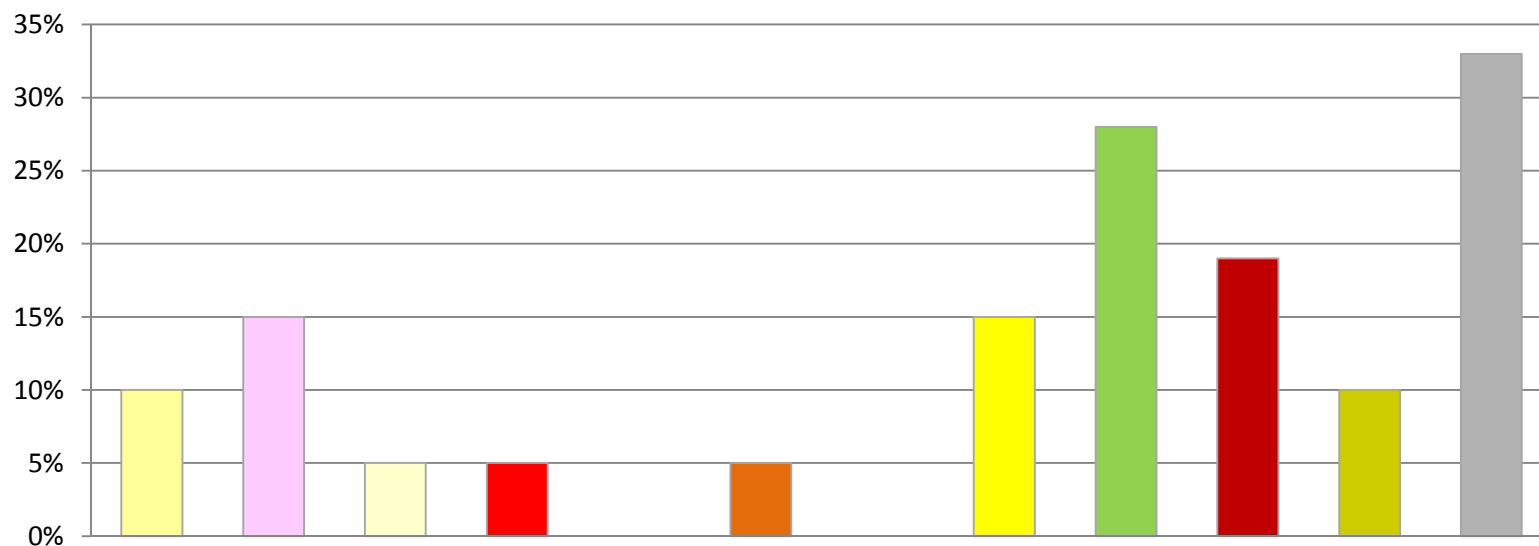
## Secteurs concernés par la transformation (65/150)



- |   |  |
|---|--|
| ■ Lait (vache, chèvre, brebis)                          | ■ Viande y compris volaille et lapin           |
| ■ Œufs  | ■ Produits de canard gras                      |
| ■ Poisson   | ■ Escargots et préparation                     |
| ■ Farine et pain  | ■ Céréales autre que farine et pain            |
| ■ Fruits et légumes : frais et dérivés (jus, soupe,...) | ■ Vin  |
| ■ Pâtisseries sucrées/salées                            | ■ Produits d'épicerie (moutarde, vinaigre,...) |
| ■ Autre   |  |

# Caractérisation de l'échantillon

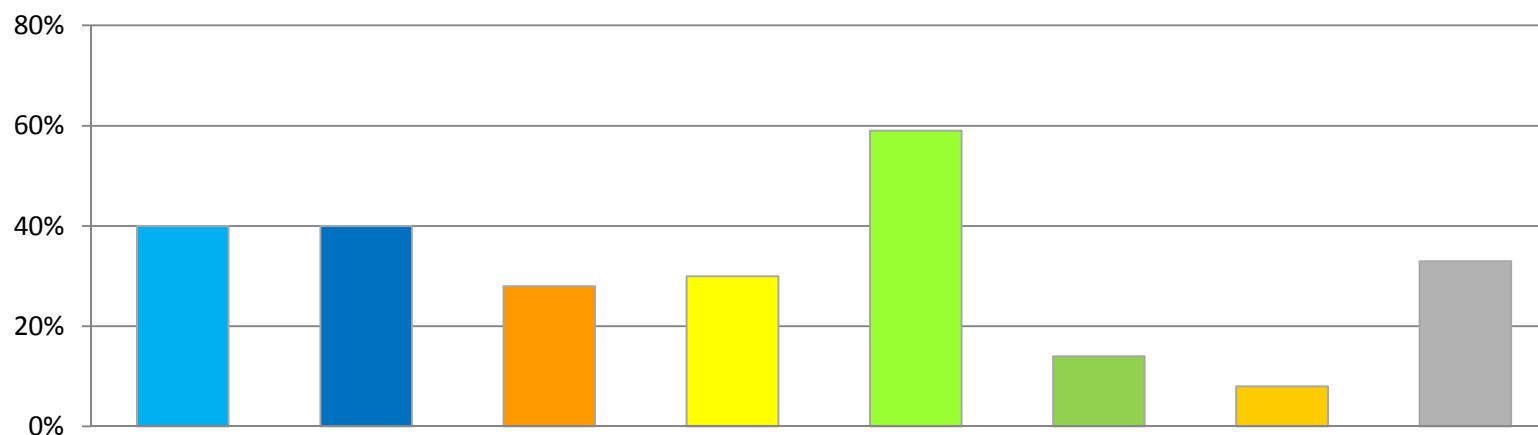
## Activités de transformation /artisans (21/150)





# Caractérisation de l'échantillon

## Canaux de commercialisation secteur primaire et produits transformés (146/150)



- Intermédiaires : négociant, grossiste
- Intermédiaires : GMS, commerce de détail
- Intermédiaires : restaurant, collectivités
- Groupements d'achat, AMAP, ...
- Vente directe à la ferme avec ou sans magasin, colis
- Vente directe sur les marchés
- Restaurant et tabled'hôtes à la ferme
- Autre

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

10

- **Gaspillage alimentaire :**

On parle de gaspillage alimentaire lorsque des denrées destinées à la consommation humaine sont définitivement perdues pour l'alimentation humaine au cours de la chaîne d'approvisionnement (production, récolte, conservation, transport, commercialisation).

La notion de gaspillage alimentaire ne s'applique pas aux denrées qui sont réaffectées à la production de bioproduits, d'énergie (biogaz), d'engrais (compostage), d'aliments pour animaux ou destinées à la redistribution (don,...).

