C.R.I.C. N° 82 (2012-2013)
5e session de la 9e législature

PARLEMENT WALLON

SESSION 2012-2013

COMPTE RENDU

INTÉGRAL

Séance publique de commission*

Commission de l'environnement, de l'aménagement du territoire et de la mobilité

Jeudi 21 février 2013

*Application de l'art. 151 du règlement

SOMMAIRE

Ouverture de la séance..... 1

Organisation des travaux.....1

Audition..... 1

Proposition de décret modifiant le décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement en vue de favoriser la distribution des invendus consommables aux associations d'aide alimentaire, déposée par Mmes Sonnet, Zrihen, MM. Senesael, Bayet, Mme Simonis et M. Bolland (Doc. 641 (2011-2012) N°1).....1

Audition de M. Denuit, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

Orateurs : M. le Président, M. Denuit, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)..... 1

Échange de vues

Orateurs : M. le Président, Mme Fassiaux-Looten, M. Denuit, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)..... 3

Audition de M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA) et de M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos)

Orateurs : M. le Président, M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos), M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA).....4

Échange de vues

Orateurs : M. le Président, Mme Sonnet, M. Dodrimont, Mmes Cremasco, M. Desgain, Mmes Moucheron, Fassiaux-Looten, M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos), M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA).....9

Audition de M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège et de M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des provinces de Namur et du Luxembourg

Orateurs : M. le Président, M. Denuit, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège, M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des provinces de Namur et du Luxembourg..... 12

Échange de vues

Orateurs : M. le Président, Mmes Sonnet, Cremasco, M. Dodrimont, Mme Fassiaux-Looten, M. Desgain, Mme Moucheron, M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des provinces de Namur et du Luxembourg, M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège..... 15

Audition de Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook)

Orateurs : M. le Président, Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook)..20

Échange de vues

Orateurs : M. le Président, Mme Moucheron, MM. Desgain, Dodrimont, Mmes Cremasco, Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook)..... 25

Audition de Mme Gillet, Inspectrice générale adjointe à l'Office wallon des déchets (OWD)

Orateurs : M. le Président, Mme Gillet, Inspectrice générale adjointe à l'Office wallon des déchets (OWD)……26

Échange de vues..... 29

Audition de M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur

Orateurs : M. le Président, M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur..... 29

Échange de vues

Orateurs : M. le Président, MM. Dodrimont, Desgain, M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur, M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos) 30

Liste des intervenants..... 32

Abréviations courantes..... 33

COMMISSION DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE ET DE LA MOBILITÉ

Présidence de M. de Lamotte, Président

OUVERTURE DE LA SÉANCE

- La séance est ouverte à 14 heures 10 minutes.

M. le Président. - La séance est ouverte.

Bienvenue à chacun et à chacune. Bienvenue à nos invités de cet après-midi que je présenterai au fur et à mesure de leur prise de parole.

ORGANISATION DES TRAVAUX

M. le Président. - Je rappelle rapidement que nous sommes dans le cadre d'auditions suite au dépôt d'une proposition de décret, relative au permis d'environnement en vue de favoriser la distribution des invendus consommables aux associations d'aide alimentaire, déposée par Mme Sonnet et Consorts.

Nous avons souhaité procéder à des auditions aujourd'hui dans ce cadre-là. Je rappelle qu'une résolution sur le même thème a déjà été adoptée par le Parlement wallon et qu'un certain nombre d'auditions avaient déjà été réalisées que nous reprenons dans le cadre d'une proposition de décret

Je dois excuser M. Senesael, je n'ai pas reçu d'autres excuses M. Desgain est bloqué à Gembloux, semble-t-il. Mmes de Coster-Bauchau et Moucheron nous rejoignent ; elles m'ont envoyé un message.

Je vais tout d'abord donner la parole à M. Denuit, qui est le porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire - AFSCA. Il y a pour chaque exposé un document écrit. Les *PowerPoint* sont projetés et chacun des parlementaires aura un document à disposition.

Dans le débat, je vais demander aux intervenants qui prendront la parole de bien vouloir citer chaque fois leur nom, tout simplement, pour que dans la retranscription du compte rendu de nos travaux, la personne prenant la parole soit bien identifiée.

AUDITION

PROPOSITION DE DÉCRET MODIFIANT LE DÉCRET DU 11 MARS 1999 RELATIF AU PERMIS D'ENVIRONNEMENT EN VUE DE FAVORISER LA DISTRIBUTION DES INVENDUS CONSOMMABLES AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE, DÉPOSÉE PAR MMES SONNET, ZRIHEN, MM. SENESAEL, BAYET, MME SIMONIS ET M. BOLLAND (DOC. 641 (2011-2012) N°1)

Audition de M. Denuit, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

M. le Président. - Monsieur Denuit, vous êtes le porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Vous connaissez notre cadre de discussion. On essayera de faire le tout en une dizaine de minutes puisqu'il y a plusieurs intervenants et ainsi laisser l'opportunité aux parlementaires de pouvoir intervenir par un système de questions et de réponses.

La parole est à M. Denuit.

M. Denuit, Porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). - Merci et bonjour. Je m'appelle Jean-Paul Denuit de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Concernant la politique de l'agence alimentaire au niveau des pertes alimentaires, la chose la plus importante est que l'on ne veut pas une sécurité alimentaire à deux vitesses ; c'est-à-dire que nos exigences en termes de banques alimentaires ou d'associations caritatives sont les mêmes exigences que nous avons pour un commerce de détail classique. Ces entreprises sont soumises à autorisation et sont contrôlées avec la même fréquence qu'un magasin au niveau du commerce de détail.

Par ailleurs, on a vu que certaines de nos exigences peuvent constituer un frein au niveau du don à des associations caritatives, et notamment en fonction de la traçabilité. Pourquoi cela peut-il être un frein ? Parce que si l'on impose à un magasin de lister la traçabilité, cela veut dire qu'on doit faire un registre des produits sortants, et dire que telle denrée alimentaire a été distribuée à tel ou tel établissement. C'était un frein ou, en tout cas, une des excuses que prenaient certaines personnes pour ne pas donner de denrées alimentaires car cela représentait un travail administratif supplémentaire. Une simplification a été mise en place

au niveau de la traçabilité. On demande aux magasins ou aux entreprises qui donnent aux associations caritatives ou aux banques alimentaires simplement d'avoir une liste des entreprises qui reçoivent les denrées alimentaires.

Au niveau traçabilité, les associations caritatives ou les banques alimentaires n'ont pas besoin de registre d'entrées, mais simplement une liste des donataires.

Cela permet de garantir une sécurité alimentaire assez élevée et pouvoir retracer, malgré tout, le produit en cas de problème.

Deuxième point, nous voulons réduire le gaspillage alimentaire et notamment, en retravaillant au niveau des dates de péremption. On verra dans la suite de l'exposé qu'il y a deux types de date importante. Le risque sanitaire en fonction des deux types de date est vraiment très différent.

Différentes démarches ont été faites, notamment en concertation avec les autorités régionales.

Au niveau des dates, il y a les dates limites de consommation « à consommer jusqu'au ». Ce sont des produits qui sont microbiologiquement sensibles. Cette date doit scrupuleusement être respectée, c'est-à-dire aucune denrée ne peut être donnée une fois que cette date est dépassée.

La deuxième date concerne les produits où il est marqué « à consommer de préférence », ce sont en général des produits secs.

Dans le premier cas, ce sont des produits microbiologiquement sensibles et, en général, des produits qui sont conservés au frigo dans lequel la chaîne du froid doit être respectée. La deuxième catégorie, ce sont des produits plus stables d'un point de vue microbiologique et dans laquelle, le fabricant définit une qualité organoleptique, donc, gustative du produit jusqu'à une certaine date. Passé la date, du moment que le produit n'a pas été altéré, que l'emballage est correct, le produit est tout à fait consommable, mais simplement il risque d'être moins croquant et de ne pas avoir la qualité que le fabricant veut donner à sa marque.

Voilà des exemples plus pratiques de produits DLC - date limite de consommation - « à consommer jusqu'au ». Pour ces produits-là, tous produits frais, il est vraiment interdit de les vendre et également de les donner à des associations caritatives. Les produits peuvent être distribués aux associations caritatives jusqu'au jour mentionné sur l'étiquette et celles-ci ont la possibilité de les congeler en indiquant correctement au consommateur que c'est un produit congelé et le distribuer congelé. Si elles le redistribuent dégelé, elles doivent apposer une étiquette spéciale indiquant que c'est un produit dégelé et qu'il est interdit de le recongeler.

Deuxième type de produits, « à consommer de préférence », ce sont des produits qui sont secs, boîtes de conserve, biscuits secs, et là, c'est au niveau de la qualité commerciale.

Pour les produits où il est marqué « à consommer de préférence », on dit que cette date ne doit pas scrupuleusement être respectée et uniquement pour les banques alimentaires et les associations caritatives, l'agence alimentaire a été un peu plus loin dans l'interprétation.

On a donné des exemples plus concrets en fonction de la durée de conservation du produit, de combien de temps il pouvait encore être consommé, sans pour autant présenter un risque pour le consommateur.

On a quatre catégories de produits où il est marqué « à consommer de préférence avant le ». En fonction de la durée de conservation très longue, par exemple des boîtes de conserve, des produits surgelés, où on conseille de les utiliser un an, voire plus, chaque fois en vérifiant bien une denrée du lot pour s'assurer qu'elle n'a pas été altérée et donc, chaque fois il faut faire un test physique puisque le fabricant garantit le produit jusqu'à une certaine date. Une fois que la date est dépassée, le produit peut présenter des signes d'altération visibles, au contraire d'un produit microbiologique où les germes n'auront pas de goût ou d'odeur particulière. C'est pour cela qu'il ne faut pas les consommer une fois que la date est dépassée.

Si le produit est altéré, il y aura une odeur particulière et un gout particulier. On verra tout de suite une fois qu'il aura été dégelé, une fois que la boîte à conserve aura été ouverte, que ce produit n'est plus bon et ne peut plus être consommé.

On a quatre catégories :

- une durée de conservation très longue pour les boîtes de conserve ;
- une durée de conservation longue pour les biscuits secs ;
- une durée de conservation limitée comme des semi-conserves, les rollmops, par exemple, qui sont mis en semi-conserves dans des bocaux, des biscuits mous ou des fromages à pâte molle ;
- une durée de conservation courte, pour tous les produits frais. Si vous avez déjà vu, en grandes surfaces, il y a des yaourts où il est marqué « à consommer de préférence avant » une certaine date et dans d'autres types « à consommer jusqu'au ». Pour simplifier les choses, on a considéré que pour tous les produits qui devaient être réfrigérés, on oblige les banques alimentaires de respecter la date de péremption pour éviter qu'il y ait certains yaourts qui pourraient être donnés après. À partir du moment où on impose une chaine du froid, cela veut dire qu'il y a un risque microbiologique.

La banque alimentaire ou l'association caritative doit respecter la date mentionnée sur l'étiquette.

Voilà un exemple des directives qui ont été données pour les banques alimentaires et associations caritatives. Nous voyons à présent les produits de durée de conservation longue. Par exemple, pour des pâtes, si le produit est conservé au sec, cela ne présente pas de risque, mais s'il y a un problème, on aura directement le goût de moisi.

Les conditions à respecter sont très importantes, il faut toujours bien conserver le produit, bien penser que c'est une denrée alimentaire qui sera réutilisée. Le risque, dans les grandes surfaces ou les autres entreprises, c'est que ces produits qui ne rentrent plus dans la chaîne alimentaire, soient considérés comme un déchet et qu'il y ait moins de vigilance au niveau de la chaîne du froid. Également, pour l'association caritative qui va rechercher les denrées alimentaires, il faut les mêmes exigences que pour une autre entreprise qui livre ; la chaîne du froid doit être conservée.

À partir du moment où ils acceptent un produit, celui-ci rentre sur leur propre responsabilité. Quand on fait les formations avec la cellule de vulgarisation auprès des banques alimentaires, on rappelle bien qu'ils doivent être vigilants dans les produits qui sont acceptés. Il est hors de question d'accepter un produit qui est donné et qui présente déjà des signes d'altération, que ce soit un fruit, un légume ou une autre denrée alimentaire. Tous les produits qui rentrent dans une banque alimentaire, qu'elle en assume la responsabilité vis-à-vis de l'agence et vis-à-vis du consommateur. L'emballage doit être intact, il faut qu'il n'y ait pas d'altération.

Nous avons fait des affiches expliquant ces différences de dates. Elles ont été distribuées à certaines banques alimentaires dans lesquelles on a déjà eu des contacts pour des formations. On reçoit également beaucoup de plaintes de consommateurs, à notre numéro de téléphone gratuit, notre numéro de point de contact, parce qu'ils n'acceptent pas de recevoir des denrées alimentaires périmées, même si ce sont des produits sur lequel est indiqué « à consommer de préférence ». On reçoit un certain nombre de plaintes de gens qui disent : « On nous a distribué des boîtes de conserve, des paquets de biscuits périmés depuis un mois ou deux ». Il y a là un devoir de l'agence alimentaire d'expliquer le risque auprès de la population, de tous les consommateurs, que ce genre de pratiques ne pose pas problème et est même cautionné par l'agence alimentaire.

