



## Un diagnostic en matière de pertes alimentaires sur mon exploitation, pourquoi pas ?

On parle souvent de gaspillage alimentaire mais trop peu souvent des pertes alimentaires rencontrées par nos producteurs : Et si on en parlait ? Pour ce faire, la Wallonie lance un état des lieux en matière de pertes alimentaires afin d'en retirer enseignements et mesures efficaces de lutte contre ce phénomène. C'est pourquoi, l'appel est lancé aux producteurs.rices intéressé.es de faire partie des 25 exploitations wallonnes qui bénéficieront d'un diagnostic gratuit et confidentiel.

### Une perte alimentaire, c'est quoi ?

On définit les pertes alimentaires comme étant des produits agricoles, horticoles ou aquacoles initialement destinés à la consommation humaine qui ont subi une diminution de qualité (nutritionnelle, sanitaire ou économique) et/ou qui n'ont pas été consommés. Le gaspillage alimentaire se produit plutôt au stade de la consommation finale, lorsque le consommateur laisse se gâter et/ou jette des denrées alimentaires comestibles.

Les pertes alimentaires concernent donc les secteurs de la production primaire jusqu'à la vente au détail. Au niveau mondial, la FAO estime d'ailleurs que 14% des denrées alimentaires produites sont perdues entre la récolte et la mise en vente. En Wallonie, les pertes alimentaires du secteur agricole représenteraient 20% du total des pertes et gaspillages alimentaires enregistrées sur l'ensemble de la chaîne de valeur (production-transformation-distribution-consommation).

### Etat des lieux des pertes dans le secteur de la production primaire en Wallonie

En réponse à l'obligation européenne d'évaluation des quantités perdues, la Wallonie a mandaté un bureau d'études pour établir un référentiel de calcul. L'objectif ? Estimer les pertes et gaspillages alimentaires actuels et leur évolution, au niveau de chaque maillon de la chaîne alimentaire, afin de pouvoir rapporter des données fiables à la Commission européenne d'ici 2022. Au niveau du secteur de la production primaire, toute une série de données disponibles et d'experts, tels que l'ASBL SOCOPRO, Walagri, le CIM (titulaire des photographies qui illustrent l'article) ou encore CEPIFruit ont été consultés afin d'estimer les pertes.

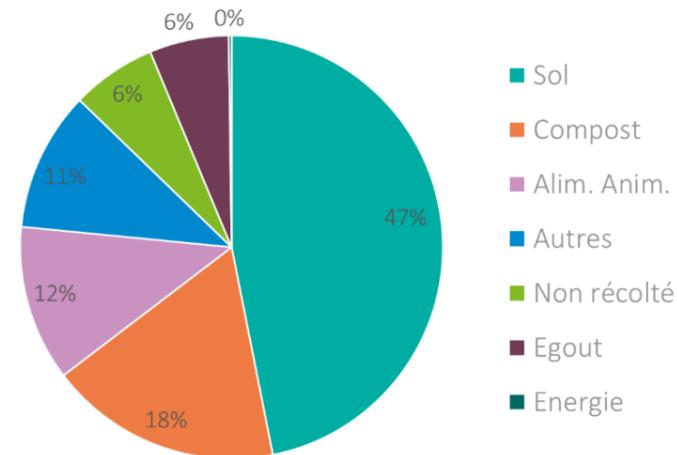
### Résultats des estimations - premiers enseignements

En Wallonie, la valeur économique de la production agricole/horticoles/aquacoles est estimée à un chiffre d'affaire total de quelques 1.729 millions d'euros. Il a été calculé qu'un gain supplémentaire de près de 95 millions d'euros pourrait être réalisé si des efforts étaient consentis pour réduire les pertes alimentaires sur le territoire wallon. Celles-ci représentaient environ 487 000 tonnes en 2017, dont environ 80% de denrées comestibles perdues : **un réel manque à gagner pour nos producteurs wallons.**