(Ex. : produit dont la DLC - date limite de consommation - est atteinte, produit mal conditionné, légume ne répondant pas au critère de calibrage requis,...)

- **Perte alimentaire :**

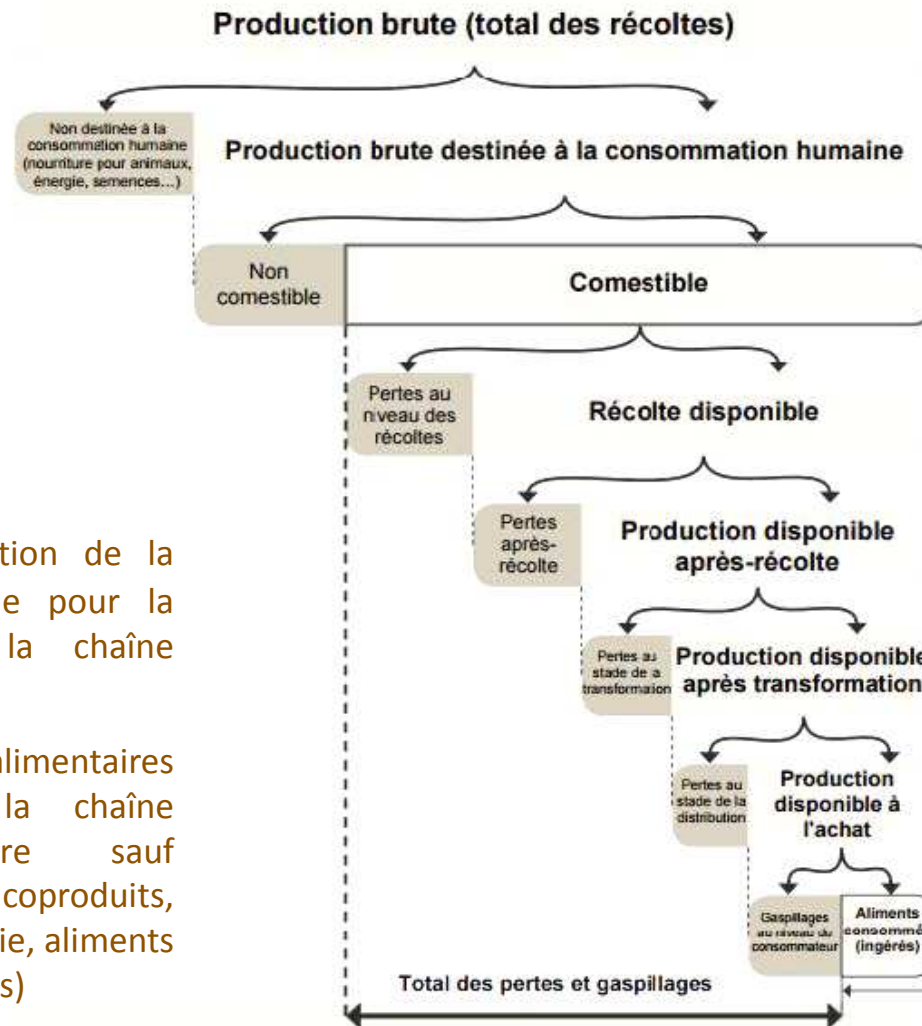
Par **perte alimentaire**, il faut comprendre toute réduction de la quantité de nourriture disponible pour la consommation humaine dans le cadre de la chaîne alimentaire.

(Ex. : destruction d'une récolte suite à de mauvaises conditions climatiques, aux maladies et aux ravageurs)

**Dans le cadre de cette enquête, seules les situations de gaspillage alimentaire ont été prises en compte.**

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

11



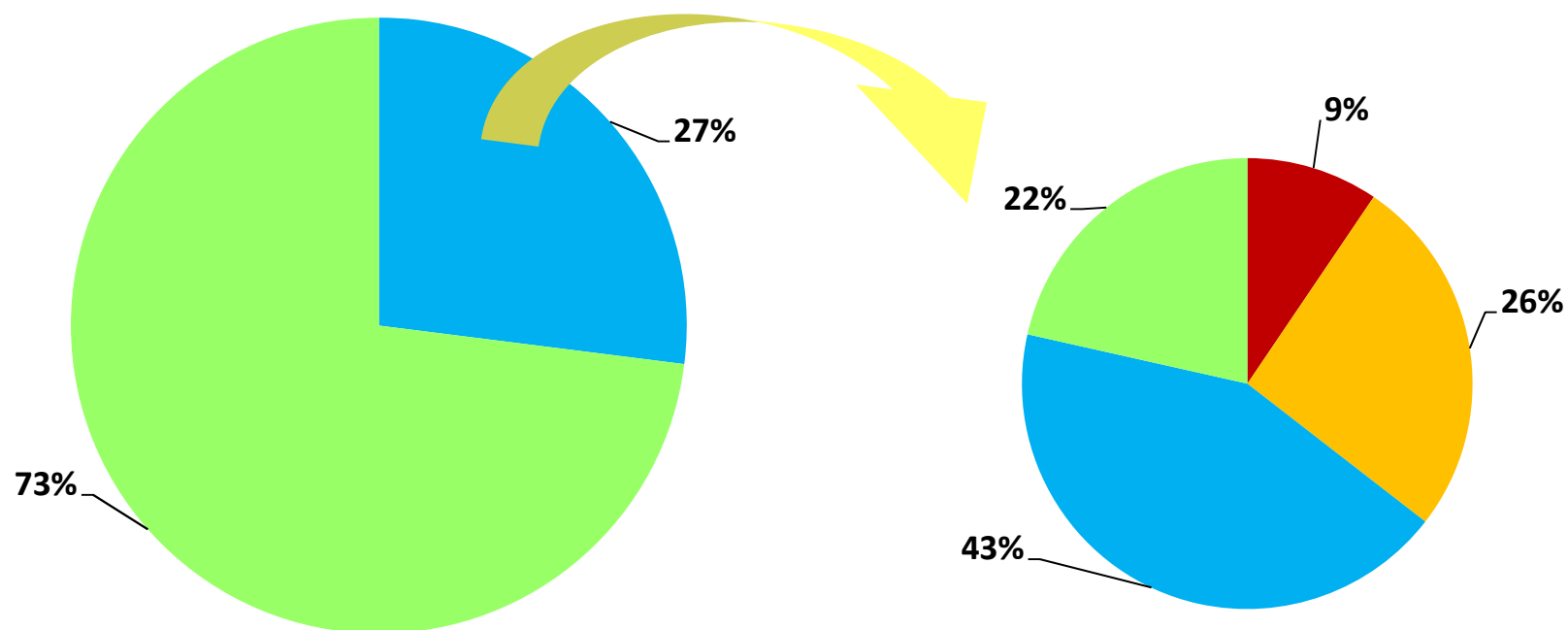
\***Perte alimentaire** -toute réduction de la quantité de nourriture disponible pour la consommation humaine dans la chaîne alimentaire