M. le Président. - Merci, Monsieur Denuit, pour votre présentation et pour être resté dans le temps imparti.

M. le Président. - La parole est aux parlementaires, s'il y a un complément d'information ou une question à poser à M. Denuit.

La parole est à Mme Fassiaux-Looten.

Mme Fassiaux-Looten (PS). - Je vais rapidement remercier, sinon nous allons passer notre après-midi à remercier tout le monde. Merci pour cette présentation vraiment claire, avec un *PowerPoint* que l'on pourra garder.

J'ai deux questions à poser. La première concerne votre travail. Quelle est la régularité ? Quelle est la fréquence ? Quels sont vos moyens de contrôle au sein des associations actives dans le secteur de l'aide alimentaire ? Est-ce aussi un domaine que vous prenez en charge ? J'aimerais que vous mentionniez les principaux manquements qui y sont constatés.

Deuxièmement, que pensez-vous de cette habitude prise actuellement par les grandes surfaces de faire des ventes rapides, des ventes bradées, que ce soit dans le secteur du frais - légumes, fruits, et cætera - pour toute une série de produits ? Cela devient un attrait de la grande surface qui organise ce type de vente.

En fait, j'avais trois questions. À vos yeux, qu'est-ce qui pourrait freiner, entraîner une certaine réticence à l'application du décret devant lequel nous nous trouvons aujourd'hui ?

M. le Président. - La parole est à M. Denuit.

M. Denuit, Porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). - Au niveau des contrôles effectués, ce sont les mêmes contrôles que pour toute autre entreprise dans le secteur alimentaire. Cela dépend de l'activité qui sera exercée dans la banque alimentaire. Une association caritative qui va simplement réceptionner les denrées alimentaires et qui ne va pas en faire de manipulation, qui va stocker correctement et les distribuer telles quelles, sera contrôlée à une fréquence d'une fois tous les quatre ans. Au niveau des exigences, ce sont des exigences beaucoup plus faibles que pour une entreprise qui va manipuler les denrées alimentaires. Par exemple, une entreprise ou une association caritative qui reçoit des grands conditionnements et qui désire en faire des plus petits, il y a une manipulation de denrées alimentaires. Ces gens doivent mettre en place un système d'autocontrôle comme les autres entreprises. Au niveau du contrôle, les exigences sont supplémentaires. Les restaurants du style Restos du Cœur sont contrôlés à une fréquence de base d'une fois tous les trois ans. Nous avons chaque fois des fréquences de contrôle qui se font en fonction du risque que peut représenter l'activité dans la chaîne alimentaire.

Les principaux manquements sont liés au niveau de la formation. On est face à des bénévoles qui ne sont pas spécialisés dans le secteur agroalimentaire. Nos exigences sont exactement les mêmes que pour une société ou un commerce. Dans la banque alimentaire, ils doivent gérer correctement le risque, notamment lié à la chaîne du froid. Le transport doit se faire de manière réfrigérée, il faut qu'il y ait un contrôle au niveau des températures du transport des denrées alimentaires. C'est principalement cela le problème, qu'il y ait une sorte de prise de conscience suffisante du risque que peuvent entraîner certaines pratiques, même si l'objectif est louable. Pour pallier cela, nous avons une cellule de vulgarisation et nous avons un projet spécifique avec les banques alimentaires. Nous avons terminé une formation, dans le courant du mois de janvier, pour la banque alimentaire du Hainaut occidental. Nous essayons de toucher, via les banques alimentaires, les différentes associations caritatives pour que chacun ait cette formation minimale. Lors d'un contrôle, les mesures et les sanctions seront les mêmes que pour un autre établissement. Cela mène parfois, dans les cas les plus graves, à une fermeture de l'association caritative.

Au niveau des ventes rapides, pour autant que les conditions de température sont respectées, comme c'est le cas dans les magasins, cela ne pose aucun problème que le produit soit vendu. Il y a une date à respecter, il est interdit de le vendre après cette date. Jusqu'au moment de la date, il n'y a aucun problème. C'est une pratique commerciale sur laquelle l'agence n'a pas de remarque à faire. Cela ne nous pose aucun problème.

Au niveau des réticences qu'il pourrait y avoir, je l'ai dit lors de mon exposé, il y a une réticence liée notamment à tout ce qui est administratif. C'est pour cela que notre simplification au niveau traçabilité est très importante. On peut croire que ce n'est rien. Demander à un magasin de noter ce qu'il a donné par jour, par exemple, trois paquets de jambon à telle société, il ne le fera pas. Mais simplement avoir une liste des donataires, au niveau administratif, c'est une grande simplification pour les petites et grandes surfaces.

Je pense qu'ils n'ont pas de réticence, mais le principal risque, c'est que les gens considèrent que le produit devient un déchet. Dans l'actualité, on parle des lasagnes à la viande de cheval. On voudrait voir si on peut les donner à des banques alimentaires. L'agence n'a aucun problème avec le fait qu'elles soient données aux banques alimentaires puisqu'au niveau du produit, ce sont des produits sains. Cela revient à la sécurité alimentaire à double vitesse, il faut simplement que le consommateur soit correctement informé, que l'étiquetage soit adapté, simplement en collant une étiquette, pour ne pas induire le consommateur en erreur dans le cadre de ces lasagnes. On est face au problème, d'après les informations dont on dispose, que les magasins, qui ont retiré ces produits du marché, ont considéré que c'était un déchet, donc, la chaîne du froid n'a plus été respectée. Ces produits ne peuvent plus être donnés à des associations caritatives.

La notion de déchet est très importante parce qu'à partir du moment où on veut se défaire d'une denrée alimentaire, on peut vite la considérer comme un déchet. Pour nous, cela reste comme une denrée alimentaire qui doit respecter toute la réglementation européenne.

M. le Président. - Merci, Monsieur Denuit, pour votre présentation et pour votre présence.

Je vais demander à MM. Noirfalisse, de Laminne et Petit de peut-être faire mouvement vers les micros parce qu'il faut absolument que l'on puisse vous entendre.

Je profite de l'occasion pour excuser l'absence de M. le Ministre qui est retenu par d'autres tâches. C'est sa collaboratrice, présente dans l'assemblée, qui fera rapport à M. le Ministre.

Audition de M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA) et de M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos)

M. le Président. - MM. Noirfalisse et de Laminne sont nos interlocuteurs de cette partie-ci. On m'a fait savoir que M. de Laminne commence.

La parole est à M. de Laminne.

M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos). - Je vais être le plus bref possible.

Je m'excuse pour ceux qui auraient déjà eu l'occasion il y a un peu plus d'un an de m'entendre, mais c'était au niveau de la Commission de la santé publique.

Très brièvement, je m'appelle Gérard de Laminne, Secrétaire général de Comeos.

Vous voyez ce que représente le commerce en Wallonie, 120 000 emplois, près de 26 000 points de vente, un chiffre d'affaires de 18 milliards d'euros pour le commerce de détail, ce qui représente 8,1 % du PIB wallon. Nous sommes un des rares secteurs qui crée un emploi net depuis dix ans. C'est à peu près un millier d'emplois par an. Voilà pour le cadre.

Maintenant, nous arrivons tout de suite au cœur du sujet.

Concernant le tonnage, depuis 1999, de denrées alimentaires collectées au quotidien au sein des entreprises de distribution, y compris les actions spéciales que certaines d'entre elles - elles le font à peu près toutes - d'une manière ou d'une autre, en

collaboration avec les consommateurs : il y a un pic en 2009. Ensuite, le nombre de tonnages redescend pour se stabiliser en 2012 par rapport à 2011.

Nous avons certainement des explications. Il y a d'abord l'effet de la crise. On vient de parler des ventes rapides. Effectivement, c'est une technique qui permet à nos entreprises d'avoir le moins d'invendus alimentaires possible et d'attirer l'attention des consommateurs sur une réduction de prix importante s'ils acquièrent le produit et le consomment, bien sûr, avant la date limite de consommation.

Il y a aussi, de la part de nos entreprises, une meilleure gestion des stocks, ce qui est extrêmement important et, enfin, une diminution des dons des consommateurs via les collectes organisées avec eux.

Concernant la répartition du gaspillage alimentaire en Belgique, le commerce du détail représente 2,5 % de l'ensemble du gaspillage.

D'une enquête réalisée auprès de nos membres, de ce que nos membres considèrent comme invendus en fin de journée, 62 % sont à considérer comme non consommables, ce n'est pas parti en vente rapide, la date limite de consommation est dépassée, produit périmé ou produit ayant connu une rupture de la chaîne du froid ; et 38 % sont consommables, mais considérés comme impropres à la vente.

Pour nos membres, le gaspillage alimentaire est un sujet complexe qui est au cœur de leurs préoccupations pour des raisons éthiques, environnementales et économiques. Le secteur est effectivement engagé au quotidien en matière de prévention, de réduction et de valorisation des déchets alimentaires.

Le commerçant fait tout ce qu'il peut pour éviter ces invendus. Il optimise la gestion des stocks pour répondre de manière précise à la demande du consommateur et réduire le nombre d'invendus et de produits périmés, grâce notamment - je l'ai dit - :

- une politique d'achat sur mesure ;
- une chaîne logistique extrêmement et de plus en plus performante ;
- des emballages adaptés, c'est-à-dire avec l'industrie, on fait en sorte que la période de conservation du produit soit plus longue ;
- une gestion des stocks informatisée ;
- une gestion très précise des commandes ;
- la politique de vente rapide.

Tout invendu constitue une perte sèche pour les commerçants. Donc, ils font tout pour éviter ces invendus.

Que se passe-t-il légèrement avant que les produits ne soient périmés ?

Vous avez un produit alimentaire, si sa date de consommation J-2 arrive, que se passe-t-il ? Soit on fait une vente rapide, soit il y a un don aux banques alimentaires, soit il y a une valorisation du produit, par exemple, biométhanisation ou compostage. Le produit alimentaire est commercialement impropre à la vente simplement, à ce moment-là, que faisons-nous ? Il y a soit une promotion si le caractère impropre n'est pas très grave, pour le consommateur et au niveau commercial, soit il y a don aux banques alimentaires.

Il faut aussi tenir compte des produits d'origine animale abîmés ou périmés qui, eux, doivent suivre un circuit particulier. Ces produits d'origine animale, c'est une réglementation européenne très stricte qui nous vient en fait de la crise de la dioxine où vous savez qu'il y a eu différentes connexions entre circuits qui auraient dû être séparés. Ici, on fait tout pour éviter précisément qu'il y ait ces contaminations croisées.

Que se passe-t-il si l'on voit en globalité les circuits de valorisation des invendus ? Il y a soit les dons aux banques alimentaires - on l'a dit - soit le compostage, une partie importante en biométhanisation. Il y a aussi, selon les enseignes, des dons aux collaborateurs, soit le circuit alimentation animale et combustion avec récupération d'énergie.

Comment fonctionnons-nous avec les banques alimentaires et les autres organismes ? Avec les banques alimentaires, il y a généralement un contrat-cadre entre la Fédération belge des banques alimentaires et l'entreprise. Il y a soit une gestion centralisée par la mise à disposition des invendus en centrale, c'est-à-dire dans les entrepôts, au départ des entrepôts ; soit une gestion décentralisée, magasin par magasin, soit une gestion mixte, par exemple en hypermarché où l'on peut avoir une quantité d'invendus plus importante, l'enseigne choisira la possibilité d'offrir les dons au niveau de l'hypermarché. Par contre, pour les supermarchés, cela sera remis en centrale afin d'avoir une quantité plus importante et de faciliter la logistique au niveau des banques alimentaires.

En ce qui concerne les franchisés, un indépendant alimentaire pourra mieux en parler que moi, mais l'enseigne fournit généralement aux franchisés une liste d'associations ou des brochures « aide alimentaire ». Nous verrons tout à l'heure que nous avons réédité une brochure avec les différents ministres concernés.

Pourquoi le don est-il complexe ?

M. Denuit en a parlé déjà tout à l'heure. Il y a bien sûr les contraintes liées à la sécurité alimentaire. Cela reste une priorité numéro 1 au niveau des autorités, mais également dans le chef de nos entreprises . Celles-ci ne veulent pas non plus une sécurité alimentaire à deux vitesses. Là, il peut y avoir un certain nombre de problèmes ou de questions, ou de caractère aléatoire en ce qui concerne la formation du personnel, les véhicules, les réfrigérateurs, et cætera, afin, par

exemple, de respecter la chaîne du froid.

C'est évidemment important pour l'image de l'enseigne.

Heureusement - M. Denuit l'a dit - il y a un assouplissement qui date de la fin de l'année passée concernant la traçabilité qui a constitué certainement un frein au cours des années 2010 et 2011.

