

Diminuer le gaspillage alimentaire dans la filière bio wallonne

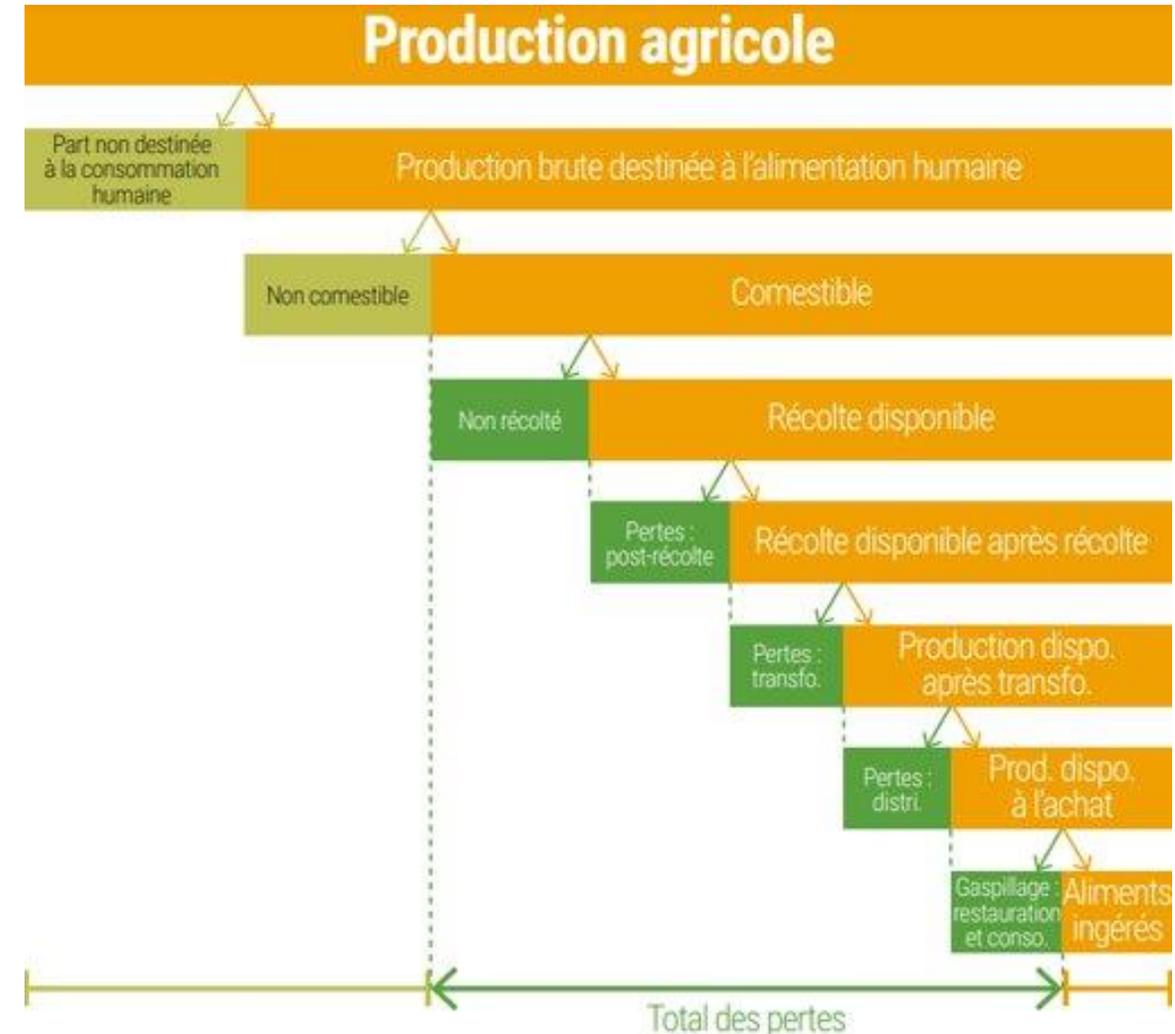
Atelier des Rendez-Vous de la Diversification 2023 présenté par Audrey Warny – Biowallonie,
Eloïse Noirfalise – Coduco et Naomi Barbosa -DiversiFerm



Contexte

Contexte

- Développer une filière de de transformation d'invendus bio en Wallonie
 - Maximiser la production
 - Diminuer les déchets
 - Augmenter la rentabilité des producteurs et artisans
 - Réduire l'importation de certains produits
- Quels invendus ? Les denrées comestibles, récoltées gaspillées avant les étapes de transformation, distribution ou vente
 - Les produits moches et hors-calibres
 - Les surplus de production
 - Les produits commercialement invendables
 - Les co-produits issus des processus de transformation