\***Gaspillage alimentaire** –denrées alimentaires définitivement perdues pour la chaîne d’approvisionnement alimentaire sauf réaffectation (bio-carburants, coproduits, recyclage MO pour engrais et énergie, aliments pour animaux, redistribution et dons)

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

12

## Fréquence de situations de gaspillage



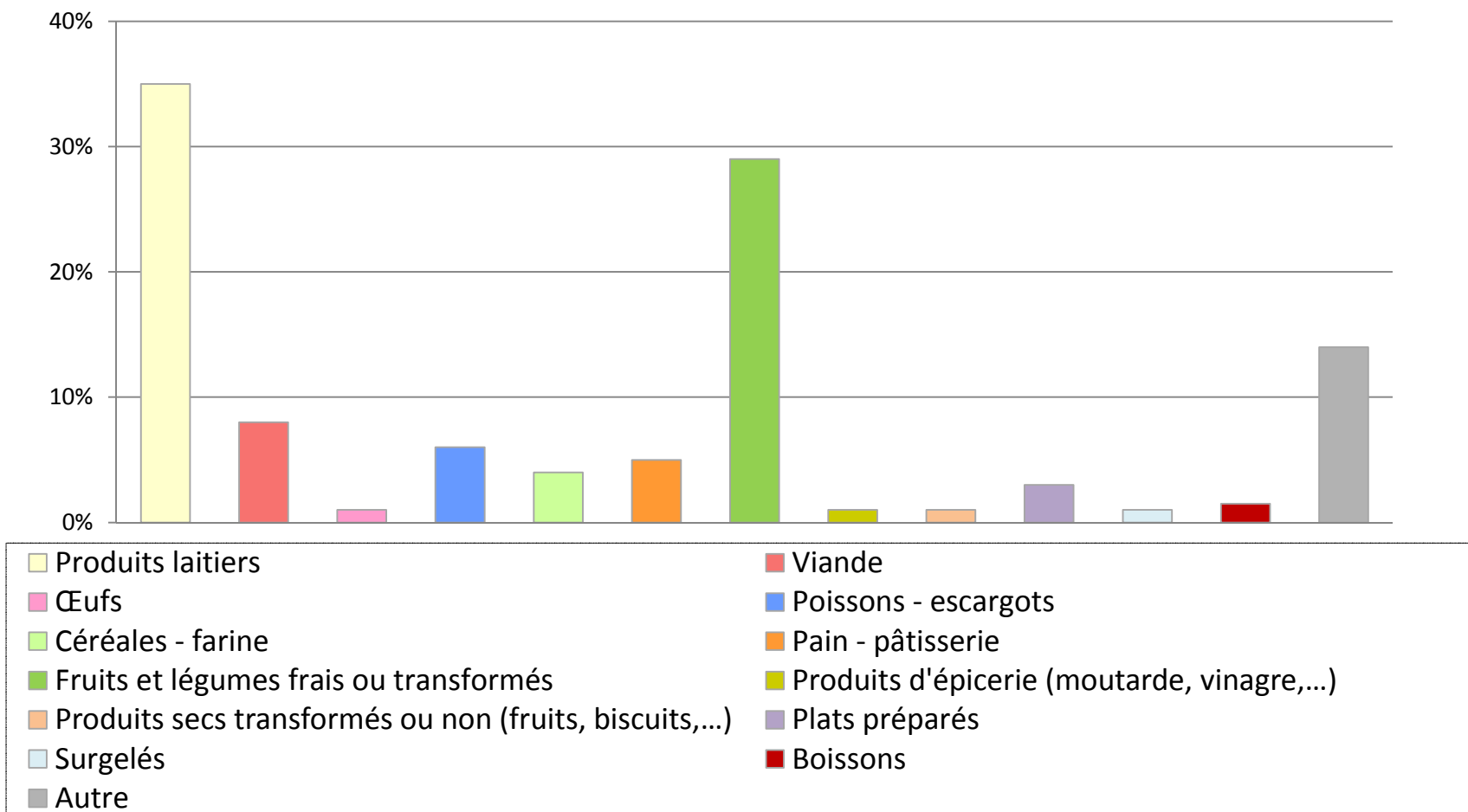
- Régulièrement (une fois par an ou plus)
- Occasionnellement (moins d'une fois/an)