Maintenant, nous espérons qu'avec cet assouplissement, ce frein n'existera plus à l'avenir.

Je vous ai parlé aussi du caractère contraignant de la législation européenne sur les sous-produits d'origine animale. C'est donc une législation stricte. Cela nous oblige à suivre un certain nombre de circuits particuliers. Ces déchets doivent être mis à part. Il faut éviter la contamination chimique ou biologique ou quand il y a des traces de moisissure aussi, c'est la destruction ou la valorisation du produit. Il ne peut pas être question de les diriger vers les banques alimentaires. S'il n'y a pas de trace particulière, mais que le produit est considéré comme impropre non seulement à la vente, mais aussi à la consommation, cela peut partir vers le circuit de la nourriture animale.

Nous avons également des craintes en matière d'image et de concurrence déloyale. Il y a eu des exemples en Flandre qui ont fait les choux gras de la presse de personnages qui viennent récupérer, d'une manière ou d'une autre, les invendus destinés, par exemple, au compostage vers les biométhanisations et qu'ils considèrent encore comme consommables alors qu'ils ne le sont plus et qui en font un circuit commercial parallèle et illégal.

Il y a confusion aussi dans le chef des consommateurs DLC, DDM - date limite de consommation et date minimale de durabilité. Je pense qu'il y a encore là un gros effort à faire au niveau de l'information des consommateurs. Concernant la fiscalité, la TVA sur les dons n'est toujours pas récupérable et, bien sûr, la formation du personnel des associations ainsi que leur matériel logistique. Je ne vais pas revenir sur le matériel et les contraintes logistiques.

Les banques alimentaires, CPAS, Restos du Cœur ne s'intègrent pas nécessairement non plus dans le fonctionnement des magasins. Les marchandises seront reprises si, et seulement si, il y a une quantité suffisante - on peut le concevoir - le point d'enlèvement n'est pas trop éloigné, la plage horaire de reprise leur convient ou pas. C'est toujours une difficulté d'adéquation entre l'offre et la demande. Cela n'est pas aussi simple que cela.

Il y a des jours où il y a des invendus alimentaires en centrale et d'autres jours où il n'y a rien. Cela n'est pas systématique.

Concernant les initiatives du secteur, une longue collaboration - on est remonté jusqu'en 1999 - avec la Fédération des Banques alimentaires existe depuis de très longues années. Il y a, bien sûr, l'optimalisation de la logistique et le suivi de bonnes pratiques en magasin, pour faire en sorte que ce qui peut être offert aux banques alimentaires, ou au CPAS de la commune, ou à une autre organisation, que ces dons soient une réalité.

Concernant l'optimalisation du packaging, j'en ai déjà parlé.

L'organisation de collectes avec les consommateurs, sensibilisation de ceux-ci. Il y a des astuces de conservation, il y a des campagnes en accord avec l'AFSCA sur la date limite de consommation, date de durabilité minimale, campagne « lisez les étiquettes », et cætera.

Il y a également une autre initiative du secteur. Je rappelle qu'à l'initiative du Ministre Lutgen qui avait en charge à l'époque l'Agriculture, nous avions rédigé une première brochure en collaboration aussi avec FEVIA - Fédération de l'Industrie alimentaire - dès 2008, que nous avons réédité, recomplété cette brochure en 2012, avec les banques alimentaires, encore avec FEVIA, avec l'appui de Mme la Ministre Laruelle qui a, si je puis dire, ouvert le verrou au niveau de l'AFSCA, et puis, des trois ministres régionaux en charge de l'aide aux plus démunis, Mme Huytebroeck, Mme Tillieux et Mme Lieten, toujours avec l'AFSCA.

Quelle est notre réaction par rapport à la proposition de décret ? Je vous rappelle que pour nous, le gaspillage alimentaire est un sujet complexe qui est au cœur de nos préoccupations. Nous disons que vouloir augmenter les dons est une intention tout à fait excellente. Mais pourquoi contraindre alors que la pratique des dons est déjà une réalité de longue date, largement répandue, que d'un point de vue éthique, plus aucune entreprise ne néglige cet aspect-là.

Imposer l'offre systématique d'invendus consommables risque de produire, en fait, l'effet contraire parce qu'on va forcer artificiellement une collaboration rigide, alors que les processus logistiques sont différents par enseigne. Je vous rappelle que certains ont une centralisation des invendus, d'autres ont une politique de décentralisation, et d'autres encore ont une politique mixte, à la fois en centrale et à la fois décentralisée en magasin.

N'oublions pas que le commerçant engage sa responsabilité en matière de santé publique et son image aussi. Nous pensons que c'est à lui de décider de la manière la plus optimale de gérer ses invendus dans le respect de l'ensemble des réglementations et, particulièrement, de la sécurité alimentaire.

Enfin, toutes les mesures préventives sont prises pour réduire les invendus. Je rappelle que tout déchet coûte à l'entreprise.

Nous pensons que les invendus, comme ils restent la propriété du commerçant, n'est-ce pas à lui seul de déterminer comment il va les gérer. Intervenir dans les modes de gestion des commerçants concernant les invendus alimentaires n'est pas souhaitable. En fait, on risque de nous imposer des obligations de moyens et nous souhaitons simplement avoir une obligation de résultat. Le résultat, c'est qu'il y ait un maximum d'invendus alimentaires en fin de journée qui puissent aller vers les banques alimentaires et autres organisations caritatives.

Face à une imposition, nous souhaitons, par contre, privilégier la concertation entre autorités et secteurs et organisations caritatives. Je vais vous donner un très bel exemple : c'est la décision de l'AFSCA qui simplifie les procédures et limite les responsabilités en cas de dons, donc, sur le plan de la traçabilité.

Nous souhaitons aussi qu'on aide à promouvoir la diffusion de la brochure de sensibilisation que nous avons rééditée en partenariat avec plusieurs ministres avec la Fédération belge des Banques alimentaires et avec FEVIA. Nous souhaitons que l'on travaille sur les actions concrètes de la résolution que le Parlement wallon a approuvée le 22 mai 2012. À titre d'exemple, parmi les points de la résolution, il y a un groupe de travail qui réunirait notre secteur, les associations caritatives et l'administration pour optimaliser la redistribution, agir sur le Parlement fédéral pour qu'on puisse arriver à une déductibilité de la TVA et, effectivement aussi, avoir plusieurs compagnes d'information du consommateur.

Voilà, Monsieur le Président, j'espère que j'ai respecté mon temps imparti.

M. le Président. - Je dois vous dire que non, puisque vous me posez la question.

(Rires)

M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos). - Avec mes excuses.

M. le Président. - La parole est à M. Noirfalisse.

M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA). - Monsieur le Président, je suis le président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation. Je représente les franchisés indépendants du secteur supermarchés alimentaires. APLSIA existe depuis une vingtaine d'années et est membre des commissions paritaires 202.01 et 119, et membre du Conseil supérieur de l'Économie et des Classes moyennes, et est consultée au niveau de l'AFSCA tant en *B2B* qu'en *B2C,* et cætera ; j'en passe.

Le conseil d'administration est composé uniquement de bénévoles, patrons d'entreprises franchisées, que ce soient des chaînes AD Delhaize, Carrefour Market, Intermarché, Match, Smatch, Champion, et cætera. Le secteur, en partie francophone, représente 500 points de vente. Nous travaillons en partenariat avec l'UCM depuis 20 ans.

Quelle est la base de la survenance de la problématique des dons de marchandises consommables ?

En fait, il y en a deux à l'origine. Je voudrais les spécifier. C'est une baisse de l'intervention de la Commission européenne dans le don alimentaire. Il y a un second point - l'orateur précédent l'a expliqué - il y a une baisse des volumes de dons de la grande distribution aux banques alimentaires. Cette diminution a été tempérée pour la simple et bonne raison qu'il y a maintenant, aujourd'hui, quasi toutes les chaînes qui participent, alors qu'il y a encore un an, voire deux ans, ce n'était qu'une partie des chaînes de distribution.

À titre exemplatif, Carrefour donnait, il y a dix ans, 850 tonnes par année. Aujourd'hui, il donne un peu plus de 250 tonnes par année. Ces tonnages comprennent aussi bien les dons faits - et c'est la majorité - par les centrales, les erreurs de commandes, et cætera aux centrales d'achats, que par les points de vente.

Au niveau des franchisés, il y en a beaucoup, une majorité, qui collaborent avec des banques alimentaires. Je dois bien vous dire que rien que le fait de mettre sur la table le sujet d'aujourd'hui, en a effrayé plus d'un qui ont pris conscience des risques juridiques qu'ils prenaient à ce jour - on va y arriver un peu plus tard si vous permettez.

Différentes enseignes collaborent énormément. Carrefour exploite maintenant cinq épiceries sociales avec une réduction de prix pouvant aller jusqu'à 80 % de la valeur normale du produit. Je rappelle que le déchet pour les supermarchés, y compris les centrales, c'est 2,5 % du volume total des déchets. Au point de vue du supermarché, on en est loin. Cela ne représente même pas 1 % du volume total des déchets. Je voudrais quand même bien qu'on remette les proportions. Je suggèrerai, éventuellement, que l'on s'attaque à 80 % de la masse des marchandises consommables qui pourraient être données aux banques alimentaires plutôt que de venir grappiller moins d'1 %.

Au-delà de cela, les patrons d'entreprises, des PME, ce sont leurs propres entreprises, leurs propres bénéfices, leur propre gagne-pain et, probablement - ce n'est pas probablement, c'est certain - ils ont un peu plus encore de discipline sur le point de vente pour réduire les déchets d'alimentation tout simplement, car cela fait partie de leur profit.

Il y a également ce qui se fait dans le circuit. Je crois qu'on a un peu parlé de récupération de recyclage, mais

il y a aussi des marchandises qui peuvent être produites avec des très courtes dates de durée de vie de vente. Je vais vous donner un bel exemple, c'est le haché. Les viandes hachées ont droit à 48 heures de durée de vente. Ce n'est pas pour cela que la marchandise n'est plus bonne après 48 heures. Ce n'est pas cela du tout. C'est simplement une mesure de précaution. On estime que le consommateur risquerait de prendre jusqu'à trois jours avant de le cuire. Pour ne prendre aucun danger, on le limite à 48 heures quand c'est une production locale. Cette viande hachée, qui est arrivée à terme de sa capacité de vente, sera reconditionnée, c'est-à-dire, elle sera cuite, tantôt avec des boulettes, tantôt avec des pains de viande, et cætera, pour pouvoir être valorisée.

Ce qui m'importe énormément - c'est peut-être parce que je fais partie du comité de consultation de l'AFSCA depuis plusieurs années à différents titres - c'est toute la sécurité alimentaire. Je dois bien vous dire - c'est dommage que Mme la Députée ne soit pas là parce que j'aurais répondu également dans une des appréhensions des supermarchés - eh bien, c'est notamment la peur de l'après. La peur de à qui on a affaire. La banque alimentaire a-t-elle la formation pour ? C'est important. Est-elle équipée dans son centre de stockage ? A-t-elle les équipements pour distribuer : réfrigération, surgélation ? A-t-elle les véhicules de transports réfrigérés, voire surgelés ?

Ce sont des réponses qui, trop souvent, ne mettent pas en confiance le supermarché pour faire un don. Dès lors, il peut y avoir - vous devez le comprendre - une forte appréhension étant donné qu'il en va de la notoriété de l'enseigne. Parce que le jour où il y a un accident, on dira : « Voilà, un monsieur a reçu trois pots de maquée qui ont mal tourné », et on ne dira pas trois pots de maquées, mais il aura reçu trois pots de maquée Carrefour. Cela, c'est une atteinte grave à l'enseigne qui peut avoir des répercussions, pour le point de vente et pour la région au niveau national, voire international. C'est cette crainte, cette appréhension de l'inconnue au départ.

Je voudrais également relever, dans les différents points, que plus de 90 % des invendus, au sein du supermarché - on parle de 0,8 % des déchets - proviennent des marchandises ultrafrais comme on appelle cela. Ce sont des fruits et légumes, de la boulangerie, de la pâtisserie, du poisson, de la volaille, de la boucherie, de la charcuterie traditionnelle, du yoghourt, et cætera. Et donc, 90 % de la masse des invendus proviennent de ces catégories de courtes dates de vie. Dans ces courtes dates de vie, il faut savoir qu'il en est qui sont de très courtes dates de vie.

Les fruits ou les légumes prêts à consommer ou prêts à cuire, la durée de vie peut aller de trois jours - à partir de jour de la réception, le matin - à six jours.

Le poisson qui est préemballé sur le point de vente : 48 heures ; de la pâtisserie : 48 heures, parfois 72. Je peux vous citer bien d'autres exemples. Il faut être conscient que ces produits qui viennent à date limite de consommation, c'est impossible d'envisager de les donner et que quelqu'un les consomme. Je n'ai pas dit nécessairement qu'ils sont mauvais, je dis qu'on prend un risque alimentaire. Et donc, il faut savoir ce que l'on veut.

