

Ce quatrième et dernier résumé est organisé en trois parties, une première relative au gaspillage alimentaire, une seconde relative à la sécurité alimentaire, et une dernière relative aux circuits d'approvisionnement.

Ces thématiques n'ayant pas fait l'objet d'une analyse détaillée, nous nous contentons de mettre en avant les éléments clés ressortis de la quatrième commission organisée en association avec Euro-Toques.

Partie 4 (A): Le gaspillage alimentaire

Définition

Le gaspillage alimentaire est un phénomène actuel interpellant, en lien direct avec les déchets, la consommation et le changement climatique. Les impacts négatifs du gaspillage alimentaire tels que la surproduction de déchets à traiter et l'augmentation des coûts, sont principalement observés chez les particuliers mais sont également réels chez les restaurateurs.

Il est important de se mettre en accord sur la définition donnée au gaspillage alimentaire. Pour ce faire, nous reprenons la définition proposée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et reprise de Parfitt et al (2010).

« Les pertes alimentaires correspondent à la diminution de la masse des denrées alimentaires comestibles constatée dans le segment de la chaîne alimentaire où sont précisément produits des aliments comestibles, destinés à la consommation humaine. Les pertes alimentaires se vérifient au stade de la production, de l'après récolte et de transformation. Les pertes constatées en bout de chaîne alimentaire (distribution et consommation finale) sont généralement appelées « gaspillage alimentaire », se référant au comportement des distributeurs et des consommateurs. »

Les pertes et gaspillage « alimentaires » ne concernent que les produits qui sont directement destinés à la consommation humaine, à l'exclusion des aliments pour animaux ou autres produits qui ne sont pas comestibles. Par définition, les pertes et gaspillages alimentaires sont constitués par l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant « des produits comestibles destinés à la consommation humaine ». Les aliments initialement destinés à la consommation humaine mais qui sont accidentellement exclus de la chaîne alimentaire humaine sont considérés comme des pertes ou gaspillages alimentaires, y compris quand ils font par la suite l'objet d'une réutilisation non alimentaire (aliments pour animaux, bioénergie, etc.). Cette approche permet de distinguer entre utilisation non alimentaire « planifiée » et utilisation non alimentaire « non planifiée » considérée, de fait, comme pertes. »

En d'autres termes, il s'agit de l'ensemble des aliments initialement destinés à la consommation humaine et qui s'en voient détournés. Il persiste néanmoins des zones d'ombre entre ce qui peut être ou non considéré comme un déchet au sein du secteur de l'Horeca telles que les fanes de légumes pour ne citer qu'eux. De plus, les restaurateurs ne savent pas toujours ce qu'ils peuvent faire ou ne pas faire avec leurs déchets. Dans ce cadre, la législation définit également différentes classes de déchets qui entraînent des obligations spécifiques. Un catalogue des déchets, consultable en ligne (<http://environnement.wallonie.be/legis/dechets/decat026.htm>) définit avec exactitude la classification des déchets

Les activités législatives et réglementaires en la matière sont basées sur les directives européennes et les conventions internationales. Cependant, étant des compétences régionalisées, un manque de clarté persiste et une certaine confusion s'installe en ce qui concerne les classes de déchets.

Le gaspillage est engendré à différents stades du processus dans la restauration : lors de l’approvisionnement des denrées, dans les cuisines, lors du service ou du retour d’assiette.

Problématique

Quels sont, dès lors, les moyens de lutte possibles contre le gaspillage alimentaire au sein de ce secteur d’activité ?

Propositions

Plusieurs pistes de réflexion ont été envisagées par les participants à la commission traitant de ce sujet :