- Une fois par jour
- Une fois par semaine
- Une fois par mois
- Autre

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

13

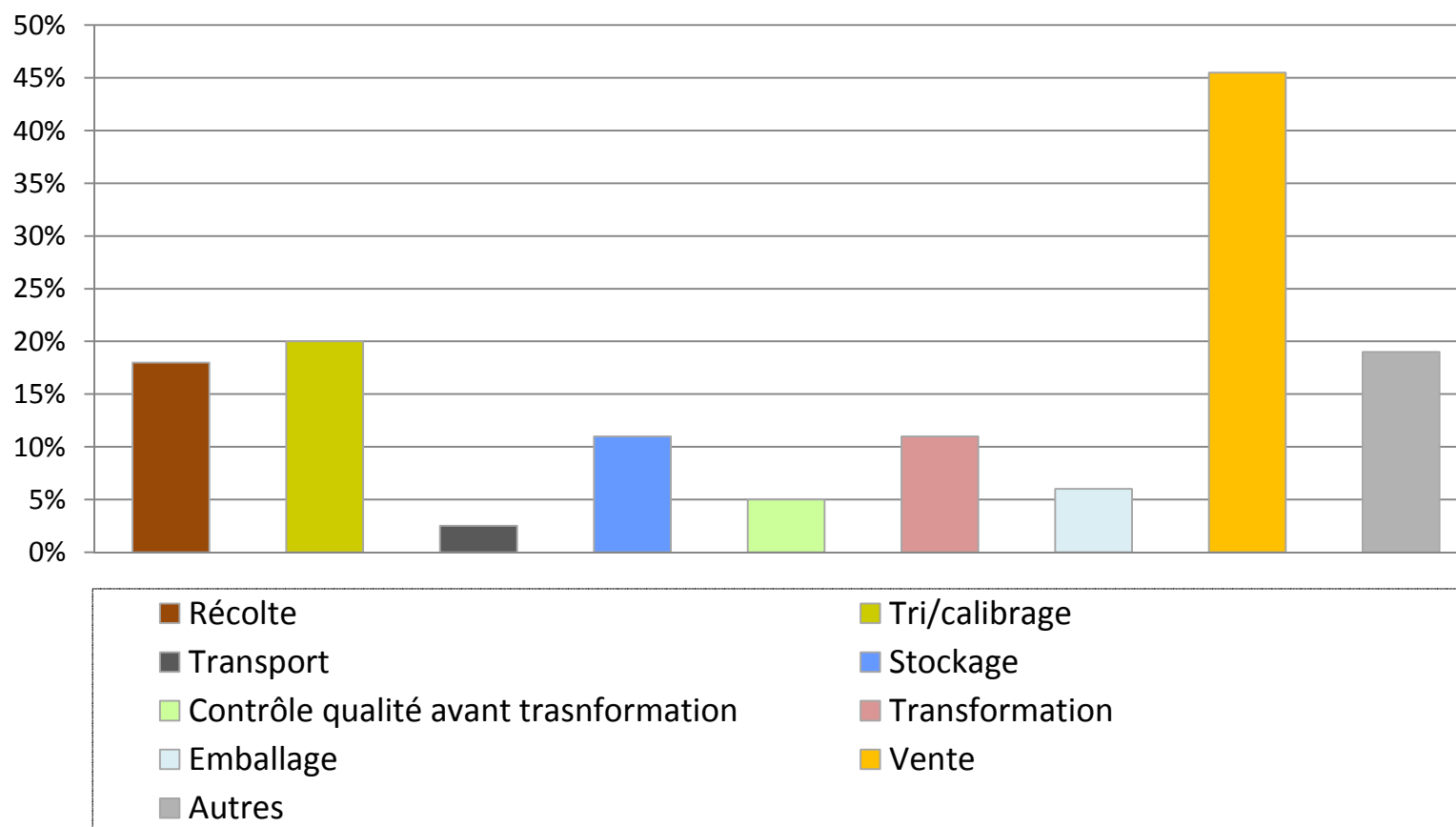
## Catégories de produits concernés (125/150)



# Caractérisation du gaspillage alimentaire

14

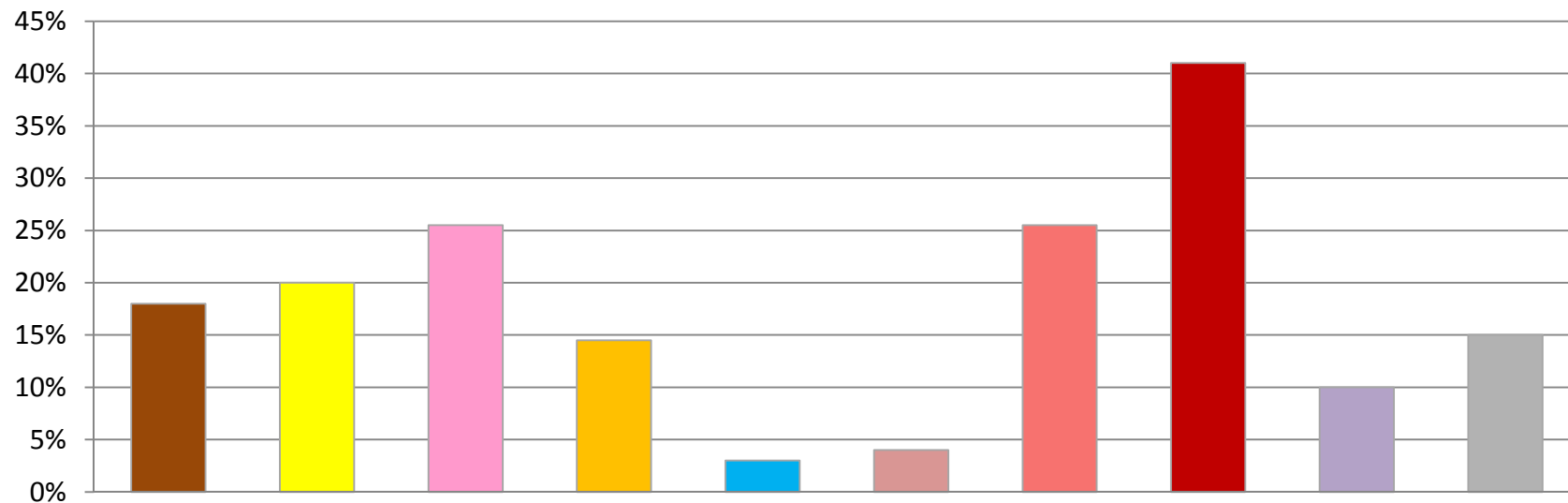
## Etapes de la production et/ou de la transformation concernées (125/150)