Je répète - et c'est la troisième personne qui le répétera - quid de l'équipement des banques alimentaires ? Qui attribuera les budgets pour équiper ces banques alimentaires de frigos, de congélateurs ? Je vous rappelle que le suivi sanitaire devra être effectué.

À titre exemplatif - ce n'est qu'un détail - un relevé de température quotidien est une obligation légale. Qui le fera ? Dans quelles conditions ? Il faut une formation dans les banques alimentaires locales.

Je parle également de la responsabilité, car c'est une appréhension du point de vente. Aujourd'hui, je voudrais savoir si les banques alimentaires ont, ou n'ont pas, une assurance pour les cas d'intoxication qui pourraient arriver ? Ce n'est pas quelque chose qui est innocent. On parle de quoi ? On parle de gens qui sont malades à vie et de décès. C'est quand même important de se poser la question.

En ce qui nous concerne, nous estimons que nous avons une appréhension, car nous avons une responsabilité de nouveau de l'enseigne qui est là derrière. On ne sait pas très bien à qui on a affaire, bien souvent.

Certes, nous n'avons plus la traçabilité à faire pour l'AFSCA. Mais étant donné que, généralement, la banque alimentaire locale a des fonds très limités - c'est le moins que l'on puisse dire - quand il y aura intoxication, qui va-t-on attaquer ? Théoriquement, cela devrait être la banque alimentaire s'il y a une mauvaise manipulation. Comme à la banque alimentaire, il n'y aura pas l'argent, on remontera un échelon, à l'américaine. Malheureusement, ce sont des choses qui se voient chaque année, en Belgique.

Qui portera la responsabilité du scandale ? Il faut savoir que lorsqu'on met en place quelque chose, il faut savoir en assumer la responsabilité. Aujourd'hui, c'est le cheval. Comme on l'a dit, il n'y a pas de problème à l'égard de la santé. Mais on a quand même eu des exemples et on en a, quasi tous les mois, de retraits de marché de certains produits. Que se passera-t-il lorsque l'on informera la banque alimentaire qu'il faut retirer tel ou tel produit et qu'on ne saura pas à qui elle l'a donné ? Qui en assumera la responsabilité ? J'entends bien l'AFSCA dire que ce ne sera plus la responsabilité du magasin en termes de santé publique. Mais en termes juridiques, je ne suis pas sur que c'est la même chose.

Je trouve un peu curieux que l'on lie cela à l'attribution d'un permis d'environnement. Quand bien

même je ne vois pas très bien comment on fera le jour où un supermarché décidera, parce qu'il en est de sa notoriété ou pour quelque motif qu'il soit, de stopper le don alimentaire et qu'on lui dira gentiment : « On va fermer ton magasin où il y a 45 emplois ». Je ne comprendrais pas très bien comment on pourra agir là-dessus.

L'AFSCA disait qu'on n'aurait plus de traçabilité à faire, ce n'est pas vrai. Je voudrais dire qu'il y a d'autres aspects. Il y a l'aspect des contributions qui exigeront d'avoir un détail de ce qui est donné, au même titre qu'elles exigent en détail de ce qui est jeté - il faut quand même le savoir. Il y a donc l'aspect des contributions.

Un autre aspect qui n'est pas négligeable non plus, c'est l'aspect contribution d'un côté, TVA de l'autre. Je ne dois pas vous cacher que le Belge est un peu roublard. À partir du moment où on commencera à entamer un cadre juridique, j'ai bien des craintes que certains soient tentés d'augmenter la valeur des dons réellement donnés pour faire du noir. Cela va très vite. Il ne faudrait quand même pas l'oublier. C'est un aspect qu'on n'ose pas évoquer. J'en parle avec responsabilité, car je sais que cela se pratiquera.

Il faudra également un bon d'enlèvement. Il faudra une lettre de transport, parce qu'on a oublié de le dire, il y a quand même un document. Toute marchandise doit être accompagnée, qu'elle soit alimentaire ou non alimentaire, d'un document de transport. Monsieur ne l'a pas dit, mais il faudra, avant le départ de la marchandise, faire un document de prise de température pour respecter toute la chaîne de froid. Je parle des démarches qui seront grevées sur le supermarché.

Je voudrais dire qu'il y a un article dans la Constitution... quelque part, je sens les dérives arriver. Je ne critique pas le fond de la volonté, je veux collaborer, mais je crains qu'à un moment donné, on dise : « On retire toutes les marchandises 48 heures avant la limite de vente pour créer du volume pour les banques alimentaires ». Je l'entends bien, mais c'est un peu un hold-up. Or, je relève que dans la Constitution il est marqué à l'article 16 que « Nul ne peut être privé de sa propriété que pour cause d'utilité publique » - cela pourrait être considéré dans ce cas - « dans les cas et de la manière établis par la loi, et moyennant une juste et préalable indemnité ». Il n'est pas question de venir enlever à un indépendant quelque chose qu'il peut encore valoriser. C'est de cela que je parle, ce n'est pas que quand la date limite de vente est passée.

Vous aurez d'autres renseignements pour le reste. Il y a un autre aspect des choses dont on ne parle pas.

M. le Président. - Monsieur Noirfalisse, je peux vous demander d'aller à l'essentiel. Je veux aussi la possibilité à d'autres personnes.

M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA). - Concernant la compétitivité, il faut savoir que nous sommes compétitifs en distribution par rapport aux pays limitrophes, il y des différences importantes. Une surcharge sera, tôt ou tard, répercutée dans le prix ; il faut en être conscient, il n'y a pas d'autres formats.

Je voudrais attirer l'attention que ce serait un peu comique qu'en Belgique, on ait une législation à l'égard de ce sujet, en partie francophone, ou même en partie wallonne, et que cela ne serait applicable également en partie néerlandophone. Il y aurait distorsion de concurrence.

J'ai d'autres points, mais je n'ai plus le temps de vous les développer.

M. le Président. - Merci, Monsieur Noirfalisse. De toute façon, le document est joint à notre documentaire.

Échange de vues

M. le Président. - Je me tourne maintenant vers les parlementaires vis-à-vis de nos deux correspondants de cet après-midi.

La parole est à Mme Sonnet.

Mme Sonnet (PS). - Monsieur le Président, j'ai une ou deux questions.

Vous affirmez en fait que la pratique des dons des invendus alimentaires s'effectue déjà sur base volontaire dans certains supermarchés et que le décret n'y changerait rien. Quelle serait la différence, selon vous, au niveau de la chaîne alimentaire entre ce qui se fait aujourd'hui et ce qui pourrait se faire si le décret était adopté ?

Je me demandais également pourquoi le Carrefour à Herstal qui n'a jamais contesté l'idée de cette obligation, il n'y a pas eu de scandale par rapport à cela, on n'en entend pas parler. Je me demandais vos réactions par rapport à cela ?

M. le Président. - Y a-t-il d'autres parlementaires qui souhaitent intervenir sur ce sujet ?

Pour répondre à plusieurs questions à la fois.

La parole est à M. Dodrimont.

M. Dodrimont (MR). - J'ai une question peut-être un peu plus technique, Monsieur le Président, par rapport à l'intervention de M. de Laminne que je remercie tout autant que M. Noirfalisse.

À un moment donné, on parle de produits invendus ou périmés qui vont vers le compostage ou la biométhanisation. Y a-t-il une perception par rapport à

l'entreprise qui donne ses produits vers le compostage ou la biométhanisation ? Indemnise-t-on le commerçant dans ce cadre-là ?

M. le Président. - Vous répondrez, Monsieur de Laminne. J'essaie d'organiser les choses.

M. Dodrimont (MR). - Pour conclure, on parle de produits alimentaires commercialement impropres à la vente. Y a-t-il une différence entre impropres à la vente et impropres à la consommation ? J'aimerais avoir, de la part de M. de Laminne, quelques précisions quand il évoque les produits alimentaires impropres à la vente ?

M. le Président. - La parole est à Mme Cremasco.

Mme Cremasco (Ecolo). - Je remercie tous les intervenants, comme cela, c'est fait pour tout le monde. Merci d'être venus parmi nous.

Je voudrais une précision pour compléter la question de M. Dodrimont, et pour avoir une réponse complète de mon point de vue. Ces aliments qui vont pour la biométhanisation ou l'énergie renouvelable en parallèle, j'imagine que, eux, sont des denrées périmées, en tant que telles - je l'ai compris comme cela - et qu'il y avait une valorisation de ces denrées et, donc, qui sont impropres à la consommation en tant que tel. J'imagine qu'il y a un dédommagement. C'est pour être bien sure que la réponse puisse me satisfaire aussi.

M. le Président. - La parole est à M. Desgain.

M. Desgain (Ecolo). - Merci, pour vos interventions et désolé d'être arrivé en retard. J'en profite pour remercier les gens qui m'ont pris en autostop, cela m'a permis de tester une nouvelle voiture.

(Rires)

J'ai une question sur un détail. Quand vous parlez de fruits et légumes prêts à consommer, je voudrais savoir ce que vous voulez dire. Est-ce la salade qui est déjà découpée, qu'il n'y a plus qu'à relaver une fois pour être sûr ou à cuire ? C'est pour que cela soit clair, car, pour moi, une prune prête à être consommée, c'est la prune classique : on la lave et puis on la mange. C'est pour cela que je voulais vous demander ce que cela visait plus particulièrement.

M. le Président. - La parole est à Mme Moucheron.

Mme Moucheron (cdH). - Excusez-moi pour mon retard, je suis désolée. Au niveau du gaspillage alimentaire, vous expliquiez qu'en ce qui concerne les commerces, cela touche plutôt 2,5 %, même moins de 2,5 %, et que le gaspillage était plutôt ciblé au niveau de l'industrie alimentaire qui, elle, était à hauteur de 63 %. Y a-t-il déjà quelque chose en matière de distribution du gaspillage à ce niveau-là ?

M. le Président. - La parole est à Mme Fassiaux-Looten.

Mme Fassiaux-Looten (PS). - Il y a déjà toute une série de choses qui ont été dites, mais j'ai envie quand même d'insister sur deux choses.

La première, c'est que le décret ne concerne que des produits consommables. D'entrée de jeu, Monsieur a signalé qu'il n'y avait pas deux vitesses à la limite, donc, ce sont des produits - c'est bien dans notre esprit - consommables.

Deuxième objectif, c'est d'éviter un gaspillage et une perte de produits. Il y a, à mon sens - je ne l'ai pas senti dans ce que vous venez de dire l'un et l'autre - une complémentarité qui doit exister entre les chaînes de distribution alimentaire et les banques alimentaires. Je crois que là que c'est vraiment, à mon sens, un des préalables. Il n'y a pas une guerre entre la distribution et les banques alimentaires. Il ne faut pas tirer à balle sur les banques alimentaires, même si, à un certain moment, il est difficile pour des régions ou pour des institutions de maintenir un niveau correct de conservation des aliments, d'utilisation de ces aliments à redistribuer dans une chaîne que chacun d'entre nous sait être destinés aux plus démunis.

Il y a là des difficultés, vous l'avez dit, les banques alimentaires n'ont pas d'argent. Évidemment, puisque le seul objectif est d'aider. Les normes parfois d'hygiène, d'utilisation de produits, sont vraiment ce qui nous guide en disant : « Essayons ensemble, grandes surfaces, moyennes surfaces, et cætera, franchisés, pas franchisés, énormes Carrefour ou Delhaize, d'essayer de limiter au maximum le déchet quand il est en fin de course et ce qui est consommable ; essayons de ne pas le gaspiller et d'en faire profiter les institutions généralement bénévoles », vous l'avez d'ailleurs dit aussi, et pour moi, c'est un complément.

Je n'ai pas encore senti cela. Je crois qu'il faut essayer de mettre cela aussi en exergue.

M. le Président. - Je rappelle qu'on est dans une audition sur la compréhension des choses. La plaidoirie, ce sera pour plus tard, Madame Fassiaux.

(Rires)

La parole est à Mme Cremasco.

Mme Cremasco (Ecolo). - Une petite remarque, Monsieur le Président, mais je pense que c'est important pour Comeos qui le met dans ses réactions et ses recommandations, notamment travailler sur les actions concrètes de la résolution du Parlement wallon. Je veux dire que je partage particulièrement votre opinion. On a l'impression qu'il y a beaucoup de résolutions et de propositions concernant le sujet, il y en a même une troisième que vous ne mentionnez pas qu'on a discutée dans la commission de M. le Ministre Di Antonio, pas plus tard que lundi ; ces points ont été rappelés.

Je voulais vous dire que le Parlement wallon en a conscience. On est revenu, justement, à cette résolution très complète et transversale de l'audit, en disant d'agir aussi sur ce point-là puisque, pour ne pas engranger des points supplémentaires avant d'avoir fait ces actions-là et notamment les 13 qui ne sont pas encore concrétisées. On s'y attelle aussi, en tout cas, on veille à pousser le gouvernement à les mettre en œuvre.

M. le Président. - À vous deux, maintenant, vous avez eu la rafale de questions. Essayez de n'en éviter aucune et on vous écoute.