Contexte

Trois structures partenaires

- Biowallonie : encadrement du secteur bio en Wallonie
 - Conseils techniques et formations au bio
 - Vulgarisation de la réglementation bio
 - Mise en relation des acteurs professionnels bio
 - Soutien et développement des filières bio
- Coduco : entreprise bruxelloise de consultance
 - Conseils et accompagnements dans la réduction du gaspillage alimentaire, gestion des cuisines collectives et HoReCa, achats publics durables, stratégie zéro déchet et économie sociale
- Diversiferm : association de compétences sur la transformation alimentaire
 - Appui qualité et hygiène alimentaire
 - Appui technologie alimentaire
 - Appui économique et administratif



Contexte

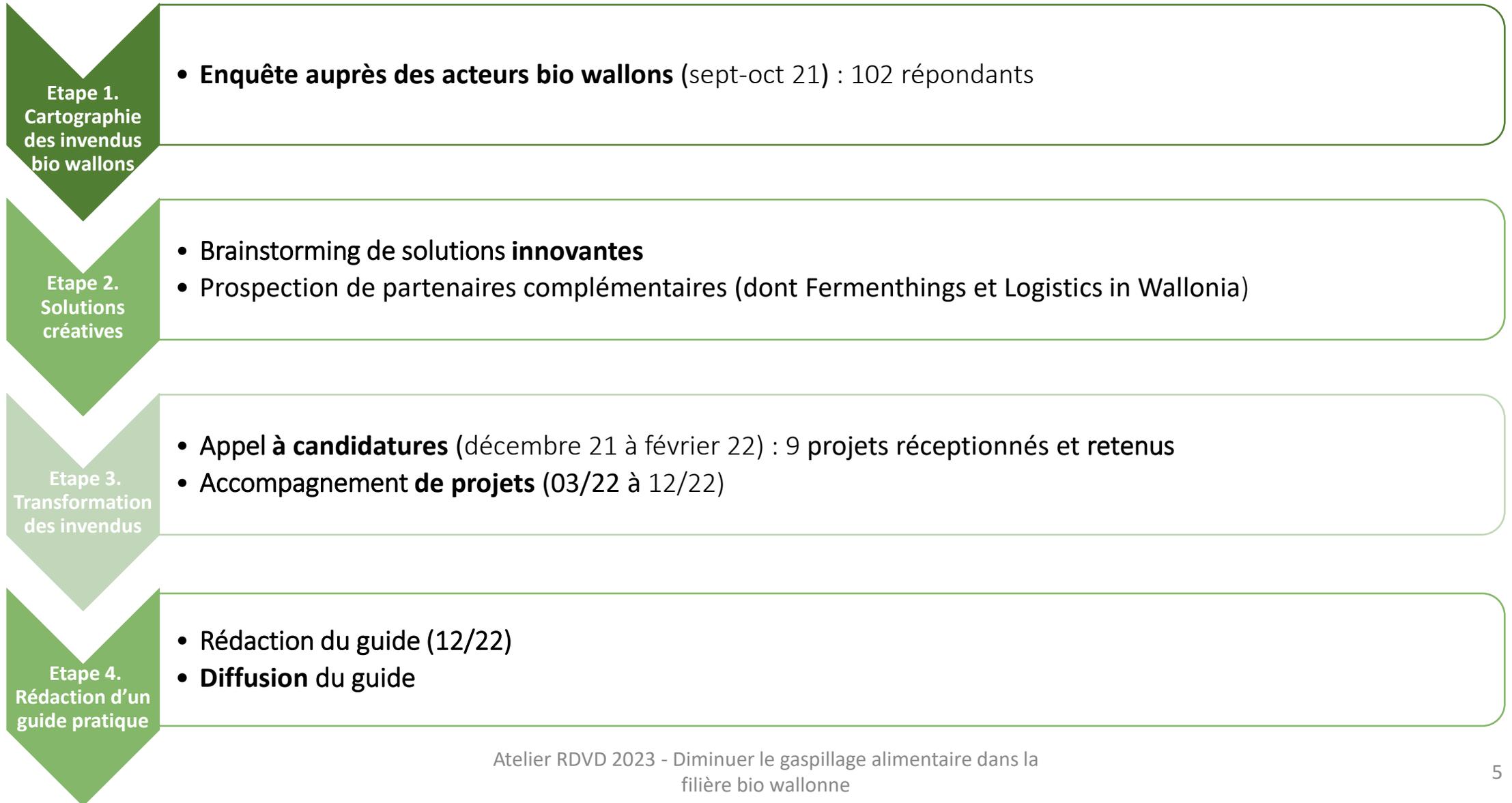
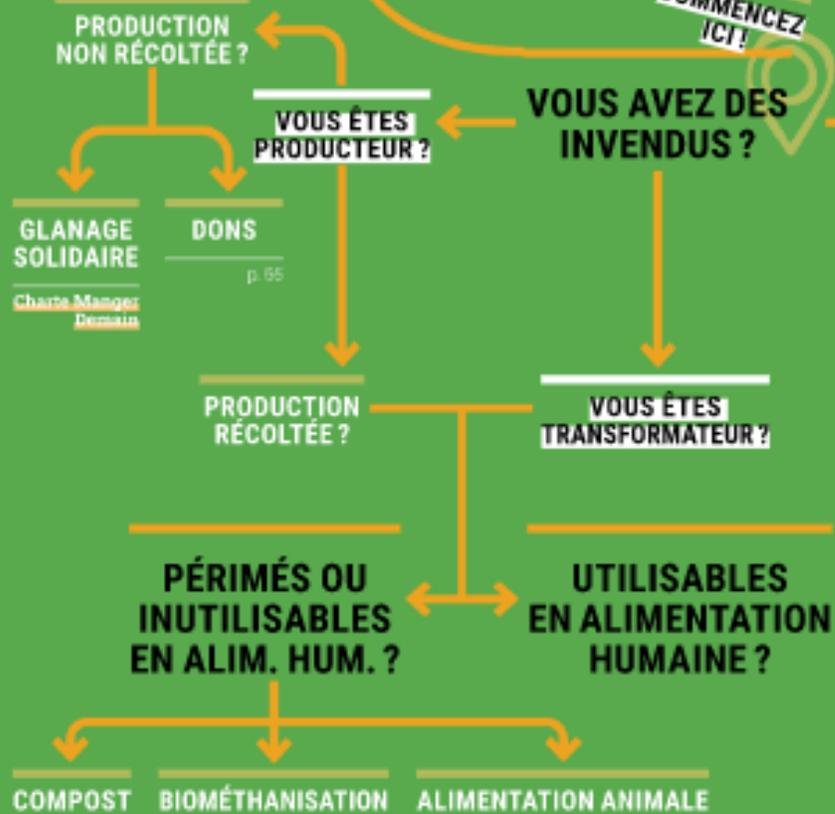