# Caractérisation du gaspillage alimentaire

15

## Causes du gaspillage (125/150)

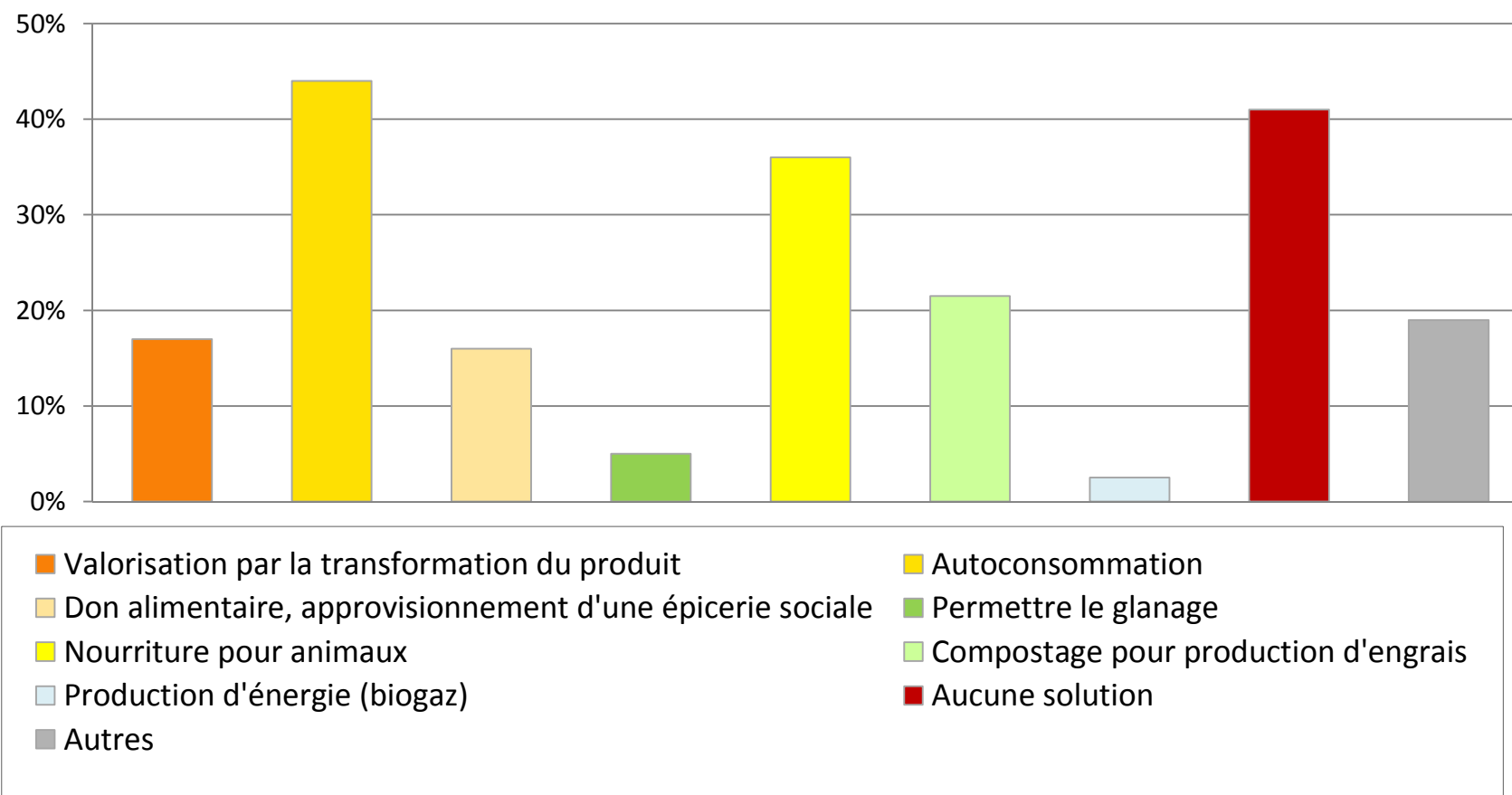


- |  |   |
|--|---|
| ■ Produits non récoltés                                | ■ Problèmes techniques, matériel défaillant/mal réglé |
| ■ Ecart de tri ou production non standart              | ■ Production excédentaire, déséquilibre offre/demande |
| ■ Mauvaises gestions des achats ou stocks              | ■ Emballage inadapté ou défectueux                    |
| ■ DLC atteinte ou trop proche                          | ■ Invendus en vente directe à la ferme ou au magasin  |
| ■ Invendus en vente directe lors des marchés ou criées | ■ Autres  |