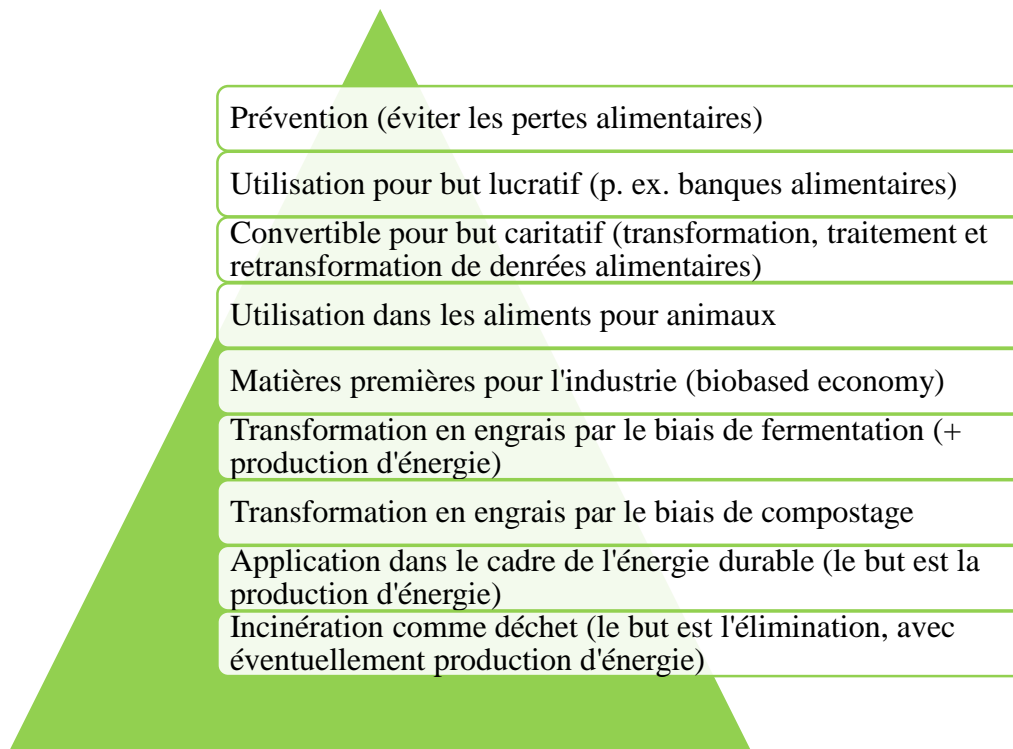
Proposition 1 : se former

Les participants soulignent le manque de connaissance et de formation disponibles sur le sujet. En conséquence, il semblerait intéressant d’intégrer la gestion et la valorisation des aliments dans la formation des futurs professionnels, aussi bien des personnes en cuisine qu’en salle. Ceci se justifie d’autant plus d’un point de vue économique, à savoir les coûts que la mauvaise gestion des « déchets » peut entraîner. Dans le même ordre d’idée, les fédérations favorisent la transmission de fiches avec les points critiques pour lesquelles les restaurateurs devraient redoubler d’attention.

Cette proposition vise, de façon plus générale, la sensibilisation du monde Horeca au gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets. Les bonnes pratiques en la matière doivent être inculquées aussi tôt que possible dans les formations. De plus, il serait intéressant de proposer des formations pour les chefs d’établissements leur permettant d’acquérir les bons réflexes ou les bonnes pratiques à mettre en œuvre au sein de leur établissement.

Proposition 2 : la gestion des déchets - l’échelle Moerman

« Mesurer, c’est savoir. Il faut peser ». Comme le souligne les initiateurs du projet Green Cook, la matérialisation du lieu et du moment de gaspillage alimentaire ne peut pas uniquement se baser sur des intuitions ou des observations. Il faut pouvoir établir quand et en quelle quantité le gaspillage à lieu car des mesures spécifiques doivent être prises pour chaque cas.



L'échelle de Moerman, présentée ci-dessus permet d'identifier trois phases essentielles dans la gestion des déchets : la prévention, la valorisation et finalement l'élimination. Essentiellement considérée comme outil de décision, cette échelle de conservation de valeur permet de limiter autant que possible les pertes alimentaires en les valorisant au maximum.