Diagramme de décision

DIAGRAMME DE DÉCISION

COMMENCEZ ICI!



VOUS ÊTES UNE CANTINE ?

Guide Antigaspi sur Les Cantinières.be

VOUS ÊTES GROSSISTE OU POINT DE VENTE ?

RÉDUCTION/PROMOTION/PANIER ANTIGASPI

TOO GOOD TO GO

DONS À L'AIDE ALIMENTAIRE
p. 57

PLATEFORMES DE REVENTE
p. 56

TRANSFORMATEURS
Un peu partout dans ce guide

CANTINES
pp. 60-61

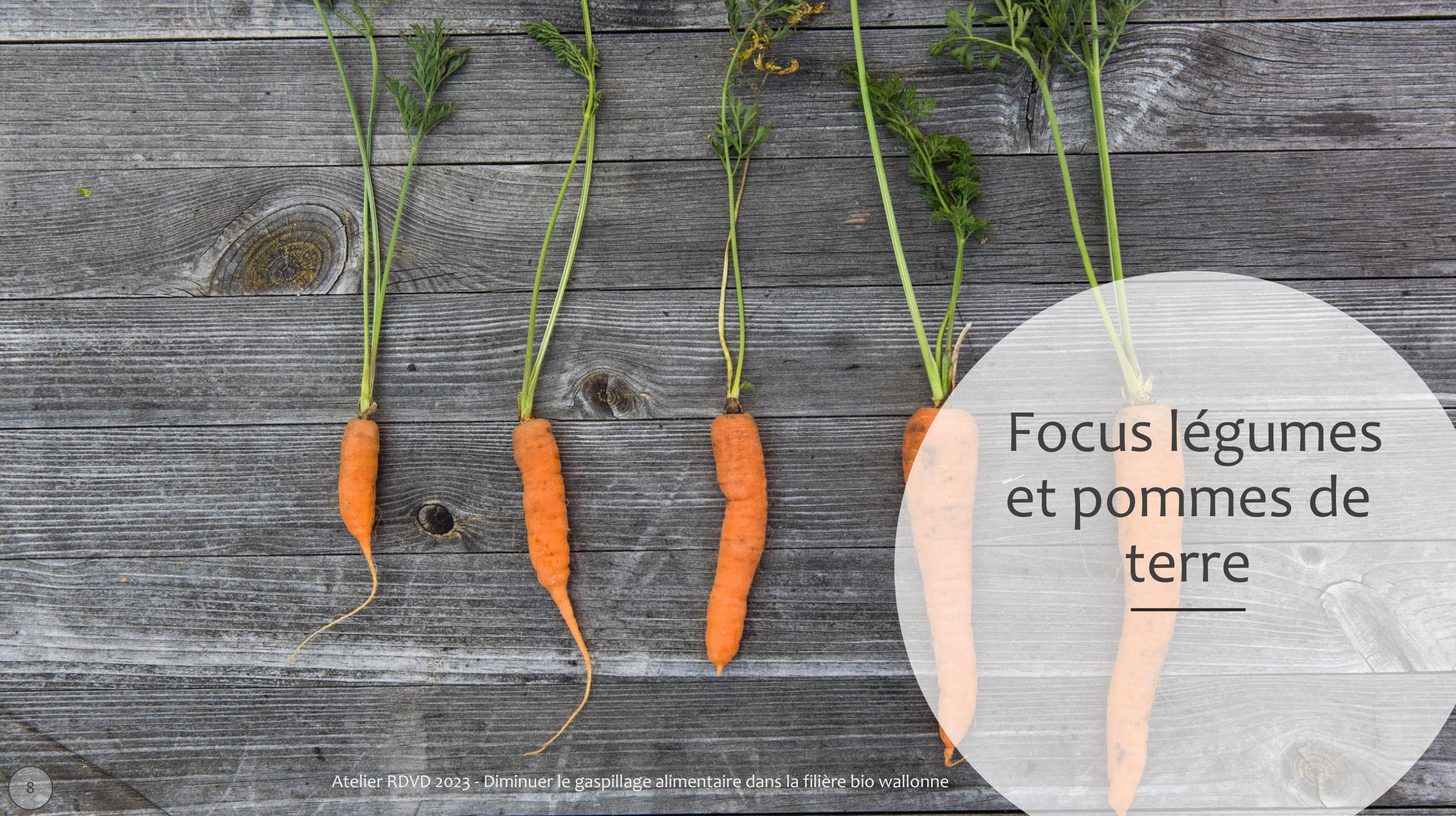
VALORISER SOI-MÊME
Un peu partout!