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

16

## Solutions ponctuelles mises en place pour limiter le gaspillage (125/150)

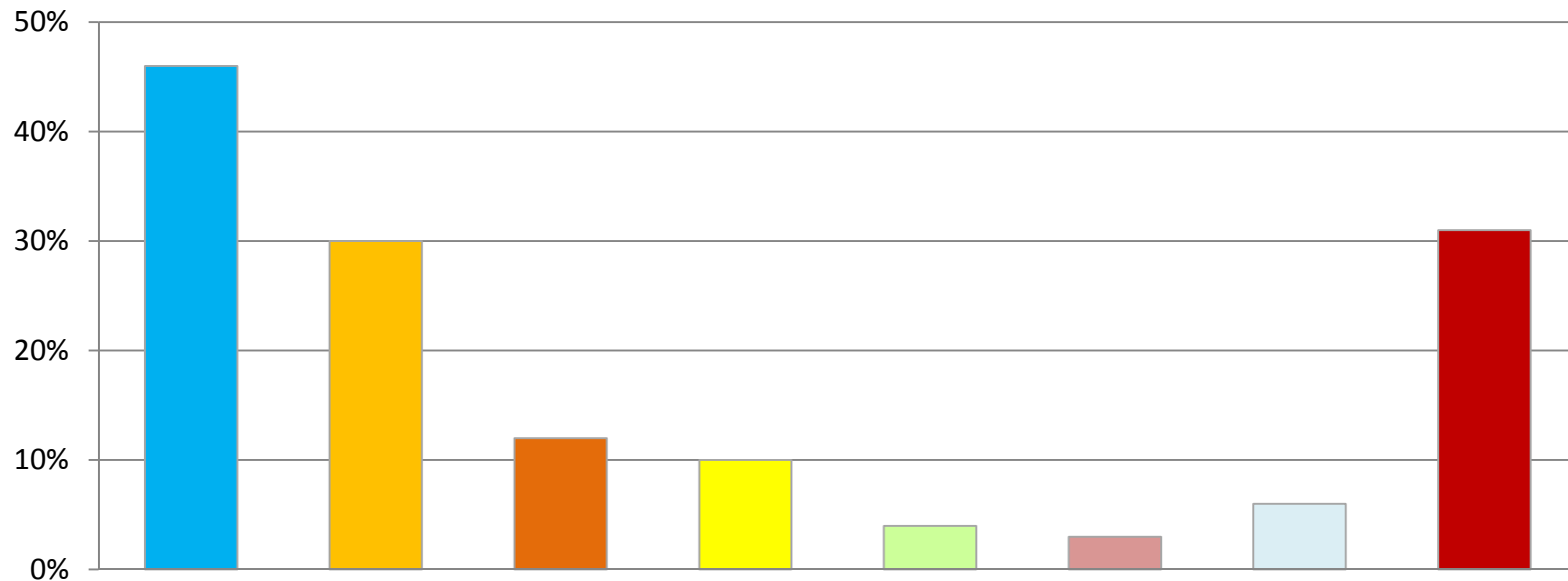




# Caractérisation du gaspillage alimentaire

17

## Mesures préventives mises en place (125/150)

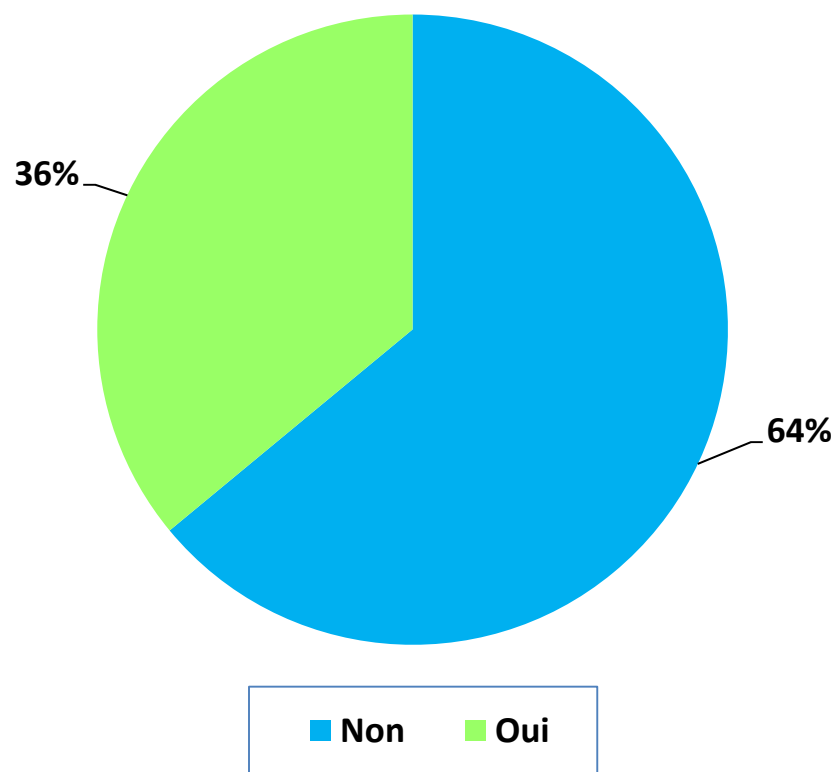


- Gestion optimale des stocks
- Analyse de l'évolution annuelle de la demande
- Adéquation entre capacité de production/stockage
- Planing de maintenance des équipements
- Mise à jour des connaissances en matière d'hygiène
- Demander une analyse de risque
- Sensibilisation du personnel à la problématique
- aucune actions

