

SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS DU 16 AU 24 NOVEMBRE 2024

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



SEMAINE EUROPÉENNE
DE LA RÉDUCTION
DES DÉCHETS





1/3

**de la production mondiale de nourriture
n'est jamais consommée**

Chaque année, environ un tiers de la totalité des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine (~1,3 milliards de tonnes) est perdu ou gaspillé. Et ce, alors que dans le monde 1 personne sur 9 ne mange pas suffisamment de nourriture pour être en bonne santé et mener une vie active ... soit quasiment 1 milliard de personnes !



59

C'est le nombre de millions de tonnes de déchets alimentaires que l'Union Européenne produit chaque année, soit environ 132 kg par habitant.



87

C'est le nombre de kilogrammes d'aliments qu'un(e) wallon(ne) a gaspillé en 2022.



7 % des émissions annuelles de gaz à effet de serre

La production alimentaire représente en outre 22 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

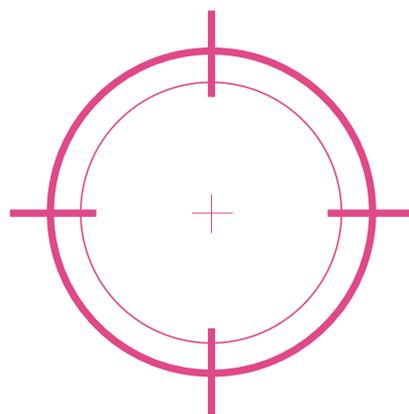
Les aliments perdus ou gaspillés génèrent donc 7 % des émissions annuelles de gaz à effet de serre, et contribuent ainsi au dérèglement climatique !

Ces pertes interviennent tout au long de la chaîne alimentaire, au niveau de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation, dans les restaurants et cantines de collectivités et au sein des ménages.



En vue de réduire les pertes et gaspillages alimentaires, chaque acteur a un rôle à jouer: entreprises, fédérations professionnelles, pouvoirs publics et citoyens.

Le Gouvernement wallon a adopté en juin 2015 un programme de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, le Plan REGAL.



Réduire de 30 % les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025, au niveau des différents maillons de la chaîne alimentaire.





Besoin d'inspiration,
de conseils ou de
bonnes pratiques
pour passer à l'action
en tant qu'entreprise ?

Suivez-nous ...



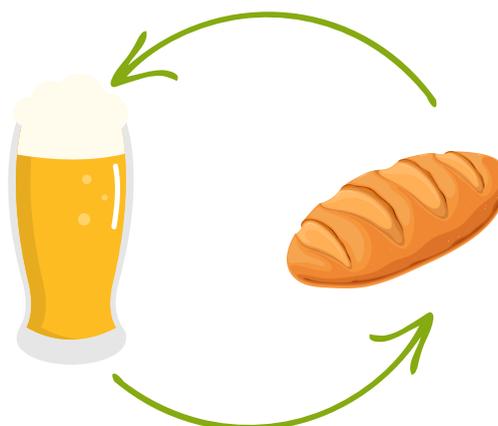
1

UN TEMOIGNAGE D'ENTREPRISE

La brasserie LEOPOLD 7



Les déchets de la brasserie (les drêches) sont valorisés dans une boulangerie locale pour la production du pain. Les invendus de pain de la boulangerie sont quant à eux récupérés pour être incorporés dans le process de fabrication de la bière (5 à 10% de la composition en fonction des recettes).



2

UN WEBINAIRE

L'obligation de tri des biodéchets en entreprise : comment vous y préparer ?



Depuis le 1er janvier 2024, la collecte sélective des biodéchets est obligatoire en Wallonie pour tous les professionnels et particuliers.

Les biodéchets reprennent les déchets alimentaires et de cuisine (restes de repas, marc de café,...) ainsi que les déchets végétaux de jardin ou de parcs.



Une page web de référence du SPW précise les spécificités de cette nouvelle obligation ainsi que les clés pour mettre en place un tri efficace en entreprise.



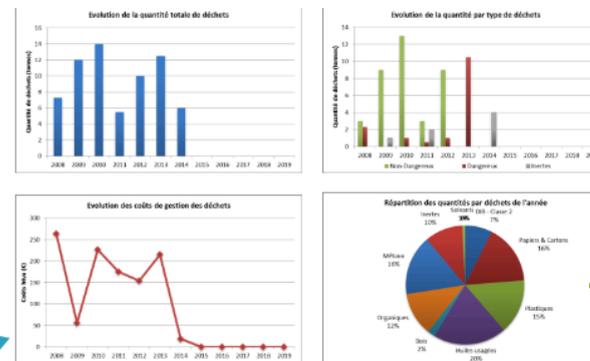
3

DES OUTILS PRATIQUES

Le tableur de suivi “déchets” et les affichettes de sensibilisation

“Mesurer c’est savoir”

La Cellule Environnement a élaboré un tableur de suivi spécifique aux déchets en entreprise. Son objectif ? Analyser de manière détaillée l’évolution de la production des déchets dans le temps, vérifier les coûts afférents, et évaluer l’impact positif des actions d’amélioration mises en œuvre.



“Une image vaut parfois mieux que 1000 mots...”

Besoin d’inspiration pour communiquer et sensibiliser votre personnel au tri des déchets ? Nos affichettes de sensibilisation sont là pour vous aider ...



4

UNE BROCHURE DE SENSIBILISATION

"La prévention des déchets en entreprise...
Conseils pratiques"

Retrouvez dans cette brochure
éditée par la Cellule
Environnement, des exemples
concrets, des témoignages
d'entreprises, des illustrations,
des conseils, des rappels
réglementaires et des sources
d'informations complémentaires.



www.environnement-entreprise.be



EUROPEAN WEEK for WASTE REDUCTION 16-24 November 2024

FOOD WASTE IS OUT OF TASTE!



#EWWR2024
#FOODWASTE

#FOODWASTE-
ISOUTOFTASTE



Plus d'infos sur le site internet de la **SERD**