Prévention	Exemples : gestion des quantités commandées, gestion des stocks,...
Valorisation	« rien ne se jette » Exemple : utiliser les morceaux de légumes non utilisés à la préparation principales pour en faire un potage qui peut être présenté en zakouski
Elimination	Exemple : tri

Proposition 3 : limiter les déchets - les produits finis ou semi-finis

Une pratique de plus en plus répandue est l'utilisation de produits semi- finis ou finis. L'utilisation de ce type de produits permet effectivement au restaurateur de réduire la quantité de déchets émis. Cette pratique ne résout néanmoins pas certains problèmes de gaspillages liés à une mauvaise gestion des quantités commandées, par exemple. De plus, si ces produits permettent de réduire la quantité de déchets au niveau de la restauration, ceux-ci restent réels en amont.

Proposition 4 : le gaspillage client ?

Le gaspillage alimentaire peut également avoir lieu au niveau du retour sur assiette. Dans ce cas, un ensemble de questions méritent d'être posées : Beaucoup de retour sur assiette ? Quelles en sont les raisons ? La taille des portions est-elle adaptée ? Est-ce lié à la saveur du plat ? etc.

En fonction de cela, le restaurateur peut réagir de façon plus adaptée. Voici quelques exemples de mesures à prendre :

- l'usage de Doggy bag, permettant aux consommateurs d'emporter les « in mangés » ;
- l'adaptabilité des portions ;



- le retour au système de la repasse, le travail avec un buffet central en self-service pour les accompagnements ;
- le travail avec des smileys pour identifier l'envie des consommateurs en terme de quantité
- etc.

Cependant, toutes ces solutions soulèvent les questions de valorisation économique dans le chef des restaurateurs et une incertitude persiste quant à la façon dont ces pratiques sont perçues par les consommateurs.

Le doggy bag, une mesure contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants ?

Le manque d'engouement pour les doggy bag en Belgique trouverait son explication aussi bien du côté des restaurateurs que des consommateurs, et repose essentiellement sur les mentalités.

Au niveau des restaurateurs, les doggy bag peuvent s'avérer rapidement peu rentables. D'une part, il constitue une source supplémentaire de travail et, d'autre part, il - serait ce, en cas de plaintes, du ressort du restaurateur de prouver qu'il a suivi l'ensemble des règles de contrôle exigées afin d'assurer la sécurité alimentaire (tel qu'il en est le cas dans les grandes surfaces) ?

- A quelle température doit-il être conservé ?
- quelles sont les conditions d'applicabilités ? (C.-à-d. quel que soit la quantité restante ? quelle que soit le type d'établissement ?)
- ...

Au niveau du consommateur, le frein serait essentiellement culturel et psychologique, bien que d'autres facteurs tels que le nom ou le design de la boîte soient également mentionnés.

n'est pas soutenable économiquement si le prix de vente n'évolue pas à la hausse (toute manutention autour du doggy bag à un coût). Par ailleurs, cette pratique risque d'attirer de nouvelles réglementations ; notamment d'hygiène pour assurer la sécurité de la clientèle. Mais un ensemble d'autres questions restent en suspens :

- à quelle catégorie de produit répondent-ils (emballés ou pré-emballés) ?

Les consommateurs ressentiraient une gêne par rapport à cette pratique et à la demande à formuler auprès des serveurs.

La pratique de doggy bag est plus usuelle si elle est largement soutenue, que si elle est l'initiative individuelle d'un restaurateur.

Finalement, quelle est la place à prendre par ce type de pratique dans le secteur. Doit-elle être promue ou ouvrir la possibilité à la clientèle est-elle suffisante ?

Conclusion

La lutte contre le gaspillage alimentaire nécessite une alliance entre solutions comportementales et solutions techniques, tout en favorisant la connaissance.

Partie 4 (B) : La sécurité alimentaire

Sécurité alimentaire rythme avec AFSCA, soit l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Je reviens donc premièrement sur le contexte légal de l'apparition de cette organisation, ensuite sur le fonctionnement des contrôles et inspections et finalement sur la décision de publication des résultats de contrôles (les « smileys »).

L'AFSCA dans le contexte Européen

La création de l'agence résulte d'une initiative prise suite à la crise de la dioxine rencontrée en Belgique en 1999. Lorsqu'elle a touché la Belgique, celle-ci a mis en avant le manque d'intégration et de coordination entre les services de contrôle compétents. Le gouvernement, afin de palier à la perte de confiance des consommateurs, a mis sur pied ce service qui contribue activement à donner une image positive des producteurs belges en contrôlant l'ensemble de la chaîne alimentaire et la qualité de nos aliments, tout en protégeant et en maintenant une communication active envers les consommateurs.