# Caractérisation du gaspillage alimentaire

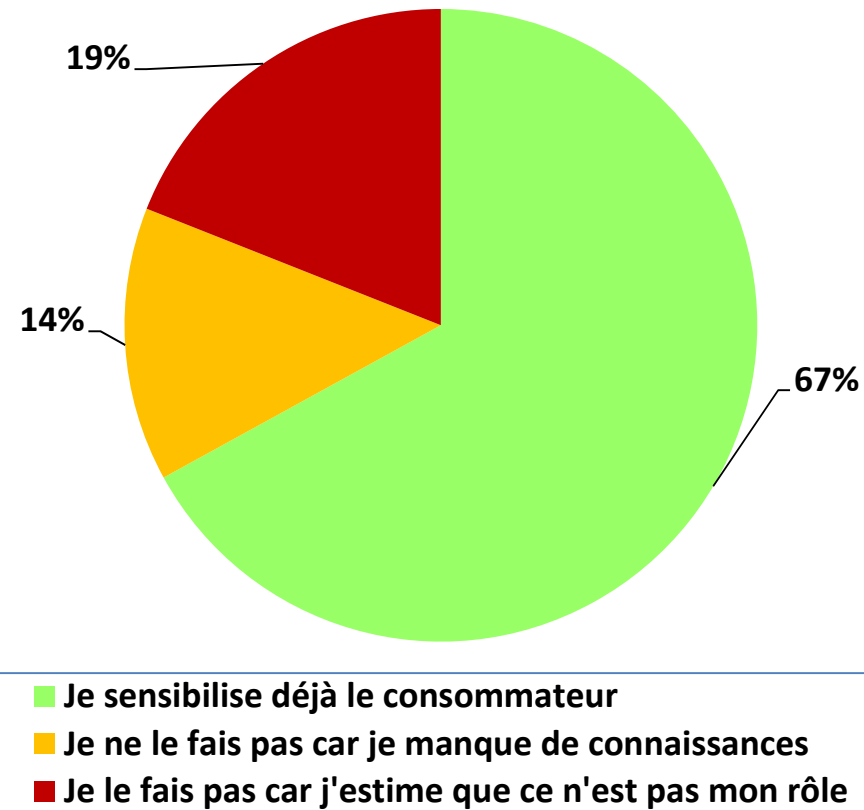
18

## Capacité à estimer le gaspillage



# Sensibilisation du consommateur

## Ce que font déjà les agriculteurs et les artisans

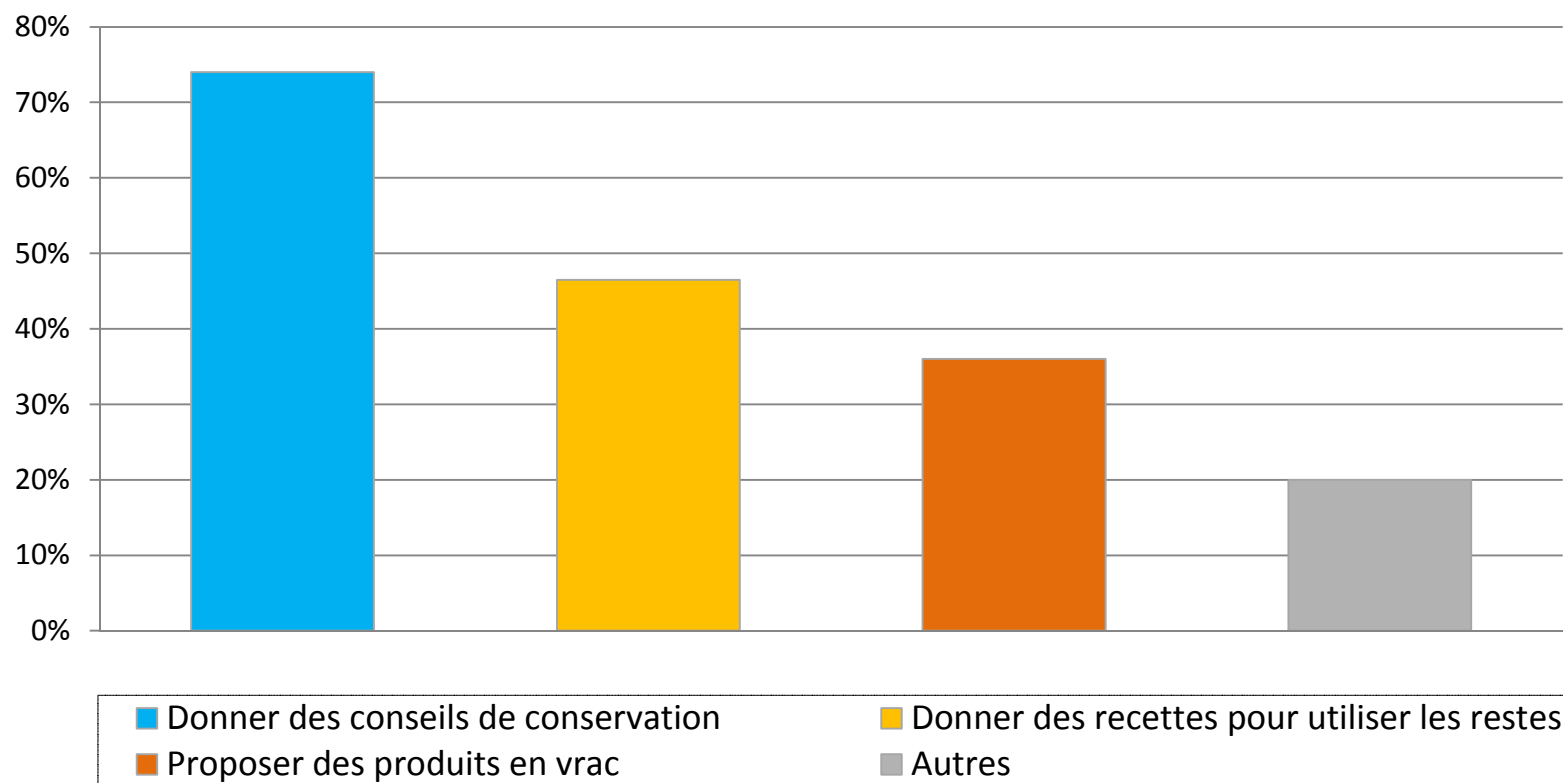


Agriculteurs et artisans ont un rôle à jouer en sensibilisant les consommateurs aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

# Sensibilisation du consommateur

20

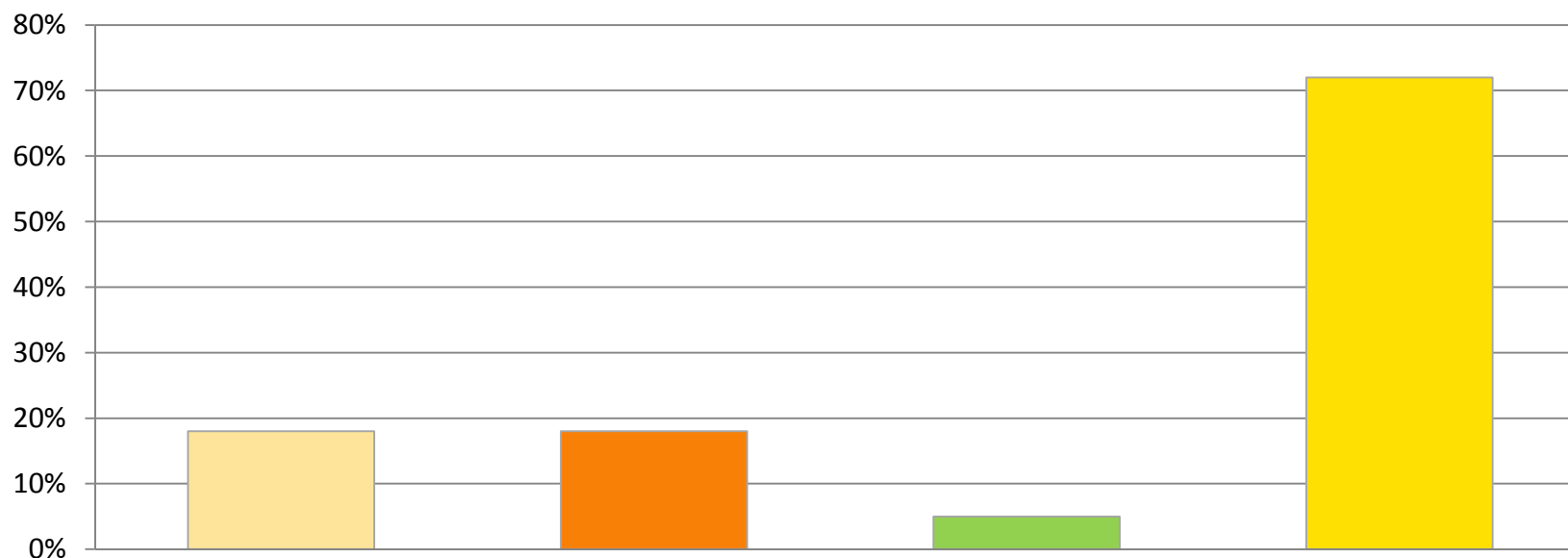
## Actions mises en place/envisagées pour sensibiliser le consommateur (84/150)



# Sensibilisation du consommateur

21

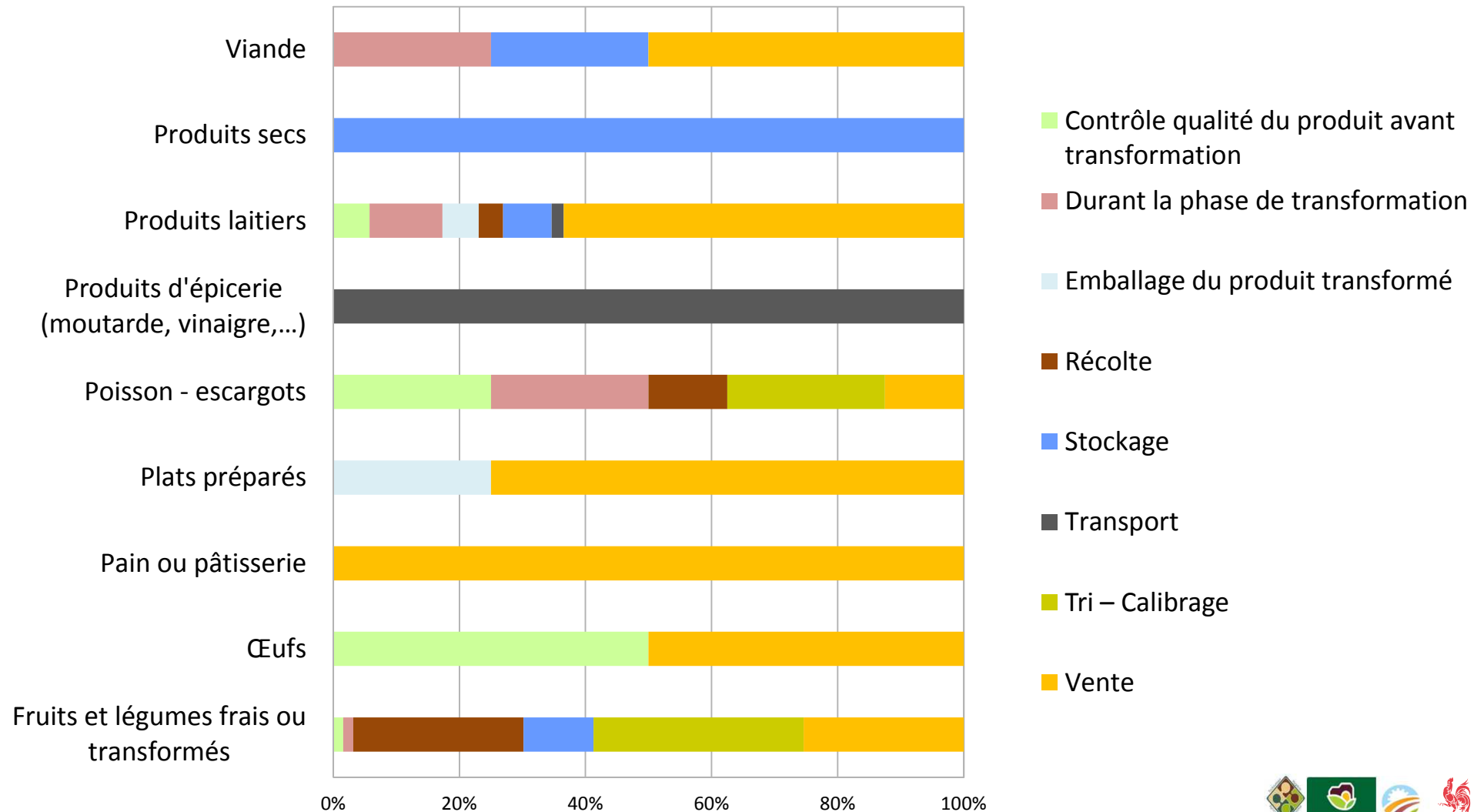
**Dans le futur, souhaiteriez-vous valoriser vos invendus et vos excédents (118/150)**