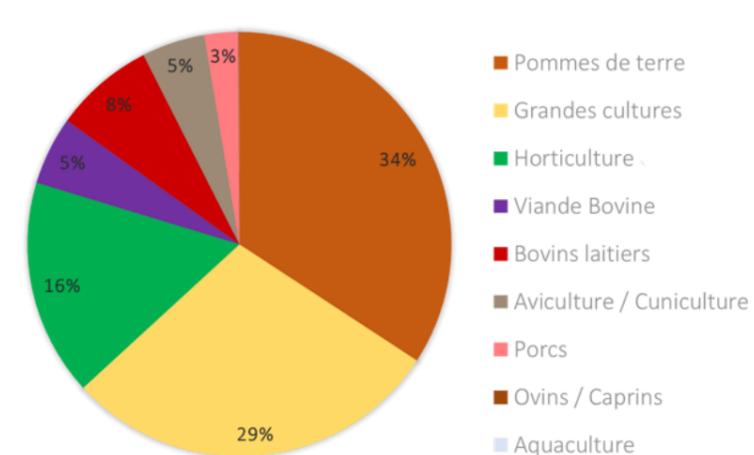
Que deviennent ces denrées perdues ? Il ressort des premières estimations que la majorité des pertes sur exploitations retournent au sol (47%), au compost (18%) ou sont utilisées pour l'alimentation animale (12%). Par ailleurs, les filières les plus touchées (en quantité) sont les filières pommes de terre (34%), grandes cultures (29%) et horticulture (16%). Toutefois, en termes de valeur économique, ce seraient les pertes dans la filière avicole et cunicole qui engendreraient la plus grosse perte financière pour les producteurs.



### Destinations des déchets alimentaires issus de la production primaire en 2017 (487.424 tonnes au total)



### Quantités de pertes alimentaires comestibles par filière (388.236 Tonnes)



ICEDD 2019, Données provisoires issues du référentiel wallon de calcul des pertes alimentaires

**Votre exploitation est-elle concernée par les pertes alimentaires ?**

**Vous êtes intéressé.e par une analyse de la situation en vue d'améliorer votre efficacité ?**

**Demandez dès à présent un diagnostic gratuit dans votre exploitation !**



Celui-ci vous permettra :

- de clarifier l'impact des pertes pour votre entreprise et d'en identifier les causes ;
- de contribuer plus largement à l'élaboration d'un guide de bonnes pratiques à destination des producteurs wallons contenant des mesures spécifiques et pratiques de réduction des pertes alimentaires.

Plus largement, ces diagnostics permettront d'effectuer, grâce aux données récoltées sur le terrain, une analyse de vraisemblance des estimations réalisées jusqu'à présent. Cette analyse aura pour vocation d'aboutir à des résultats chiffrés et des recommandations qui traduisent, au plus proche, la réalité du secteur agricole/horticoles/aquacoles en Wallonie.

### Intéressé.e ?

N'hésitez plus ! Pour obtenir un diagnostic gratuit et confidentiel, inscrivez-vous [via le formulaire en ligne!](#)

### Dans la pratique ?

Les diagnostics seront réalisés par la société de consultance COMASE, spécialisée en systèmes de management, sécurité des denrées alimentaires et économie circulaire.

Lors du diagnostic, un.e collaborateur.trice de COMASE, éventuellement accompagné.e d'un.e conseiller.ère de l'ASBL SOCOPRO, étudiera avec vous, à travers les différentes étapes et processus de production ou transformation, les causes des pertes alimentaires et les quantités qu'elles représentent. Ce schéma de diagnostic vous demandera ½ journée de disponibilité ! Inscrivez-vous !

### Qu'en est-il de mes données personnelles ?

Les données collectées durant le diagnostic seront gérées de manière confidentielle et seront anonymisées dans le rapport final. A la fin de l'exercice, vous serez tenus informés des résultats globaux de l'étude et serez conviés à un événement de restitution des résultats.