Régie sous la loi du 4 février 2000, l'agence est dès lors effective en 2002. L'année 2006 est marquée par la constitution du « paquet hygiène » qui marque l'harmonisation de la réglementation en la matière. Ce corpus regroupe les réglementations relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, les contrôles officiels concernant les produits d'origines animales destinés à la consommation humaine, et les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.

Lorsque l'on mentionne l'AFSCA, il ne faut pas perdre de vue l'ensemble des autres organismes impliqués dans la sécurité alimentaire. En particulier, il incombe à l'OAV de vérifier l'efficacité des capacités de contrôle des états membres grâce à des inspections et des audits, d'une part, et de contrôler le respect des prescriptions réglementaires communautaires, d'autre part. Néanmoins, les règlements européens laissent aux états membres la possibilité de fixer certaines règles propres au marché national. Un exemple concret est l'application de la réglementation relative aux allergènes. Alors que le cadre européen stipule que les informations relatives aux allergènes doivent être communiquées de façon écrite, la réglementation nationale autorise un transfert oral de cette information.

En conséquence, l'AFSCA est responsable de la gestion et de la maîtrise des risques. La réglementation en application à cet égard étant davantage basée sur une obligation de résultats plutôt qu'une obligation de moyens, le secteur professionnel a rédigé un guide sectoriel d'autocontrôle permettant d'aider les entreprises à gérer et maîtriser les risques. Approuvé par l'agence, ce guide définit le rôle attendu de chaque intervenant afin de maintenir un environnement de travail hygiénique, sécurisé et sans nuisible.

Pour plus d'informations sur la structure et le mode de fonctionnement de l'AFSCA, on vous renvoie au rapport de janvier 2014 publié par ce service (l'approche belge de la sécurité alimentaire, AFSCA 2002-2014).

Contrôle et inspection

« On se sert de l'AFSCA comme d'un parapluie », voici une remarque intéressante exprimée par un des participants à la commission. L'AFSCA est souvent mal perçue dans le secteur, porteuse de tous les maux. Cependant, il n'est pas désuet de rappeler que son rôle principal est de veiller à l'application

des lois, c.-à-d. contrôler et non formuler les règles et législations, ni donner des conseils. Ces fonctions étant directement de la responsabilité de la SPF santé et des aviseurs.

Et si les réglementations sont de plus en plus abondantes et pointues, cela est lié au fait que : « toute évolution entraîne de nouvelles exigences ». Aussi bien technologiques que portées sur les matières premières, ces évolutions ouvrent la porte à la mise en place de nouvelles règles que les restaurateurs se doivent d'appliquer. Mais celles-ci ne sont-elles pas trop lourdes à respecter pour des petites structures ?

La manière de fonctionner de l'agence a fortement évolué, notamment en termes de transparence et de traçabilité. Initialement basée sur le principe du bon père de famille, l'organisation des contrôles manquait de structure ; ce qui a mené à des confrontations restaurateur-AFSCA. Désormais, toutes les check-lists standardisées de contrôles sont disponibles et certains contrôles sont même planifiés. Cet accès à l'information est favorisé au travers d'un travail en collaboration avec les fédérations et permet d'effectuer des contrôles de façon harmonieuse et transparente. Si on ne peut pas nier certains abus d'interprétation par les contrôleurs, la responsabilité d'information du restaurateur n'est souvent que trop limitée : les restaurateurs ne vont pas chercher régulièrement l'information à sa source et n'utilise que rarement les outils d'informations offerts qui leur sont proposés (Par exemple : la réception des actualisations de lois et règlements disponibles après enregistrement sur le site de l'agence). De plus, le guide sectoriel n'a pas encore la place qu'il devrait avoir dans la formation.

Les restaurateurs critiquent quelque peu le système mis en place. Est-ce normal que ce soit le restaurateur qui doit payer un consultant qui est tenu de le dénoncer en cas de non-conformité ou de non-respect à une ou plusieurs règles ? Que les couts en application soient identiques dans les petites ou les grandes structures, est particulièrement interpellant !