- Don à l'aide alimentaire
- Vente des surplus à une unité de transformation/épicerie sociale
- Organiser des récoltes solidaires ou du glanage encadré
- Excédents déjà valorisés y compris autoconsommation

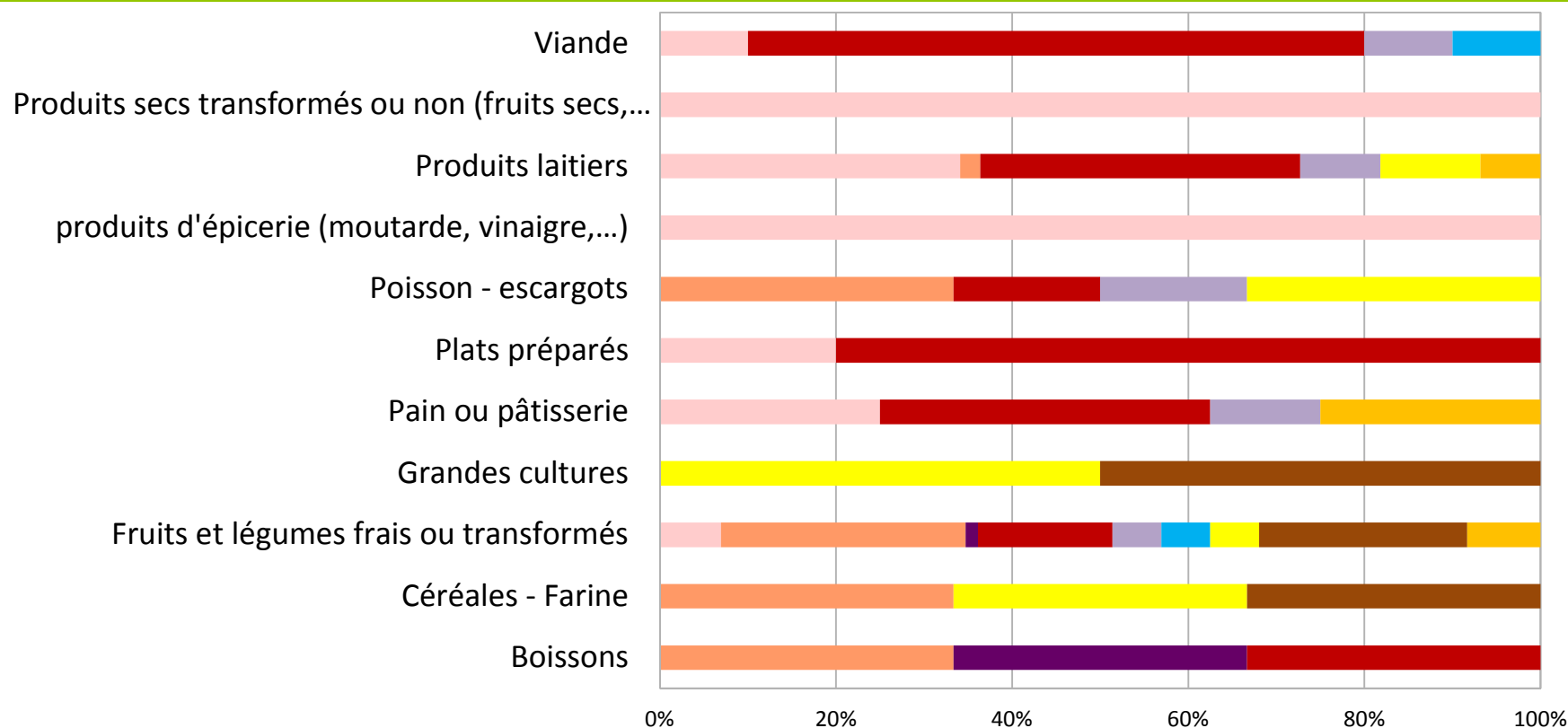
# Corrélation : étapes de la production ou transformation concernées par le gaspillage/catégories de produits

22



# Corrélation : causes du gaspillage/catégories de produits

23



■ DLC (date limite de consommation) atteinte ou trop proche

■ Emballage inadapté ou défectueux

■ Invendus lors des marchés ou des criées

■ Problème technique (machines défectueuses ou mal réglées)

■ Production ou produit préparé excédentaire (déséquilibre offre et demande, variation de rendement)

■ Ecart de tri ou production non standard

■ Invendus en vente directe ou en magasin

■ Mauvaise gestion des achats de matières premières ou des stocks

■ Production non récoltée en champ

# Merci de votre attention

**Maryvonne CARLIER** - DIVERSIFERM-Pôle économique

[www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)

[maryvonne.carlier@fwa.be](mailto:maryvonne.carlier@fwa.be) – 081/627 453



**Valérie OP DE BEECK** – Collège des producteurs

[www.collegedesproducteurs.be](http://www.collegedesproducteurs.be)

[valerie.opdebeeck@collegedesproducteurs.be](mailto:valerie.opdebeeck@collegedesproducteurs.be) 081/240 452