coduco
CONSOMMATION DURABLE - DUURZAME CONSUMPTIE

DiversiFERM

OIWALLONIE
aujourd'hui & demain



Focus légumes
et pommes de
terre

Focus sur les légumes et pdt

- Approvisionnement d'invendus
 - Dépend des conditions de culture/récolte
 - Requier une logistique bien ficelée :
 - Centralisation de petites productions d'invendus (maraichage)
 - ou stockage de grandes quantités (grandes cultures)
 - Est centrale pour la rentabilité de l'entreprise
- Enjeux
 - Quid du prix juste d'un invendu ?
 - Certains transformateurs sont prêts à utiliser des invendus s'ils :
 - Sont déjà prédécoupés
 - Sont blanchis, surgelés
 - Sont certifiés IFS ou GLOBAL GAP



Focus sur les légumes

- Gestion d'entreprise
 - Plan financier solide
 - Investissement stratégique dans les équipements et outillages
- Transformation
 - Maîtriser le processus alimentaire et les recettes
 - R&D à ne pas sous-estimer !
 - Optimiser le goût, la conservation et le rendu visuel
 - Pas de "recette minute"
 - Se concentrer sur un ou deux procédés de fabrication
 - Efficacité et performance
 - Dimensionnement de l'atelier optimal
 - Réduction des coûts de revient et prix client compétitif



Focus sur les légumes

- Dalf & C'TOUT BON
 - Collaboration entre une transformatrice et une plateforme de distribution
 - Logistique et anticipation
 - Mise au point de 3 recettes
 - Maîtrise du procédé de transformation
 - Lancement projet : 240kg d'invendus en 4 mois
 - Ambition 2023 : transformer 1T d'invendus par mois



Focus sur les légumes

- Cycle-en-Terre & Les Délices de Marie
 - Transformation de la matière organique disponible après la récolte des semences
 - Extraction du jus de tomate
 - 1.100 Kg de tomates pour 733 L de jus
 - Mise en bouteilles et cubis pasteurisés : 2 ans de conservation
 - Disponibles sur leur e-shop



Focus sur les pommes de terre

- La Ferme de la Roussellerie & Cannelle
 - Environ 1T de pommes de terre hors-calibres ou moches chaque mois
 - Cannelle : entreprise d'économie sociale d'insertion professionnelle
 - Projet Be Circular : développer un atelier de production alimentaire circulaire
 - Lancement de burgers végétariens à partir de purée de patate et des lentilles cassées
- (+) le goût, la qualité, le prix, la logistique
- (-) le temps d'épluchage et de découpe