La parole est à M. de Laminne.

M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos). - La première question : quelle serait la différence entre le décret ou pas de décret, question sous-jacente. C'est vrai que tout est parti au départ de l'initiative du Bourgmestre Frédéric Daerden de Herstal. On a fait allusion au fait que Carrefour ne s'était pas opposé à cela. Non, sur le plan des principes, on ne peut s'opposer au fait d'augmenter autant que possible le don alimentaire aux banques alimentaires.

La différence, ce que Carrefour - comme toutes les autres enseignes que je représente ici - souhaite, c'est qu'on n'en arrive pas à imposer, à contraindre, à intervenir dans les processus logistiques et dans les bonnes pratiques qui existent depuis longue date - le tableau remonte à 1999. Je puis vous dire que la collaboration avec les banques alimentaires existe depuis longtemps.

Petite anecdote, l'administrateur délégué de la Fédération belge des banques alimentaires est notre ancien directeur général de Comeos. Un de ses prédécesseurs était un ancien CIO d'une grande entreprise de distribution. C'est vous dire que les liens entre Comeos et la Fédération belge des Banques alimentaires existent de longue date. C'est une anecdote, mais cela prouve bien que nous nous parlons au quotidien. Même si, dans la pratique, les choses ne sont pas aussi simples qu'on ne le voudrait.

Donc, décret, pas décret, nous disons que les bonnes pratiques existent au Carrefour d'Herstal, comme ailleurs. Une entreprise comme Colruyt dit : « Moi, je ne laisse pas la latitude à mes points de vente d'organiser le don, je remets tout en centrale et j'organise en centrale ce don ». Elle a ses raisons de le faire. Je pense que c'est d'un point de vue efficacité aussi et collaboration avec la banque alimentaire de la région de Hal ou de Ghislenghien, puisqu'il y a deux grandes centrales Colruyt, c'est que cela fonctionne mieux comme cela et des preuves existent.

On m'a aussi posé la question : « impropre à la vente », « impropre à la consommation ». Impropre à la consommation, c'est - M. Denuit l'a dit - la date limite de consommation dépassée. Il n'est donc plus question de céder le produit pour consommation.

Impropre à la vente, vous connaissez le consommateur et vous-même, vous avez le même réflexe, si vous êtes attentif, vous regarderez la date limite de consommation : « Ah, c'est dans deux jours. Tiens, au fond, je sais que mon épouse et moi-même, nous n'allons le consommer que dans trois jours ». Allez-vous prendre ce produit-là ? Non, vous allez prendre plus loin en rayon et voir que la date limite de consommation, c'est six jours plus tard. Que font nos membres lorsque la date limite de consommation approche un peu trop ? On le retire de la vente. Il est toujours vendable, mais d'un point de vue commercial, ce n'est pas très gai pour le consommateur. Cela peut être aussi un produit dont l'emballage a été abîmé. Il est moins présentable, il est tout aussi délicieux à manger, à consommer, mais voilà. Donc, vous voyez la différence consommation et vente.

En ce qui concerne la biométhanisation, oui, tout le circuit des déchets - cela depuis la crise de la dioxine - est devenu un circuit qui coûte terriblement. Néanmoins, nos entreprises essaient de contrebalancer ce coût en valorisant autant que possible ce qui doit être détruit, mais c'est un circuit qui coûte. Dans le domaine de la viande, on parlait toujours du cinquième quartier, mais il n'y a plus de cinquième quartier depuis la crise de la dioxine. Or, ce cinquième quartier était valorisé et représentait des sommes importantes, c'est un exemple.

Les circuits des déchets - je parlerai aussi des circuits spéciaux, sous-produits d'origine animale, très contraignants - coûtent, et il n'y a pas beaucoup d'acteurs non plus. Donc, la concurrence entre les acteurs n'est pas toujours évidente, ce qui fait qu'ils peuvent parfois aussi avoir des prix extrêmement élevés.

Par ailleurs, quand c'est possible, nos entreprises... Par exemple, Colruyt construit sa propre unité de biométhanisation, c'est un exemple. C'est donc bien vous dire que, quelque part, il y a moyen de valoriser aussi soi-même, ou via des tiers, ses déchets.

Dans l'ensemble, ce sont des études européennes et une étude d'une organisation néerlandophone flamande qui ont effectivement réparti l'ensemble des déchets sur la chaîne. Il y a la production primaire et l'industrie. Il est évident que les entreprises de l'industrie alimentaire, membres de FEVIA, collaborent aussi avec les banques alimentaires. Il peut y avoir, par exemple, dans la chaîne alimentaire, un couac au niveau de l'étiquetage. Un mauvais étiquetage sur un produit et le produit ne peut plus être mis tel quel dans le circuit de la vente, de la pure commercialisation. Si ce n'est qu'un problème d'étiquetage, au niveau des banques alimentaires, dès l'instant où il n'y a pas de problème de sécurité alimentaire, cela peut partir vers les banques alimentaires.

Tout à l'heure, on a évoqué le problème des lasagnes avec la viande de cheval. Elles sont parfaitement consommables. S'il y a des stocks en centrale de nos entreprises - je ne pense pas qu'il y en avait des masses - ils peuvent aller parfaitement, au niveau des banques alimentaires, en disant que ce n'est pas de la lasagne de bœuf.

Donc, l'industrie alimentaire collabore aussi avec les banques alimentaires, c'est un fait certain.

Pour ce qui est de la complémentarité banques alimentaires-commerces, je pense que j'y ai déjà répondu. Nous avons une longue tradition, nous avons les bonnes pratiques qui existent de longue date et l'ensemble des entreprises, y compris des Lidl et Aldi, a des contrats avec la Fédération belge des Banques alimentaires. Il y a vraiment plus qu'une complémentarité, je dirais même une certaine complicité, même si peut-être qu'au quotidien, il y a encore moyen d'améliorer. Sachez que les entreprises sont bien conscientes.

M. le Président. - La parole est à M. Noirfalisse.

M. Noirfalisse, Président de l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation (APLSIA). - Je voudrais répondre à la question de la différence entre date limite de vente et date limite de consommation. Pour la bouteille d'eau, la firme Spa a étudié que la durée de vie du produit au point de vue bactériologique, et cætera, est de déterminer quelle est la date à partir de laquelle ils ne peuvent plus assurer qu'il n'y a pas une détérioration du produit à l'intérieur.

C'est donc la date limite de vente, ce n'est pas pour cela que la date limite de consommation ne peut pas être débordée, mais on sait que le produit se dégradera à partir de la date limite de vente - c'est là la grande différence.

Je voudrais également dire que nous avions des propositions à vous faire pour collaborer, car ce n'est pas le tout d'alerter des dangers, il faut aussi construire. Si la Région wallonne pouvait récupérer quelques postes de travail au sein de l'administration, ces personnes deviendraient des facilitateurs pour mettre en relation les bonnes relations et rendre la confiance, trouver les origines des dons à recevoir. Je pense qu'il y a du travail sur la planche. Il y a des masses importantes - quand je dis des masses importances, c'est par semi-remorque que l'on parle - de produits qui, aujourd'hui, sont jetés en amont du commerce, aussi bien à la production, au moment où l'on calibre les produits sur les marchés de gros, et cætera. Ce sont des volumes extrêmement importants et il serait intéressant... Je n'ai pas dit qu'il n'y avait pas de filière. Quand une pomme est trop petite ou trop grosse, elle ira au cidre. Je peux vous garantir qu'il y a des volumes très importants au niveau de la production.

Je prends toujours un détail, mais c'est quand même une parfaite image. Aujourd'hui, on demande pour avoir des pommes de terre le moins cher possible. On ramasse les pommes de terre mécaniquement par des machines qui, aussi performantes qu'elles soient aujourd'hui, ne sont capables de ramasser que 80 % de la récolte. Il en reste donc 20 % sur le champ. En plus, fait du hasard, le fermier serait bien heureux qu'on lui retire ces 20 % de pommes de terre parce que, simplement, ces vieilles pommes de terre, l'année suivante, lui apporteront des maladies ; c'est un exemple.

Je voudrais également dire que l'on souhaiterait créer et développer un label. On peut l'appeler comme on veut. On pourrait, par exemple, être socialement responsable, de telle manière que celui qui aura des parfaites collaborations avec des banques alimentaires puisse être, quelque part, identifié. Je pense que le fait d'obliger sera malheureusement beaucoup moins efficace que de motiver le volontariat - j'en suis personnellement convaincu. Il suffit peut-être d'allumer l'étincelle. C'est peut-être cela qu'il faut faire, effectivement, pour encore augmenter les dons ! Il faudra quand même régler les problèmes financiers des banques alimentaires et savoir qui payera l'équipement, bien entendu.

M. le Président. - Merci, Monsieur Noirfalisse.

Audition de M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège et de M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des provinces de Namur et du Luxembourg

M. le Président. - La parole est à M. de Coune.

M. Denuit, Porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). - Il y avait juste deux petites choses que je voulais rectifier, si c'est possible ou bien, j'ai le fait après.

M. le Président. - Vous avez la parole.

M. Denuit, Porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). - Au niveau de la responsabilité du magasin par rapport à une association caritative, si celle-ci est autorisée par l'agence alimentaire, c'est l'association caritative qui doit respecter la chaîne du froid. J'entends bien ce que monsieur dit par rapport aux risques. Le risque existe s'il fait un don par rapport à une association qui n'est pas autorisée. Alors là, monsieur assume un risque. Sinon, sa responsabilité s'arrête à partir du moment où la denrée alimentaire quitte son frigo, sa chambre froide et le transfert de responsabilité passe à la banque alimentaire ou à l'association caritative.

Deuxième chose, la réglementation européenne impose une obligation de résultat et pas de moyen. Il n'y

a aucune obligation pour une banque alimentaire, par exemple, ou une association caritative d'avoir une camionnette réfrigérée. Ce qu'il faut faire, c'est respecter la chaîne du froid, donc, transporter une denrée alimentaire à moins de 7°C, mais cela peut être fait avec un sac, un bac frigo avec des glaçons à l'intérieur. Il n'y a aucun problème par rapport à cela.

M. le Président. - Je vous remercie pour ces précisions.

La parole est à M. de Coune.

M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège. - Monsieur le Président, je suis Édouard de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires, et je suis également le Président de la Banque Alimentaire de la Province de Liège.

Monsieur le Président, je voudrais vous remercier de nous avoir convoqués, parce que je crois que c'est important que nous puissions donner notre avis.

Je vous dirais simplement l'expérience que nous avons eue à Herstal. La Commune d'Herstal par son bourgmestre, député européen, a demandé aux associations et aux grandes surfaces locales, dans le cadre du renouvellement des autorisations du permis d'environnement, de donner les vivres qui étaient encore consommables aux banques alimentaires.

Que s'est-il passé à ce moment-là ? Je vais vous l'expliquer pour que vous compreniez la façon de travailler et ce que l'on pouvait faire. Je crois que c'est plus facile que d'entrer dans des grandes théories.

Nous avons choisi, en accord avec la Ville d'Herstal, une association proche - association agréée par nous, donc, qui répondait à tous les critères, inscrite à l'AFSCA, qui avait des réfrigérateurs et tout ce qu'il fallait - pour aller quotidiennement chercher, au Carrefour de Herstal, les vivres qui n'avaient que très peu de temps à vivre.

Pourquoi avons-nous demandé à une association ? Parce que nous nous sommes dit : « Si, nous, banque alimentaire, nous allons là-bas avec notre camionnette réfrigérée ou un camion, cela prendra un certain temps ; il faut le ramener chez nous, le manipuler et le redistribuer ». Ce qui prend beaucoup de temps. Pour les dates qui restent relativement très courtes, il faut que ce soit le plus rapide possible et que l'on puisse donner aux démunis dans des bonnes conditions. Un démuni n'acceptera pas et n'accepte pas des vivres dont les dates sont dépassées.

Comme nous recevons des choses avec des dates très courtes, nous devons absolument raccourcir notre délai pour que cela arrive directement aux démunis - premier point.

Dans ce cadre-là, il faut respecter les instructions, les désidératas des grandes surfaces. À savoir, nous devons être présents aux jours et heures qui leur conviennent. Nous ne pouvons pas, nous, obliger et dire : « Nous venons à telle heure, il faut que ce soit prêt pour telle heure ».

Nous avons constaté, avec le bourgmestre de Herstal d'ailleurs qui nous a dit qu'il y avait 11 à 12 grandes surfaces à Herstal, qu'il nous était impossible de respecter, d'envoyer une camionnette dans toutes les grandes surfaces de Herstal - et Herstal, c'est une commune dans l'ensemble. C'est pratiquement impossible d'être là, d'avoir du matériel et des hommes qui soient disponibles et qualifiés pour se rendre sur place. C'est pour cela que nous avons choisi de nous adresser directement à une association locale et proche agréée par nous, pour essayer de gager du temps.

Les associations acceptent - ce ne sont pas uniquement des produits secs, on accepte également les fruits, les légumes - tout ce qui peut aider les démunis.

