

Foire de Libramont: stop au gaspillage alimentaire - 27/07/2015

Libramont-Chevigny -

Les ministres Di Antonio, Collin et Prévot ont présenté un plan wallon de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Un Wallon jette chaque année 23 kg d'aliments.

Par ménage, cette perte correspond en moyenne à 174€. Des chiffres effarants sur le gaspillage alimentaire, on peut en sortir des masses et des masses. Un vaste plan wallon, chapeauté par le ministre de l'Environnement Di Antonio auquel se sont associés les ministres Colin pour l'Agriculture et Prévot pour l'Action sociale, prévoit de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. L'objectif? Réduire de 30% le gaspillage d'ici 2025.

Après consultation des différents acteurs, un plan de 17 mesures concrètes a été présenté officiellement par les trois ministres dimanche en fin de matinée. Citons parmi les plus concrètes: la promotion du rest-o-pack, pour emporter les restes d'un repas au restaurant. *«Nous espérons qu'une large majorité des restaurateurs wallons y adhérera, commente le ministre Di Antonio. Nous sommes en phase de finalisation du projet.»* Reste que le secteur Horeca n'est pas entièrement convaincu (lire ci-contre).

Autres mesures: des cantines zéro déchet, le soutien à la recherche en agriculture, la sensibilisation des producteurs-transformateurs, des cuisines collectives ou encore des citoyens.

Ventes à bas prix des surplus

Un secteur où des progrès peuvent être effectués: la mise en réseau entre les invendus et les acteurs sociaux. À ce titre, des initiatives existent déjà, comme la suppression de la TVA sur les dons alimentaires. Citons également la plate-forme citoyenne Foodwe, mise en ligne en septembre dernier. Elle met en relation des producteurs et le monde associatif. Les surplus alimentaires, les produits trop proches d'une date de péremption ou les aliments non calibrés comme les fruits et légumes «moches» sont proposés à maximum 60% du prix de vente grand public. Actuellement, aucun acteur provincial n'est inscrit sur cette plate-forme. Un manque d'intérêt? *«Non, répond le responsable Olivier Neufkens. Je pense qu'il faut du temps pour faire connaître l'outil. Notre présence sur la Foire de Libramont nous permet de rencontrer des acteurs de la province de Luxembourg.»*

Rendez-vous en 2025, pour constater si les objectifs ont été oui ou non réalisés. Et rendez-vous en 2016, pour une Foire qui fera de la lutte contre le gaspillage alimentaire son thème principal.

Rest-o-pack : Thierry Neyens dubitatif

Le Rest-o-pack, c'est-à-dire le concept de boîte pour emporter chez soi les restes d'un repas dégusté au restaurant ne convainc pas Thierry Neyens, président wallon de la fédération de l'Horeca.

«Nous sommes dubitatifs, commente-t-il. Nous avons émis quelques réserves, néanmoins nous collaborons.» Principal motif de cette réserve: la sécurité alimentaire. «Imaginez que quelqu'un reparte avec un reste de tartare de bœuf. La chaîne du froid sera rompue. En cas d'intoxication alimentaire, qui sera responsable?, interroge Thierry Neyens. Le rest-o-pack est une bonne idée, mais j'ai des craintes quant à sa mise en œuvre sur le terrain. Nous sommes prêts à collaborer, mais il faut que le système soit en phase avec les législations existantes et les normes de l'Afsca, l'Agence fédérale pour la sécurité alimentaire.»

Lydie PICARD (L'Avenir)