

La Ville de Liège s'engage contre le gaspillage alimentaire : "Chaque année, un tiers de la nourriture produite dans le monde est perdu ou gaspillé"

DHLes Sports, 29/09/2025, Lisa Neiryck

En collaboration avec la Fédération HoReCa Wallonie, un accompagnement personnalisé et gratuit, entre autres initiatives, est proposé aux restaurateurs qui veulent s'inscrire dans une démarche de réduction de leurs déchets.

Le projet européen a pour objectif de "réduire les pertes et les gaspillages alimentaires à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement". Chaque année, un tiers de la nourriture produite dans le monde est perdu ou gaspillé. En Belgique, cela représente 151 kilogrammes de nourriture par habitant et par an (chiffres de 2022).

Face à cette réalité, la Ville de Liège a choisi de "s'engager activement afin de développer des solutions durables et innovantes", en participant au projet CIBUS. Ce programme, financé par le fonds FEDER et la Wallonie, vise à renforcer la capacité publique à mettre en œuvre des politiques coordonnées contre le gaspillage alimentaire.

Depuis son lancement, le projet CIBUS s'est concrétisé à travers plusieurs actions fortes. La création de la Plateforme CIBUS en avril dernier a rassemblé des acteurs variés autour de la lutte contre le gaspillage. Lors de la première réunion liégeoise en mai dernier, une fresque participative intitulée "Gaspillage Alimentaire Liège" a été réalisée afin d'identifier les sources locales de gaspillage alimentaire et d'esquisser des pistes de solutions. Chaque membre a pris un engagement concret dans son secteur, permettant de fédérer les initiatives et de mutualiser les bonnes pratiques.

En juin dernier, ensuite, Liège a rencontré ses partenaires européens pour partager ses expériences et renforcer la coopération transnationale. Ces rencontres ont mis en lumière des entreprises et services publics locaux déjà mobilisés dans la réduction des pertes alimentaires.

Divers projets

Les parties prenantes de la Plateforme CIBUS Liège vont également mettre en place des campagnes de sensibilisation et des ateliers antigaspillages, afin de renforcer l'impact de leurs actions sur le terrain. Ces activités comprendront notamment des actions de sensibilisation à destination des écoliers, avec :

- Des exercices de mesure du gaspillage et l'apprentissage de l'utilisation des restes alimentaires ;
- La redistribution des restes ;
- La mise en place de solutions pour mieux signaler les produits arrivant à date d'échéance et permettre de les acheter à prix intéressant ;
- Des ateliers de valorisation des restes dans de nouvelles recettes ;
- L'amélioration du travail entre les producteurs locaux et les cantines scolaires ;
- L'organisation de la redistribution des excédents alimentaires aux personnes dans le besoin ;
- L'utilisation de certains restes pour nourrir des animaux (par exemple, des poules).

De plus, en collaboration avec la Fédération HoReCa Wallonie, un accompagnement personnalisé et gratuit est proposé aux restaurateurs qui veulent s'inscrire dans une démarche de réduction de leurs déchets. En effet, dans la restauration, "les pertes alimentaires peuvent rapidement peser sur la rentabilité d'un établissement, tout en ayant un impact environnemental significatif". Pour en savoir plus ou planifier un audit gratuit, les responsables d'établissements HoReCa peuvent contacter la Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie : environnement@horecawallonie.be

Dans le secteur hospitalier aussi

Les hôpitaux et établissements de soins sont également associés à cette dynamique. Dans le cadre de la semaine Hospi'durable organisée à la Citadelle, des actions de sensibilisation ont été proposées. Le 29 septembre, à l'occasion de la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, une visite d'échange de bonnes pratiques sera organisée au CHC Montlegia.

Les participants découvriront les buffets roulants de petit-déjeuner qui permettent aux patients de choisir leurs repas à la demande et en quantité souhaitée, réduisant significativement les déchets par rapport aux plateaux préparés.

Enfin, la Ville de Liège prendra part à la Journée de l'alimentation durable qui aura lieu le 16 octobre. Cet événement constituera une nouvelle occasion de "mettre en avant des initiatives locales et de sensibiliser largement les citoyens à une consommation plus responsable et respectueuse de l'environnement".