Je vais à présent parler des difficultés, car c'est très important - c'est une petite parenthèse. Vous savez que dans le cadre du PEAD, actuellement, les chefs de gouvernements des 27 ont décidé de diminuer d'une façon très drastique le don de vivres que nous pourrions recevoir. Ce sera vraiment une catastrophe pour nous. Nous allons perdre plus de 50 % de ce que nous pouvons distribuer. Nous voyons là, pour nous, une façon d'éventuellement récupérer et d'équilibrer cette perte énorme que nous aurons.

Je vais vous parler de chiffres si vous le permettez. Au mois de janvier, au Carrefour d'Herstal, nous avons reçu plus de 2 300 kilos de vivres consommables. Je ne sais pas si vous imaginez ce que c'est ? C'est énorme ! Chose que nous n'avions pas avant, donc, c'était vraiment, pour nous, des surplus très importants.

Les problèmes qui existent sont des problèmes de traçabilité, mais cela semble en voie de résolution. Il y a les problèmes de la TVA parce que, normalement, sur tout ce que nous recevons, la TVA doit être payée selon la loi. Là, il serait important d'avoir une TVA égale à zéro pour tout don aux associations caritatives. Cela me semble vraiment fondamental. Pratiquement, c'est comme cela, mais la loi n'est pas là.

Les difficultés sont aussi d'ordre logistique, je vous l'ai laissé entendre, il y a quelques secondes. Nous ne pouvons pas être partout à la fois avec une camionnette, frigorifique ou non, dans tous les endroits aux heures et jours voulus. Donc, si on nous oblige à aller partout, nous répondrons difficilement à tout. Nous avons nos limites aussi en matériel et en hommes.

Un exemple : à Herstal, il y a une autre grande surface qui est d'accord, mais il faut venir après 16 heures. Ce qui veut dire qu'il faut trouver un véhicule,

des volontaires disponibles après 16 heures, aller sur place, trier, choisir et reprendre ce qui est bon. Ce qui n'est ni évident ni pratique. Il y a un aspect de logistique assez fondamental.

Il y aurait une solution qui serait une toute belle solution, c'est que, dans ce cadre-là, nous soyons éventuellement aidés par les communes possédant un véhicule qui tournerait pour tout ramasser et distribuer. Ce serait magnifique, car il y a tellement de communes.

Je prends un exemple également pour la Province de Liège, que je connais particulièrement mieux. Nous donnons actuellement des vivres à près de 20 000 démunis, c'est-à-dire pratiquement l'équivalent de la Ville de Huy. Je ne sais pas si vous vous imaginez les volumes. Nous sommes équipés d'un camion frigorifique. D'ailleurs, je dis à Mmes et MM. les parlementaires que, dans 15 jours, vous êtes invités au Carrefour de Herstal, mais dans huit jours, nous y serons, car la Fondation Carrefour nous offrira un nouveau camion frigorifique. Voyez-vous, ce n'est pas mal et c'est sympathique; nous les en remercions.

S'il y a des problèmes qui peuvent surgir entre une grande surface et une association, nous sommes toujours là - les banques alimentaires - pour essayer de les régler. Nul n'est parfait, cela peut arriver, mais nous sommes là, en principe, comme en second rang pour intervenir s'il y avait quelque chose.

J'ai pris un terme tout à l'heure, je vais terminer par cela : qu'est-ce une association agréée ?

Nous agréons les associations qui répondent à un certain nombre de critères. Elles doivent être reconnues par l'AFSCA ; quand elles reçoivent des vivres du PEAD, ceux-ci doivent être contrôlés. Nous-mêmes, nous allons régulièrement voir si les stocks sont bien tenus, entretenus, si tout se déroule normalement et si les vivres sont distribués, selon mon expression, à tous les « a » - apolitique, areligieux, aracial. Nous ne faisons absolument aucune différence, un démuni est un démuni et, pour nous, le démuni, c'est le roi. Voilà comment nous fonctionnons.

Je laisse la parole à mon ami, M. Marc Van Nes, qui vous parlera plus précisément de certains points en détail. Je suis prêt à répondre à toutes vos questions.

M. le Président. - La parole est à M. Van Nes.

M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des Provinces de Namur et du Luxembourg. - Je m'excuse en tant que bénévole et associatif de devoir le vrai fond du problème, c'est que je crois que du côté de Comeos - et je les comprends et je partage - il y a des problèmes d'augmentation de frais de gestion, lorsqu'on voudrait voir appliquer la distribution des surplus alimentaires qui arrivent à date presque limite. Encore que là, je demanderai à l'AFSCA de préciser ce que signifie sur les paquets DLU et DLUO dont on ne parle pas dans les exposés ; il faut être un peu plus précis.

Je crois qu'au niveau et dans la pratique, à la banque alimentaire, qui chez nous se trouve à Meux, nous sommes parfaitement équipés. Nous avons les moyens, nous résonnons en termes de gestion, pur information, nous avons 24 bénévoles dans cette banque-là. Ce ne sont pas des gens qui tirent simplement des charrettes, il y a là des informaticiens, des anciens membres de personnel de la grande distribution - nous avons un panel actuellement assez spécialisé dans la gestion des banques alimentaires. Au niveau de la responsabilité, je rejoins ce qu'a dit l'AFSCA, c'est qu'à partir du moment où nous recevons les vivres, nous sommes responsables. Nous avons une assurance pour cela, nous sommes ainsi tranquillisés. De manière pratique aussi, au niveau du respect des températures, nous avons effectivement une chambre froide, nous sommes équipés là-dedans. Sur nos lettres de transport, la température est bien indiquée aussi, ce qu'on appelle les CMR. Tout cela fonctionne de manière professionnelle, ce n'est pas parce qu'on fait du bénévolat qu'on ne peut pas faire du professionnel, on a des responsabilités.

J'ajouterai aussi que nous aussi procurons de l'emploi. J'en ai un peu assez, personnellement, de dire : « Le social, c'est le grain de sable dans l'économie ». Ce n'est pas un grain de sable dans l'économie, cela procure de l'emploi. Qui n'a pas sa carte de mutuelle ici ? Je pose la question. On arrive en cas de maladie, c'est aussi un incident social à ce moment-là.

Concernant les transports, quand nous devrons affréter pour aller jusque dans la Province de Luxembourg, on crée de l'emploi. C'est quand même un transporteur, on n'utilise pas encore les nuages pour aller jusque là-bas. Il en va de même pour le matériel de fonctionnement, nous avons des *Clark*, nous avons du matériel qu'on a dû acheter ; des ouvriers ont bien dû les fabriquer. En marge de cela, j'inviterai à une réflexion sur la capacité du social à créer de l'emploi.

Tout à l'heure, on disait, de manière assez noire, que le commerçant a peur parce qu'il est responsable. Mais nous aussi, nous sommes responsables, nous aussi nous avons des comptes à rendre. Je vous assure que quand on a un contrôle de l'AFSCA, ce n'est pas piqué des vers ! Nous avons des traçabilités, nous devons rendre compte, et cætera.

Je terminerai ceci, le plus vite possible, s'il y a moyen. J'ai entendu qu'il y avait des stocks de viande avec une mauvaise étiquette. Qui décidera de débloquer ces stocks pour que nous les recevions ? Je dis tout de suite, nous ne sommes pas à cheval sur l'étiquette.

M. le Président. - Merci, pour cette bonne humeur, Monsieur Van Nes.

Échange de vues

M. le Président. - La parole est à Mme Sonnet.

Mme Sonnet (PS). - J'ai quelques petites réflexions et quelques petites questions. C'est vrai que, via ce décret, on insiste sur le fait qu'il n'y a pas deux types de consommateur, comme vous l'avez expliqué. Je suis contente d'avoir entendu votre explication concernant le Carrefour d'Herstal et le fait que tout se passe bien. On veut vraiment que les vivres, les denrées soient distribués dans de bonnes conditions et le plus rapidement possible.

Vous avez parlé de la TVA, c'est vrai qu'à ce niveau, on est, bien sûr, d'accord. On devrait aller vers une TVA égale à zéro ou réduite. Je pense que c'est en discussion à la Chambre actuellement.

Quels sont les aspects logistiques - vous en avez un peu parlé, mais pour que ce soit bien clair - techniques, voire administratifs, qui pourraient constituer un frein pour recevoir les dons de manière plus systématique ?

Les adaptations seront-elles nécessaires par rapport à ce qu'il y a actuellement dans vos associations ?

Pourriez-vous nous décrire quelles sont les règles de l'AFSCA que vous devez actuellement respecter ?

Pourriez-vous nous décrire le processus complet de respect de la chaîne du froid et ce que cela implique concrètement ?

Finalement, vos structures ont-elles les capacités d'assumer le surcroît de denrées qui arriverait ainsi avec la mise en œuvre du décret ?

M. le Président. - La parole est à Mme Cremasco.

Mme Cremasco (Ecolo). - Si je vous entends bien, vous dites : « 2 300 kilos sur le mois de janvier pour le Carrefour d'Herstal ». J'entends précédemment : « Attention, les industries de l'agroalimentaire, la masse des déchets est là notamment » et puis, je lis Mme Huytebroeck qui dit : « Il y a 25 % du gaspillage qui s'organise dans les ménages contre 2,5 % dans les supermarchés ».

Pour faire bref, je me dis qu'il s'agit de 2 300 kilos, rien que sur le mois de janvier et pour le Carrefour d'Herstal, et que c'est censé représenter une « micro-micro-partie » de l'ensemble des déchets alimentaires. Cela fait quand même froid dans le dos ! Excusez-moi, c'est peut-être moi qui suis sensible. De plus, quand je vois le nombre de personnes qui en ont besoin, c'est assez interpellant. Paradoxalement, cela veut dire que ce n'est pas si négligeable que cela. Même rien qu'un seul Carrefour, à Herstal, finalement, c'est assez paradoxal. C'est parce que la masse totale est énorme.

Cela rejoint un peu la remarque de Mme Sonnet. Pensez-vous que le fait de mettre en œuvre, un peu spontanément, permet d'aller vers quelque chose de plus spontané, en gros, d'encourager, mais moins formellement rigide, ou que c'est l'inverse ? Comment estimez-vous cela ? Y a-t-il, outre la Commune de Herstal, par exemple, si on prend la Province de Liège, d'autres communes qui pourraient embrayer le pas sans y être nécessairement contraintes ? Estimez-vous que cela sera facile et peut-être plus facile à gérer aussi, puisque vous expliquez bien que cela ne peut pas se démultiplier à l'envi non plus par rapport à son dispatching ?

J'aimerais vraiment avoir votre appréciation, mais je sais que c'est un peu le nerf de la guerre. Il est intéressant, je pense, d'avoir l'appréciation des banques alimentaires sur le sujet.

Par rapport au PEAD et au fait qu'il soit complètement amputé - je parlais tantôt de trois textes qui étaient en discussion - le troisième concerne précisément cela et la façon dont la Région wallonne pourrait effectivement combler ce manque. Je dis cela juste pour information.

Enfin, je voudrais rebondir sur le fait qu'il n'y a pas et qu'il ne faut pas - c'est le Monsieur de l'AFSCA qui a introduit ce sujet - de sécurité alimentaire à deux vitesses. J'ai loupé la question tantôt, mais cela m'a interpellée quand vous disiez qu'il y avait des consommateurs qui téléphonaient en disant: « Moi, je ne peux pas le consommer et je ne veux pas d'un produit périmé ». Or, je pense que les plus démunis ont aussi le droit à dire cela. Le rapport qu'on pourrait avoir en disant: « Vous mangez ce qui est périmé et nous, de l'autre côté de la barrière, on mange le reste », c'est effectivement, de mon point de vue, inacceptable ; mais vous dites bien que ce n'est pas réellement sanitairement inacceptable. Donc, vous expliquez bien la différence qu'il peut y avoir.

Comment pourrait-on résorber ce problème? Quelle est l'ampleur de ce phénomène ? Vous dites que l'AFSCA reçoit beaucoup de coups de téléphone de consommateurs qui disent cela. Je me dis que, là, il y a un travail à faire, et même un travail de tout-venant, pour qu'il n'y ait pas ces consommateurs à deux vitesses et qu'ils se sentent intégrés et respectés, même dans leurs conditions parfois difficiles.

M. le Président. - La parole est à M. Dodrimont.

M. Dodrimont (MR). - Merci, Monsieur le Président. Merci, Messieurs, pour votre témoignage. Quand vous évoquez les dons du Carrefour de Herstal, qui fait partie des grandes surfaces de ce pays, on peut quand même imaginer que ce Carrefour n'est pas un des plus petits de la Région wallonne ; c'est même l'un des plus importants. Pouvez-vous faire une analyse ou, en tout cas, nous donner une indication, quant aux profils de ces grandes surfaces qui donnent plus facilement ?

