

WALLONIE

## Ne dites plus «doggy bag» mais «Rest-O-Pack»

Accueil > Société - Hier 14h10 - Belga



Les ménages wallons jettent annuellement entre 14 et 23 kg de nourriture, ce qui représente 174 euros par ménage, selon les estimations.-D.R.

**A partir de septembre, le client pourra trouver dans les restaurants, qui en feront la demande, le «Rest-O-Pack». Parce qu'il n'y a plus de honte de ne pas finir son assiette.**

Le ministre wallon de l'Environnement et du Développement durable, Carlo Di Antonio, a lancé officiellement dimanche, à la Foire agricole de Libramont, le «Rest-O-Pack», une boîte recyclable et adaptée qui doit permettre au client d'un établissement horeca d'emporter à la maison les restes de son assiette. Le Rest-O-Pack sera disponible dans le sud du pays à partir de septembre.

«Le principal enjeu de ce projet consiste à changer les mentalités. Trop souvent, les clients n'osent pas demander d'emporter la part qu'ils n'ont pas consommée. Les restaurateurs, de leur côté, ne pensent pas systématiquement à le proposer», souligne M. Di Antonio.

Le ministre a appelé dans la foulée tous les restaurateurs wallons intéressés à s'inscrire et à commander leurs boîtes. Des outils de sensibilisation (affiches, autocollants) seront également à leur disposition. Les restaurateurs qui disposent déjà de leur propre contenant pour les restes alimentaires de leurs clients auront la possibilité d'y apposer une pastille «Rest-O-Pack».

### **3,6 millions de tonnes de nourriture gaspillées par an**

La généralisation du Rest-O-Pack est l'une des 17 actions du plan wallon Regal visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Un enjeu essentiel quand on sait que 3,6 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées par an en Belgique. Les ménages wallons jettent annuellement entre 14 et 23 kg de nourriture, ce qui représente 174 euros par ménage, selon les estimations.

Le lancement du Rest-O-Pack en Wallonie intervient quelques mois après Bruxelles, où l'on compte déjà 83 restaurants participants et quelque 10.000 boîtes mises à disposition, a rappelé Julie Frère, porte-parole de Test-Achats.

L'association de défense des intérêts des consommateurs est l'une des chevilles ouvrières du Rest-o-Pack et à l'origine du terme, qui s'est dégagé à l'issue du vote de plus de 6.000 personnes sur internet.

Les objectifs de Test-Achats étaient de remplacer le terme anglo-saxon «doggy bag», jugé péjoratif, et surtout de réduire le gaspillage alimentaire et ses conséquences néfastes des points de vue environnemental et financier.

### **Un audit dans 20 établissements wallons**

Carlo Di Antonio a par ailleurs annoncé la réalisation d'un audit de terrain dans les cuisines de 20 établissements wallons. En outre, une enquête en ligne sera ouverte aux restaurateurs, du 1er août jusqu'à la fin septembre, afin d'identifier et analyser les sources de gaspillage dans le secteur de la restauration.

«Nous espérons pouvoir identifier une série de pratiques à proscrire ou bien à favoriser pour diminuer le gaspillage alimentaire», a encore laissé entendre le ministre de l'Environnement et du Développement durable.

Une démarche saluée par la fédération horeca Wallonie qui voit aussi dans la réduction du gaspillage une opportunité de réduire les coûts et d'améliorer la rentabilité du secteur.

La problématique du gaspillage alimentaire est au cœur de la Foire agricole de Libramont, qui en a fait cette année son thème central.