Malgré cela, d'après les fédérations, il n'y a que très peu de retours négatifs en lien avec les contrôles effectués par l'AFSCA. Tous les types de restaurants sont contrôlés sur un même pied d'égalité, sur base d'intervalle théorique de trois ans. Il se peut néanmoins que certains établissements tels que les friteries, les snacks,... soient contrôlés plus fréquemment du fait du risque plus élevé lié à leur activité. Seuls les restaurants éphémères ou pop-up échapperaient au contrôle, tout comme ils échappent au contrôle fiscal ou à l'inspection sociale.

Publication des résultats des inspections dans le secteur B2C

Cette rubrique vise à rendre compte de la nouvelle mesure approuvée par l'AFSCA en termes de transparence dans sa tâche fondamentale de surveillance de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Dans un premier temps, une mise en contexte de cette mesure s'impose. Depuis sa création, l'agence défend l'idée de confidentialité des résultats d'inspection qui ont caractère privé. Suite à plusieurs demandes de Test-Achats, le conseil d'état en a clairement jugé autrement. En conséquence, l'AFSCA a dû mettre en place un système de publication de ces résultats. La check-list standardisée élaborée pour le contrôle étant considérée comme difficilement compréhensible auprès des personnes non averties, et des consommateurs, l'agence a opté pour le système clair et convivial des smileys. Cette forme alternative de publication permet d'obtenir une idée globale du résultat, en comparaison avec les macarons Michelin. Ces scores sont consultables sur le site de l'AFSCA depuis le premier janvier 2015. Les smileys sont valides pour une période de trois ans.

Les check-lists complètes des inspections et contrôles officiels élaborés par l'AFSCA restent néanmoins à dispositions des restaurateurs après introduction d'une demande individuelle auprès de l'agence.



Ce système n'est pas uniquement d'application dans le secteur Horeca, mais également dans l'ensemble des industries des secteurs de la distribution.

L'inspection peut s'avérer soit favorable, soit défavorable. Dans le second cas, un ensemble de mesures est pris en fonction de la gravité des faits : avertissement, procès-verbal avec une proposition d'amende administrative, fermeture temporaire, retrait de l'autorisation ou saisie de produit. Un recontrôle est effectué après un délai convenu entre les parties permettant à l'établissement de se mettre en ordre.

Le smiley est donc attribué sous certaines conditions. L'entreprise concernée possède un système crédible de sécurité alimentaire c-à-d un système d'autocontrôle (obligation légale depuis 2005) mis en place à l'aide du guide d'autocontrôle G-023 propre à l'Horeca. Ensuite l'établissement doit être audité favorablement par un organisme d'inspection agréé (OCI).

Cette annonce de publication a tout de même soulevé un ensemble de question dont le point fort concerne la capacité du consommateur à interpréter ces smileys et les retombées que cela peut engendrer sur le secteur. Dans quelles mesures le consommateur doit-il recevoir ce genre d'information ?

Partie 4 (C) : Les filières d'approvisionnements

Un ensemble de canaux d'approvisionnement sont disponibles au sein du secteur de la restauration. Il revient donc aux restaurateurs d'opter pour des fournisseurs offrant des matières premières ou des produits adaptés à leurs critères (qualité, saisonnalité, origine, prix, etc.). Nous constatons des réseaux d'approvisionnement très différents d'un restaurateur à l'autre, essentiellement en fonction du type d'activité (traiteur vs restaurateur, petite structure vs grande structure, fast food vs restaurant gastronomique, etc.).

Euro-Toques défendant la qualité des produits et l'usage de produits régionaux et artisanaux, une des questions principales abordées en lien avec l'approvisionnement a été celle de l'usage de produits locaux, artisanaux ou encore biologique. De ce fait, deux points sont mis en évidence : l'émergence des circuits courts, et la législation attachées à la production privée.