La petite grande surface - si cela peut s'employer comme terme - n'est-elle pas plus en difficulté de faire des dons conséquents, même en proportion de son chiffre d'affaires ? On se doute bien qu'une surface plus importante aura plus de facilités à réaliser des dons qu'une moindre, mais en proportion, le système dans lequel travaillent les gestionnaires de ces magasins ne permet-il pas plus facilement à des grandes surfaces comme celle de Herstal de faire des dons ? Par rapport à vos expériences quant aux dons qui sont effectués auprès de vous, avez-vous une idée de ce qui est fait en la matière ?

Deux autres questions, dont une qui a peut-être moins à voir avec le thème d'aujourd'hui, mais cela me taraude un peu. Concernant les dons alimentaires, on entend souvent des personnes dire que des familles bénéficient parfois de plusieurs dons alors que, finalement, un seul don aurait été plus logique pour ces familles. J'ai même entendu des personnes parler du fait de revendre des produits qu'on leur a donnés. Cela existe-t-il? Avez-vous déjà réfléchi à ce que l'on puisse éventuellement avoir une certaine réglementation qui ne permettrait plus qu'un seul don par famille ? Y a-t-il une réflexion par rapport à cela ? J'ai eu quelques témoignages qui vont dans ce sens.

Je reviens sur les fameuses lasagnes cheval-bœuf ; on les appelle comme on veut. Si vous deviez recevoir ces produits, auriez-vous les moyens de les étiqueter de façon à ce qu'ils soient identifiés par le consommateur ? J'ai été sensible à ce qu'on a dit tout à l'heure : il y a des gens qui s'insurgent de, finalement, consommer ce qui pourrait être qualifié de sous-produits. Il y a quand même, par rapport à cette problématique, une question d'éthique ou, en tout cas, des gens, qu'ils soient pauvres ou non, n'ont pas nécessairement envie de consommer du cheval. Si vous receviez ces fameuses lasagnes, dont l'étiquetage, l'emballage, a trompé le consommateur - raison pour laquelle elles ont été retirées de la vente - les étiquetteriez-vous à nouveau ou les réemballeriez-vous de manière à informer vos consommateurs de l'origine des produits qu'ils vont consommer ?

M. le Président. - La parole est à Mme Fassiaux-Looten.

Mme Fassiaux-Looten (PS). - Monsieur le Président, j'ai été sensible au fait que vous avez signalé qu'il serait intéressant que les communes investissent dans le transport, donc, dans le lien. C'est une très bonne idée. On pourrait, à la limite, faire un amendement à ce décret, mais il faudrait encore travailler avec les communes. Il est vrai que celles-ci, même si elles sont très attentives à cela, puisqu'il y a des CPAS dans toutes les communes de Belgique. L'idéal serait qu'il n'y en ait pas, mais c'est comme cela et il faut faire avec la réalité qui est la nôtre.

En vous entendant, je me disais que la difficulté principale était la réponse immédiate. Cela veut dire que ce type de véhicule devrait être porté et comme c'est à la mode aussi, les bassins de vie, et cætera, dans le cadre de nos réflexions futures quant à ceux-ci et aux limites entre les communes, et avec des difficultés parfois plus importantes pour des communes plus rurales. D'abord, elles ont des petites surfaces. Herstal, ce n'est pas la règle générale non plus de surfaces de distribution. Donc, il y a parfois moins de tonnages à transporter, mais sur des distances malheureusement plus importantes.

Il y a là aussi une réflexion à avoir par rapport à cela, comme si on pouvait imaginer une intercommunalité de l'entraide alimentaire, à plusieurs communes - comme cela se fait pour d'autres services à la population - pour ce type de véhicule. Ce n'est pas une question, mais c'est une réflexion qui mérite vraiment d'être creusée entre le pouvoir local, que nous représentons et cette rapidité pour limiter au maximum les gaspillages.

M. le Président. - La parole est à M. Desgain.

M. Desgain (Ecolo). - Merci, Monsieur le Président. Je vous remercie pour vos interventions qui m'éclairent bien. J'avais deux questions, parce que vous avez beaucoup parlé du Carrefour de Herstal, mais je voulais vous demander quelles étaient les autres sources d'approvisionnement de vos banques alimentaires.

Sont-ce uniquement des grandes surfaces de la taille du Carrefour de Herstal ou y a-t-il des plus petites surfaces ? Y a-t-il des boulangeries, des boucheries, des sources de cette sorte ? Y a-t-il aussi des sources qui sont plus en amont de la chaîne de production alimentaire ? Y a-t-il parfois des accords avec des agriculteurs ou avec des entreprises ? Une entreprise qui calibre les fruits ou les légumes, par exemple ? Cela fait-il aussi partie de vos sources d'approvisionnement ?

J'ai une seconde question qui touche plus au flux que vous devez gérer par rapport à la durée restante de consommation du produit. Comment est-ce que cela se répartit ? Est-ce beaucoup de denrées qui ont une date de consommation très rapprochée et qui nécessite une distribution dans des délais très rapides? Sont-ce des denrées qui ont une durée de consommation beaucoup plus longue et qui alors, peuvent faire l'objet d'une distribution plus lente ? Comment cela se répartit-il aujourd'hui par rapport à cette tension sur les flux ? Cela a-t-il évolué avec le temps ? Devez-vous aujourd'hui gérer les flux plus rapidement pour pouvoir en assurer une distribution dans les délais ?

M. le Président. - La parole est à Mme Moucheron.

Mme Moucheron (cdH). - Trois éléments de réflexion ont déjà été évoqués. Le premier est certainement au niveau des équipements. J'entends que vous êtes bien équipés dans votre région, que vous allez bientôt recevoir un deuxième camion-frigo. J'entendais

aussi la possibilité de transporter des aliments dans des sacs avec des bacs. Si on évalue les invendus alimentaires - jusqu'à 2 300 kilos par mois - cela me paraît compliqué pour respecter la chaîne du froid. Au niveau de la facilité, vous le dites vous-même, ce n'est pas évident de trouver des camions qui arrivent en temps et en heure pour transporter la marchandise. Je reviens sur ce que Mme Fassiaux-Looten disait. En matière de transport, de disponibilité, il faudrait réfléchir à ce que les communes puissent éventuellement contribuer à cela.

Vous disiez tout à l'heure que vous aviez mis en lien des associations qui étaient plus proches des surfaces commerciales. Je suppose que ce sont des bénévoles qui mettent en contact des grandes surfaces avec des ASBL agréées sur le terrain. Je voulais savoir comment cela fonctionnait. Je ne sais pas si tout le monde est aussi bien équipé que vous sur l'ensemble du territoire. Je viens de Mons, donc je ne connais pas bien le territoire liégeois, je connais plutôt le Hainaut.

M. le Président. - Personne n'est parfait, Madame Moucheron !

(Rires)

Mme Moucheron (cdH). - Vous parlez des Liégeois ?

Je sais que Mme Fassiaux-Looten vient de Chimay. Les contraintes territoriales ne sont pas du tout les mêmes. On n'a pas les mêmes quantités, mais pas les mêmes distances non plus. Cela doit être réfléchi.

Je reviens aussi sur quelque chose que Mme Cremasco évoquait au niveau de la lisibilité des étiquettes. Des gens refusent, à juste titre, des aliments considérés comme non consommables, périmés ou dont la date de consommation est dépassée. N'y a-t-il pas, à un moment donné, une possibilité - je sais que ce n'est pas de notre compétence - d'avoir une réflexion là-dessus ? Je sais que, pour un produit laitier, une fois que la date est dépassée, on peut encore le consommer pendant 15 jours. Je sais que, psychologiquement, des personnes l'acceptent volontiers et d'autres pas du tout, qu'on soit d'un côté ou de l'autre de la barrière. Il y a donc aussi une réflexion à avoir en matière d'information et de formation du consommateur.

Globalement, selon vous, ce décret contraindrait-il plus les collaborations qui existent manifestement entre les distributeurs et favoriserait-il une certaine fraude ? J'ai entendu, lors de l'audition précédente, que cela pourrait inciter certains commerçants à frauder, avoir plus de produits, donner plus à des banques alimentaires et déduire cela des frais. Selon vous, ce décret favoriserait-il une fraude ?

(Réaction de M. Van Nes)

Cela irait encore plus loin que cela ? Vous me faites peur ! J'entends que vous avez une demande par rapport à la TVA, donc c'est bien précis. Mais serait-ce bénéfique pour vous ? Ce décret rendrait-il les choses plus faciles pour vous ou faut-il laisser ce côté spontané qui existe déjà depuis de nombreuses années ?

M. le Président. - La parole est à Mme Fassiaux-Looten.

Mme Fassiaux-Looten (PS). - Une toute dernière chose, vous avez parlé d'un étiquetage dont on ne parle pas souvent. J'aimerais en savoir plus par rapport à ce « DLUO » ou quelque chose de ce genre.

M. le Président. - Je vais m'autoriser, en tant que président, à poser deux questions, car quelque chose me tracasse.

Monsieur de Coune, vous avez évoqué 2 300 kilos pour le mois de janvier. Entre le mois de janvier et la modification du permis d'environnement, le poids global a-t-il bougé ? A-t-on pu faire une comparaison d'un système à l'autre ? J'aurais voulu savoir si la contrainte avait entraîné un autre comportement.

Dans le public, on sait que ce type d'audition se déroule. J'ai reçu un courriel de restaurateurs qui nous disent qu'ils organisent parfois des banquets et qu'ils ont des surplus à l'échéance du banquet ; que le personnel est parfois choqué en disant : « On jette cela ».

Des gens vont au restaurant, à qui on sert une portion plus importante que ce qu'ils ne peuvent manger. Dans certains restaurants, ils peuvent repartir avec les restes. Dans d'autres, ils laissent leur assiette pleine qui retourne en cuisine. J'aimerais savoir s'il y a une attitude par rapport à cela.

J'ai une autre question un peu stupide ; excusez-moi de la poser. Je sais qu'on mange 365 jours par an et même 366 jours les années bissextiles. Je voudrais savoir s'il y a une fluctuation ou un cycle dans le fait de l'aide alimentaire. J'aurais voulu avoir cette précision. Cela change-t-il en été, parce qu'il y a les jardins, et cætera ? Je pense que la question peut être stupide, mais je voudrais ne pas sortir frustré de cette réunion.

Excusez-moi d'avoir pris la parole, en tant que président, à titre personnel.

M. le Président. - La parole est à M. Van Nes.

M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des Provinces de Namur et du Luxembourg. - En ce qui concerne la problématique dont on n'a pas parlé, c'est en aval. On peut se demander ce qu'il en est de la gestion des déchets après que ce soit passé par une association. Il existait à Namur - car il y a déjà des collaborations entre grandes surfaces et des associations au niveau de Namur - la possibilité de mettre les déchets en compostage gratuitement par la ville. On peut aussi penser à la pose exonérée de poubelles de compostage

qu'on viendrait chercher tous les x temps, parce que je vois difficilement l'association mettre dans des sacs en plastique. Cela commencerait à sentir, ce serait gênant.

En ce qui concerne la répartition des vivres que l'on reçoit, nous avons une grande flexibilité et une grande rapidité d'intervention. Parfois même, quand on reçoit des produits surgelés, dès qu'ils arrivent chez nous, ils arrivent par exemple vers 10 heures et tout est parti à midi. Tout est déjà réparti dans les différentes associations pour respecter la chaîne du froid, parce que nous sommes tenus par ces éléments-là.

En ce qui concerne le transport pour les communes - je parle de manière pratique au niveau de la Banque alimentaire Namur-Luxembourg - ce sont des camions avec des ouvriers communaux qui viennent chez nous, ce ne sont plus des voitures privées. On dit toujours que cela ne gène pas beaucoup, qu'on fait le travail des CPAS qui sont bien contents de nous renvoyer l'ascenseur.

En ce qui concerne d'autres sources d'alimentation, c'est la partie minime ; M. de Coune pourra mieux vous en parler. Nous nous rendons aussi aux criées de Malines, où nous avons droit à 500 tonnes par an. Là aussi, il faut trouver quelqu'un qui part à 6 heures et qui rentre à 14 heures et, aussitôt, redistribuer. On n'attend pas une semaine avec des légumes frais.

En ce qui concerne les normes AFSCA, nous prenons nous-mêmes le relais de l'AFSCA auprès des associations. Ce matin encore, il y a grandes affiches que vous avez données. C'est chaque fois donné aux associations. Nous avons un bulletin interne, on réexplique ce que sont la DDM et la DDC, et tout le reste. C'est chaque fois remis et on invite les gens à savoir ce qu'il en est. Tout à l'heure, j'ai utilisé le terme DLU - date limite d'utilisation - et date limite d'utilisation optimale. Il paraît que c'est une DDM déguisée. C'est gênant, on voit cela sur le paquet et on se demande ce qui se passe.

Au niveau du décret, j'essaie de voir les choses de manière pratique. Il faut du *win-win*, c'est-à-dire que nous, on doit y gagner et que la grande distribution doit y gagner aussi.