Focus Boulangeries et Brasseries

Boulangeries et brasseries

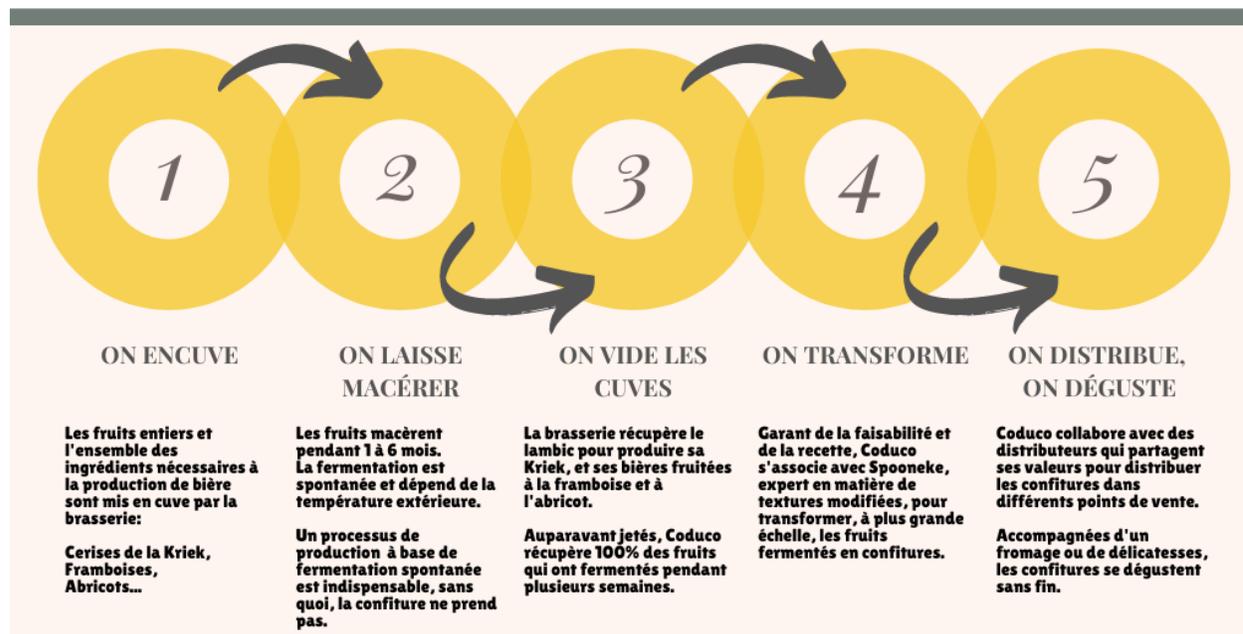
- Revalorisations croisées :
 - Bières à base vieux pain
 - Pain et crackers à base de drêches
 - Janine, brasserie-boulangerie
- Projets originaux dans des boulangeries
 - Pâtes sèches à base de vieux pain (BonPain)
- Projets originaux dans des brasseries
 - Fermentation des drêches en limonade et sauce soja (Fermenthings)
 - Purées et confitures de fruits fermentés
 - Résidus de bière en vinaigre



Purées et confitures de fruits fermentés

- Co-produits des gueuzes fruitées -> revalorisation des fruits fermentés en cuve

Pilote du projet	Transformateur	Brasseries
Coduco	Spooneke	Cantillon (1ers) - Drie Fonteinen – Oud Beersel - ... (à venir)