Circuit court

L'approvisionnement en circuit court fournit un ensemble d'avantages. Premièrement, travailler avec un producteur proche permet une meilleure relation avec ce dernier, ce qui implique une connaissance supérieure du produit, de la méthode de production, du contrôle, etc. Deuxièmement, ce type de circuit implique une certaine autorégulation des producteurs. En effet, la clientèle fluctue fortement en fonction de la qualité du travail fourni et du produit délivré. Ainsi, ce type de circuit présenterait un gage de qualité.

Le prix est un facteur soumis à une incertitude. Alors que certains restaurateurs indiquent que le prix ne serait pas supérieur, d'autres doivent recalculer les coûts en interne afin d'utiliser ce type de produits.

D'autres inconvénients existent. Pour les petits producteurs, les transactions en circuit court peuvent s'avérer contraignantes. En plus des différents cahiers de charges, l'entrée dans une relation B2B a un ensemble de conséquences pour le producteur qui dès lors favorisera la vente aux particuliers. De plus, la demande en approvisionnement via ce type de filière n'existe pas. D'une part, ce type de producteurs ne produit généralement pas en quantité suffisante pour répondre à la demande continue des restaurateurs ou cuisines de collectivité. D'autre part, le recours à ce type de producteur pose des problèmes en termes de facilité d'approvisionnement. Dans ce cadre, un ensemble de projets se met en place, visant à la création de plateformes d'approvisionnement ouvertes à tous les restaurateurs. L'objectif de ce type de projets est double : inciter le restaurateur à se fournir de produits de proximité et assurer le producteur de l'écoulement de ses produits. Le problème principal lié à cette pratique est le rendement au kilométrage ; il faut faciliter le transfert afin qu'elle ne soit pas élitiste. Par ailleurs, il faut pouvoir assurer une livraison en conformité avec les réglementations en termes d'hygiène et de sécurité. Les participants à la commission pensent que ce type d'initiatives doit être soutenu politiquement. A ce niveau de réflexion, une distinction peut être établie entre la politique menée en région wallonne ou en région flamande. La seconde réfléchit en terme beaucoup plus large. Elle prône l'exportation plutôt que le circuit court. Elle cherche davantage à promouvoir les produits belges à l'étranger plutôt qu'en interne.

Finalement, il semblerait que les producteurs soient également pris dans les filets de la grande distribution. L'intérêt accordé par la grande distribution ne résulterait pas d'un souci direct de promouvoir les petits producteurs locaux mais serait plutôt d'ordre stratégique. En effet, une fois communiqué, le message « circuit court » peut attirer la clientèle. Les chaînes espèrent dès lors qu'ils remplissent leur caddie d'autres denrées que ces produits particuliers.



Production privée

Par production privée, nous entendons, la possibilité pour le restaurateur de subvenir à ses propres besoins par le biais de l'élevage et l'abattoir de viande, l'usage d'œufs de poules élevées par les soins du restaurateur, la culture de légumes, ou de plantes aromatiques, etc.

Les restaurateurs désirant mettre en place ce type de pratique rencontrent rapidement de nombreuses contraintes, essentiellement réglementaire. Effectivement, si la limite en production privée et restauration semble très mince, ces activités sont soumises à des législations (voir les guides sectorielles) distinctes.

Bien que les contraintes administratives et légales soient souvent jugées comme étant des entraves à la pratique professionnelle et à l'artisanat, les normes sont là pour défendre l'ensemble des secteurs.

Recommandations

Nous terminons par formuler une série de recommandations en ce qui concerne le choix du réseau d'approvisionnement et des fournisseurs.

1. Connaître les caractéristiques attendues de ses denrées alimentaires. Est-il pour vous (ou votre clientèle) essentiel de choisir des produits de qualité ? artisanaux ? avec une origine particulière ? Quels sont vos critères d'achats ? le prix ? la qualité ? ...
2. Développer un réseau d'approvisionnement adapté à votre activité :
 - a. Suffisamment grand pour s'assurer d'être fourni quelles soient les circonstances (rupture de stock du fournisseur, fermeture, etc.)
 - b. Limité afin de limiter les coûts de gestion des commandes, d'avoir un pouvoir de négociation minimum, d'instaurer une relation de confiance, etc.
3. Profiter de l'ensemble de l'offre possible en approvisionnement (producteurs locaux, marchés matinaux, magasins de gros, etc.)