coduco
CONSOMMATION DURABLE - DUURZAME CONSUMPTIE

DiversiFERM

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui et demain

Purées et confitures de fruits fermentés

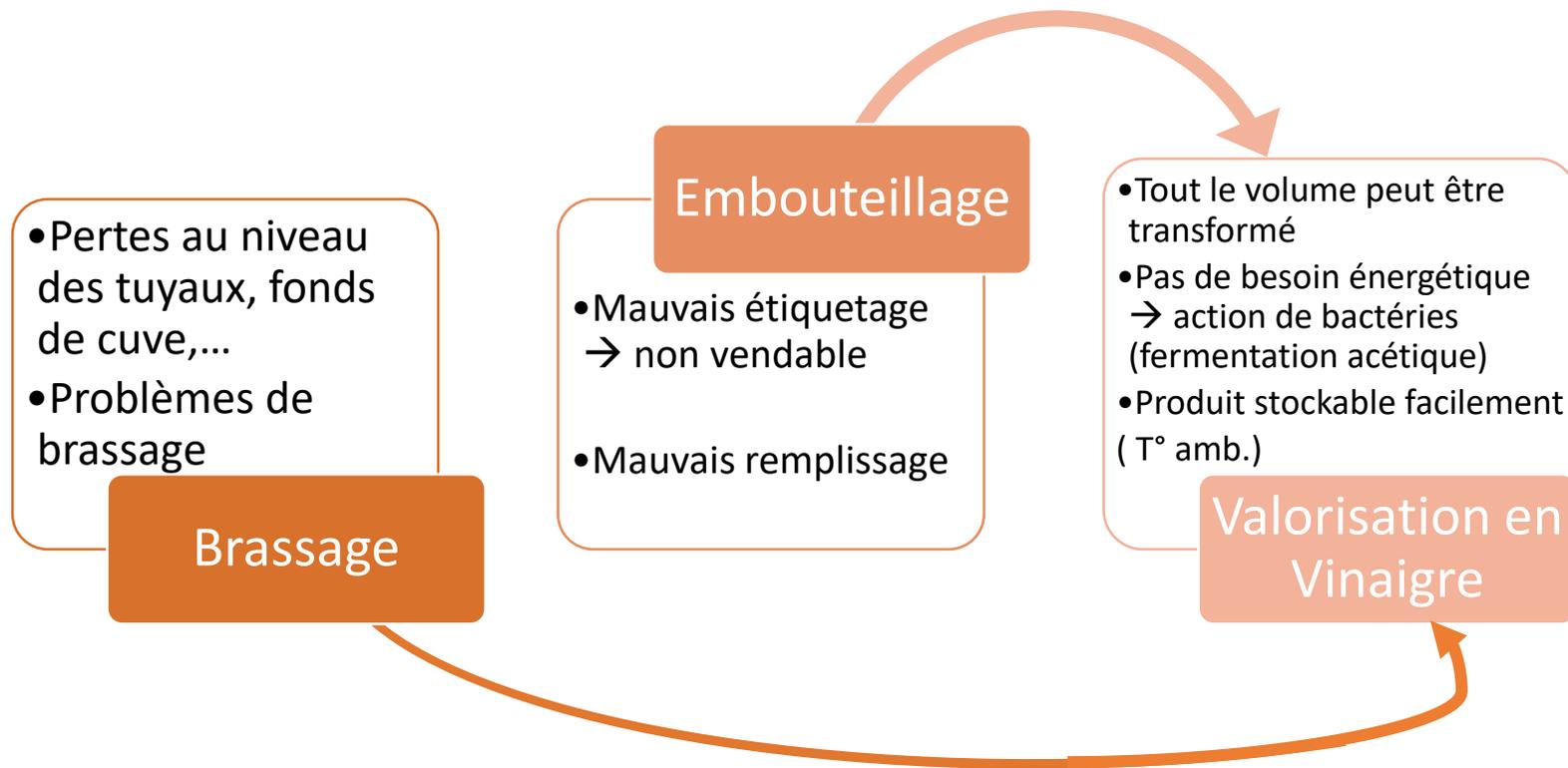
- 2 produits :
 1. **Purées** : BtoB, produit de base pour d'autres produits (glaces, coulis, sauces, etc)
 2. **Confitures** : BtoC

--> Goût unique, sucré du fruit / de la confiture et amertume de la bière

--> Cerise, framboise, abricot, prune, mirabelle, pêches, coing, mûres
- Difficultés du projet :
 - Production discontinue : 300 à 800kg de fruits / cuve
 - > Transformateur flexible
 - Coût de la transformation
 - Purées : courte durée de vie (6 semaines), stockage froid & demande ponctuelle
 - > création des confitures



Vinaigre à base de bière



Vinaigre à base de bière

- Difficultés

- Bactéries acétiques = bactéries aérobiques
 - Contamination possible par l'air
 - Besoins d'un autre atelier de production ou de système performant pour le recyclage de l'air

- La vente de vinaigre est régie par un A.R.

→ Critères à respecter tel que :

le taux d'acide acétique > 3%

Un des produits réalisés n'avait moins de 3% d'Ac.
Acétique à la fin de la fermentation → ~~Vinaigre~~





Focus Oeufs

La dévalorisation des œufs hors calibres

- Forte demande pour les œufs de calibre M et L
- En début et fin de période de ponte, il y a plus d'œufs de S
- Les œufs XL ne sont pas conditionnés dans les boîtes d'œufs standards
- Actuellement, les œufs hors calibres étaient dévalorisés en œufs liquides



La dévalorisation des œufs hors calibres

- Pour les transformateurs utilisant des œufs frais Bio → intérêt pour ces œufs

	S	M	L	XL
Poids moyen avec la coquille	47,45 g	59,75 g	66,57 g	74,92 g
Poids moyen sans la coquille	40,64 g	51,31 g	57,04 g	64,95 g
% d'œuf liquide	85,64%	85,88%	85,69%	86,69%
Temps moyen pour obtenir 100g d'œufs liquides entiers	16,50 s	10,60 s	9,85 s	9,24 s

→ Légère perte de temps mais il y a un intérêt économique et par rapport au tétrapack, on peut casser le nombre d'œufs dont on a besoin.





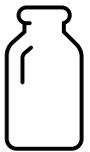
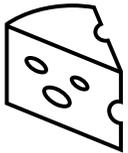
Focus Viande et Lait

Le gaspillage dans la filière viandeuse et laitière ?

- Lait :

Lorsqu'il y a des séparations de phases liées à la transformation du lait (ex : écrémage, égouttage des fromages), il est possible de réutiliser ces éléments :

- Lait écrémé : consommation directe, transformation pour des produits avec moins de MG, ...
- Lait battu ou babeurre : consommation directe , fromage, matton, ...
- Lactosérum utilisable comme ingrédient dans d'autres préparations, ...



Le gaspillage dans la filière viandeuse et laitière ?

- Viandes :



- Gaspillage dû à la découpe → ↗ le rendement carcasse

- Demande des consommateurs pour certains morceaux et pas d'autres → transformation



- Les abats, le sang , ...
 - des pâtés (foie), andouillette, ...
 - des recettes d'antan → langue de bœuf, pied de porc, ...
 - Utilisation du sang → boudin noir



- Déséquilibre entre les morceaux sur la carcasse et la demande
 - Exemple de Coq des prés



Le gaspillage dans la filière viandeuse et laitière ?

- L'exemple de Coq des prés

VALORISER LES SURPLUS DE POULETS DE CHAIR : LE PROJET DE COQ DES PRÉS

La coopérative Coq des Prés regroupe une quarantaine d'éleveurs de poulets wallons bio. En se rassemblant, ils parviennent à organiser leur production et à diversifier leurs débouchés. Une charte de qualité commune pose les fondations de leur bonne relation partenariale et de leurs valeurs communes : ancrage local, bien-être animal, respect de l'environnement et prix juste.

Coq des Prés n'échappe pas à la problématique du gaspillage. Pour chaque poulet découpé, vous obtenez deux filets, deux cuisses et deux ailes mais il n'y a jamais un équilibre parfait dans les ventes des différents morceaux. « La demande des consommateurs est beaucoup plus forte sur les filets que sur les autres découpes, créant des surplus de cuisses et d'ailes. » La coopérative fait état d'une seconde difficulté : « Entre le moment de l'incubation de l'œuf et l'abattage du poulet, trois mois ne sont écoulés. Si la demande du marché pour les poulets de chair a baissé durant cette période, on se retrouve avec des surplus. »

Coq des Prés a déjà pensé à la congélation mais cette alternative amoindrit la qualité du produit. Il serait aussi possible de revendre les carcasses et abats dans la filière du petfood, mais cela reste une forme de gaspillage pour l'alimentation humaine.

Les éleveurs de Coq des Prés ont imaginé une autre solution pour valoriser ces surplus.

« Après 4 années de travail, nous avons ouvert notre nouvel atelier de conserverie en décembre 2022. Deux types de préparations y sont confectionnées : des conserves en bocul et des découpes/préparations précuites pour les collectivités ou ateliers qui n'ont pas d'agrément pour cuire de la viande crue ».

Les cuisses de poulet invendues sont transformées en vol-au-vent, boulettes ou sauce à l'ragu ; les carcasses servent à préparer de délicieux bouillons, les ailes sont valorisées en rillettes, les foies et cuisses sont réinventés en mousses ou pâtes ! Le top du top ? Coq des Prés travaille uniquement en bio et toute leur filière est intégrée sur le territoire wallon !



Coprobel - Coq des Prés
francois.rochete@coqdespres.be
0470/926 304
www.coqdespres.be





Rentabilité des
projets de
revalorisation
d'invendus

Rentabilité des projets de revalorisation d'invendus

Qualité des invendus

- Plus de temps de travail
- Plus de déchets organiques

Saisonnalité / volumes

- Selon le type d'invendus : ~~Sourcing en continu~~
=> modèle de production flexible et discontinu
=> transformation intermédiaire
- Volumes parfois très importants
=> travail à façon



Rentabilité des projets de revalorisation d'invendus

Durée de conservation et stockage

=> Transformation (complète ou intermédiaire)

=> Stockage (invendus et/ou produits finis)

Upscaling

- Nouveaux flux d'invendus => nouveaux challenges
- Expl : BBP et la Babylone



Rentabilité des projets de revalorisation d'invendus

Optimisation de la rentabilité de votre projet

- > Travailler avec des **invendus à haute valeur ajoutée**
- > Travailler avec des **invendus bio**
- > **Main-d'œuvre subventionnée** : articles 60, entreprise de travail adapté, économie sociale
- > Processus de **transformation peu énergivore**

Pour vous aider : Crédal





Plateformes

Plateformes de revente

Biowallonie

- Possibilité de passer des annonces sur le site ainsi que dans l'itinéraire BIO

--> Gratuit

GetWasted

- Plateforme de marché pour le BtoB
- Tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement : producteurs, grossistes, transformateurs, collectivités (clients)
- Petits +
 - Facilite la logistique
 - Accompagne la transformation et la création de débouchés

--> Gratuit, sauf petit % pour les acheteurs lors d'une transaction



Plateformes de revente

TradeBIO

- Plateforme dédiée au bio uniquement (certifié)
 - Créée par Proliba-Unitrab
- > gratuite pour membres mais payant pour les producteurs

FRUGAL

- Résultat d'un projet INTERREG sur le gaspillage alimentaire
- Pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, **focus sur la transformation**
- Centrale d'échange virtuelle + divers outils : cartographie, guides de BP autour de la transformation d'invendus, guide d'accompagnement des porteurs de projets, outil de calcul sur l'opportunité écologique et économique de se déplacer pour récupérer des invendus



Plateforme de dons

Bourse aux dons

- Focus sur l'aide alimentaire
- Plateforme multisectorielle ouverte à tout type d'entreprise du secteur alimentaire et d'organisation alimentaire
- 3 outils :
 - 1 pour trouver une organisation d'aide alimentaire
 - 1 pour proposer ou réserver un don occasionnel
 - 1 pour proposer ou bénéficier de dons systématiques



Get Wasted



**Réduisons le
gaspillage
alimentaire
ensemble !**

Contactez-nous et discutons-en !

Par téléphone : 0479962249

Par email : elodie.bouscarat@eitfood.eu



Get Wasted

Réduisons le gaspillage alimentaire ensemble !



Get Wasted est une plateforme en ligne de vente de surplus alimentaires.

Nous arrivons à Bruxelles et en Wallonie ! Vous êtes producteur et vous souhaitez commercialiser vos surplus ? Venez participer au projet.

Contactez-nous et discutons-en !

Par téléphone : 0479962249

Par email : elodie.bouscarat@eitfood.eu





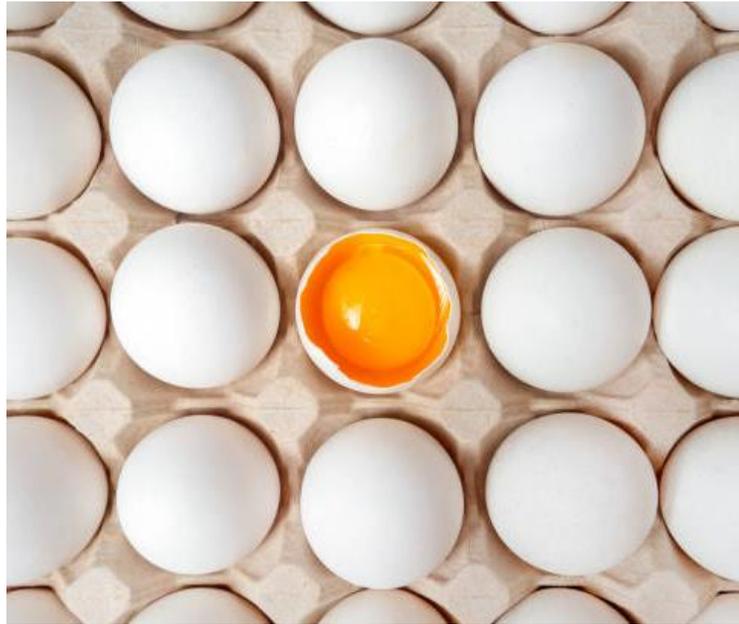
Conclusion

Conclusion

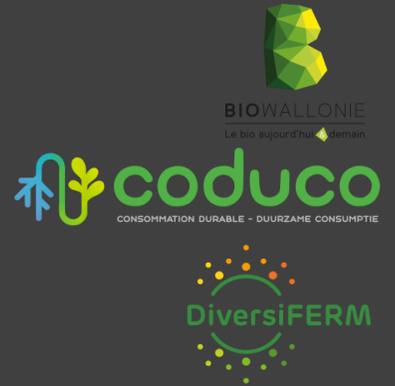
De plus en plus d'initiatives/de projets se développent pour revaloriser les invendus et diminuer le gaspillage

- De nombreux défis pour ces projets mais aussi...
- ... Plusieurs idées d'outils/structures qui pourraient être développés :
 - Casserie (œufs)
 - Hall de stockage de fruits et légumes
 - Intermédiaire logistique d'invendus (ex. C'TOUT BON)
 - Unité de surgélation à petite échelle
 - Outils de découpe pour les hors-calibres / légumes moches





Questions ?



Atelier RDVD 2023 - Diminuer le gaspillage alimentaire dans la filière bio wallonne