Je parlais tantôt de frais de gestion, mais je suis content de ce décret que je considère comme un aiguillon. D'ailleurs, on utilise le mot « propose » et je ne pense pas qu'il y ait la notion d'obligation. Il faut être réaliste. Quand on ne sait pas donner à une association ou que ça ne marche pas de ce côté-là, on continue comme avant. Je crois qu'il faut arrêter toutes ces histoires de vampire avec la nourriture qui pourrit et que les gens vont mourir, et cætera. Soyons un peu sérieux. On fait très attention à cela, on est aussi responsables. Ce sont des arguments, mais je dis qu'il y a le problème des frais de gestion qui peut se poser de leur côté. Cela dit, moi, au niveau du cabinet de la Ministre Tillieux, je fais partie d'un groupe de travail au sein duquel, j'ai proposé, pour pallier parce que ce n'est jamais ...

Cette histoire pour moi, j'appelle cela les poubelles dorées. C'est peut-être bon, ce qu'il y a dedans, mais pour moi, ce sont des poubelles dorées. J'ai proposé, puisque le bureau belge de redistribution qui reçoit l'argent de l'Europe actuellement cessera de fonctionner en 2014 - je crois que l'idée fait son chemin - la création d'une centrale d'achats directement aux grandes surfaces et aux grands distributeurs partout en Europe donc, la création d'une centrale d'achats, avec possibilité de déduction fiscale auprès de ces entreprises. Quand une entreprise achète une œuvre d'art, elle peut déduire fiscalement. Alors, pourquoi pas quand on lui achète des produits ? Je rejoins ce que je disais tantôt : nous aussi on peut promouvoir l'emploi.

M. le Président. - La parole est à M. de Coune.

M. de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège - Je vais essayer de répondre aux autres questions ; j'espère être complet.

Concernant les règles de l'AFSCA, nous sommes contrôlés comme un grossiste, donc, comme un grossiste qui donne des vivres aux autres magasins. Nous subissons exactement les mêmes contrôles qu'un grossiste.

Au sujet de la chaîne du froid, il faut savoir que tous les produits ne l'exigent pas. Il n'y en a uniquement qu'une partie, 15 à 20% maximum. Tout le reste n'est pas obligé d'être catalogué comme devant être régi par la règle du froid. D'ailleurs, les associations ont reçu, à l'époque, encore il n'y a pas longtemps, des couvertures isothermiques de façon à ce que, quand elles reçoivent du froid, elles puissent l'emballer le temps du trajet pour qu'il n'y ait pas de problème avec la chaîne du froid. Certains ont des casiers avec des chaînes du froid ; c'est variable.

Au point de vue des démunis, une certaine déontologie existe. Nous, banque alimentaire, nous ne pouvons pas aller voir les noms ni les adresses des personnes à qui l'association donne pratiquement. Cela nous est interdit. Comment éviter l'effet de gaspillage ? Si M. vient et puis que Mme vient, et puis si je vais dans une autre association. Nous essayons - on sait bien qu'on ne réussit pas à 100% - d'aller vers 90%. Je suis peut-être optimiste, en ce sens que nous donnons à chaque association un secteur de travail et que, quand quelqu'un vient dans cette association, il doit signaler son origine, où il habite, s'il a un domicile. À ce moment-là, s'il n'habite pas dans le secteur, on lui donne le colis de dépannage et on lui conseille d'aller dans telle autre association dont il dépend, dont son adresse dépend, en tous les cas. Cela, c'est pour répondre à ce problème de gaspillage difficile à résoudre. Surtout quand on sait que certains arrivent avec le nom de M., d'autres avec le

nom de Mme. Ce n'est pas évident. Nous essayons, on essaie. Effectivement, de temps en temps, il y a des dérapages, il ne faut pas se le cacher. Cela ne devrait pas arriver, mais cela peut arriver. Il faut être correct, honnête.

Comment, à la suite de l'intervention du Bourgmestre de Herstal - je sais que M. Daerden a envoyé ou a prévenu tous ses collègues de faire la même chose - essayer de promouvoir l'action qu'il fait à Herstal ?

Dans ce cadre-là, je sais qu'à Liège, l'Échevin, M. Schroyen, a mis dans le plan à dix ans de la ville, une activité de ce type-là. On va voir. Cela a dû être voté jeudi dernier, si mes souvenirs sont bons.

Les démunis sont très attentifs aux dates, beaucoup plus que nous. À la limite, dans mon frigo, si j'ai un yaourt qui est deux à trois jours en retard, je le mangerai. Si vous voulez le donner à un démuni, il y a beaucoup de chance que celui-ci le refuse. On doit être terriblement stricts. On ne peut pas donner quelque chose dont les dates sont dépassées. C'est vraiment, pour nous, la Bible - si je peux m'exprimer comme cela - c'est vraiment la base. On ne peut pas se permettre cela. D'ailleurs, l'AFSCA ne serait pas d'accord.

Quant à l'étiquetage, lorsqu'un produit a eu un problème quelconque, nous recevons en général d'un laboratoire, un certificat d'analyse. Nous le photocopions et on le distribue à toutes les associations pour que chaque association sache que, lorsqu'elle reçoit tel type de produit, si la date n'est pas exacte, il y a un certificat qui garantit la continuation de la date. En plus de cela, sur le bon - nous faisons signer un bon de réception - on indique également les dates de validité. Les associations doivent distribuer avant cette date-là.

Pour ce qui concerne l'organisation dans les grandes surfaces, les petites surfaces posent effectivement problème. Les grandes et petites surfaces ont leurs règles personnelles de travail. Je comprends parfaitement bien que ce n'est pas facile du tout. On a cité tout à l'heure Colruyt - je me permets de le dire aussi - qui rentre tout à sa centrale. Cela veut dire qu'avec les délais qui sont passés, le fait de rentrer à la centrale, pratiquement, il n'y a plus rien qui puisse être redistribué correctement. Les temps de transport étant tels et la rapidité, on ne sait plus faire revenir des choses correctes. Il y a des problèmes et je comprends parfaitement bien que chaque surface a ses règles. Dans certaines surfaces, nous savons que cela doit être scanné. Tout ce qui nous est donné doit être scanné, ce qui veut dire qu'il y a une personne qui doit scanner tout ce qui sort. Quand il y a des dizaines de kilos par jour qui sortent, vous vous rendez compte un peu le travail que cela peut représenter.

Pour répondre à une autre question de tout à l'heure, sont-ce 2 330 kilos que nous avons reçus d'Herstal, cela fait-il un changement ? Avec l'expérience personnelle que j'ai à Liège, où nous avions une camionnette il y a quelques mois encore, avant que l'AFSCA ne soit intervenue et maintenant, j'espère que cela ira mieux ; nous allions dans trois Carrefour autour de notre dépôt et nous ramenions environ une tonne par semaine pour les trois. Cela veut dire que nous avions peut-être, l'un dans l'autre, 800 à 1 000 kilos pour ceux qui nous donnaient et tout ce que l'on ne nous donnait pas. C'est un fait incontestable. On aurait pu avoir beaucoup plus ! C'est une réponse à la question que vous avez posée.

D'où viennent toutes nos sources et quelles sont les durées des aliments ? Du point de vue des sources, la plus grosse source que nous ayons, c'est le PEAD qui représente à peu près 50 %. Nous avons - je le cite de mémoire, car je n'ai pas les chiffres devant moi - environ 20 à 25 % provenant des industries alimentaires, +/-15 à 20 % des grandes surfaces, +8 % de la collecte Delhaize, +2 % de la collecte Colruyt, plus quelques pourcentages des criées et des collectes que nous organisons parfois dans les écoles, ou des choses comme cela. En gros : d'où nous tenons nos vivres.

Concernant le pourcentage du froid, les quantités provenant des petites surfaces ou des grandes surfaces, nous en recevons relativement très peu. Honnêtement, on ne peut pas dire que c'est nul, mais c'est très minime. Pourquoi ? Parce qu'ils n'ont ni l'organisation ni le temps nécessaire pour nous aider. C'est ce que je ressens en allant les voir. Ils disent : « Nous avons des contraintes avec notre organisation. Nous sommes déjà tenus au maximum avec notre personnel. Nous surnageons comme nous le pouvons ». C'est ce qu'ils nous disent ; c'est relativement minime.

J'espère que j'ai répondu à presque tout.

M. le Président. - Je pense qu'il y a encore des questions, mais il y sera répondu en cours de route. Je vous donnerai la parole après. Je veux vraiment que chacun puisse s'exprimer.

M. Van Nes, Président de la Banque Alimentaire des Provinces de Namur et du Luxembourg. - Je suis trop long, excusez-moi.

M. le Président. - Vous êtes tout à fait intéressant et je pense que tout le monde suit avec beaucoup d'intérêt. Je ne voudrais quand même pas que les autres ne puissent pas s'exprimer.

Je propose aux parlementaires de passer au représentant suivant.

Tout simplement, pour mettre les personnes qui sont avec nous à l'aise aujourd'hui, s'il y en a qui doivent partir, il n'y a pas d'obligation de rester jusqu'au bout des auditions.

Audition de Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook)

M. le Président. - La parole est à Mme Ricaille.

Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook). - Je me présente Nathalie Ricaille, je suis responsable de projets au sein d'un bureau d'études associatif, Espace Environnement basé à Charleroi, qui rayonne sur la Belgique francophone, mais aussi le nord-ouest européen à travers des projets du type de celui de GreenCook. On est très fier de le porter, non seulement à cause du sujet qui est le sien et qui est vraiment dans le viseur de l'actualité aujourd'hui. On est fier d'y avoir pensé au moment où peut-être personne n'y pensait vraiment ou pas de manière aussi aiguë, mais aussi par les résultats qu'on est en train d'obtenir.

La brochure qui vous est distribuée a été éditée à l'occasion de l'évènement à mi-parcours du projet qui a eu lieu au mois de novembre et qui compile, de manière synthétique, les différents résultats du projet. N'hésitez pas à en prendre connaissance parce qu'aujourd'hui, je vais faire un focus sur la partie qui vous concerne, c'est-à-dire le travail avec la grande distribution.

GreenCook est un projet Interreg IVB. Je vais très vite pour situer le cadre de mon intervention, dire ce qu'elle est et surtout ce qu'elle n'est pas. C'est un projet, par définition, il y a un début et une fin. Vous voyez qu'on se rapproche dangereusement de la fin, le 31 décembre de cette année. Douze partenaires et cinq pays du nord-ouest européens sont engagés, la Belgique, la France, l'Allemagne, les Pays-Bas, mais aussi l'Angleterre qui a été pionnière dans la communication sur la réduction du gaspillage alimentaire à travers une campagne dont vous avez peut-être déjà entendu parler, qui s'appelle *Love Food Hate Waste*. Un objectif commun : faire reculer le gaspillage alimentaire.

Voyez tous ces partenaires, une combinaison qui est inédite et innovante, puisqu'on a voulu le projet multisectoriel et aussi ancré dans des territoires, histoire que les résultats qu'on aura pu obtenir puissent aussi se pérenniser au-delà de la fin du projet.

Dans le projet, qui trouvez-vous ?

Vous trouvez des autorités locales et régionales à compétence déchets : Bruxelles-Environnement, l'administration bruxelloise de l'environnement, la communauté de l'agglomération de l'Artois, le Béthunois - intercommunale, comme on dirait chez nous, mais à compétence déchets - AV Ludwigsburg - également intercommunale en Allemagne.

Il y a également le Conseil régional Nord-Pas-de-Calais, grosse structure multicompétente. Pour ce qui nous concerne, on travaille avec elle sur deux des aspects du projet. C'est la restauration scolaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire en cantine et la coordination des écoles de consommateurs. Les écoles de consommateurs, c'est un concept qu'on a connu en Région wallonne, qui a disparu un temps, qui perdure à travers tout le tissu associatif, c'est-à-dire ces dispositifs de soutien aux consommateurs précarisés. En France, ce sont les conseils régionaux qui ont cette compétence de coordination des structures associatives de leur territoire.

Concernant Point Vert et Fost Plus, c'est un Belge qui est représenté. Il est toujours intéressant de voir dans un projet à vocation environnementale un emballeur, un méchant puisque c'est toujours comme cela qu'on présente les choses. Nous avons trouvé intéressant de pouvoir intégrer dans notre projet la dimension liée au lien entre contenu et contenant, c'est-à-dire explorer les pistes qui consistent à voir jusqu'à quel point un emballage peut ajouter une valeur à la conservation du produit qu'il contient. D'ailleurs, vous trouverez des résultats de ces études dans le document qui vous a été remis.

Il y a une agence de marketing environnemental en lien direct avec trois supermarchés Leclerc - c'est leur expérience que je vais vous présenter maintenant - il s'agit de Greentag, dans le Nord-Pas-de-Calais, dans la région lilloise.

Il y a des instituts de recherche, le CRIOC, l'Université de Stuttgart et l'Université de Wageningen - connue à l'échelle européenne comme étant un pôle de référence en matière d'alimentation et de recherche sur l'alimentation - des réseaux de chefs et de cuisiniers professionnels - De Proeftuinen aux Pays-Bas, Sustain en Angleterre.

Et puis, il y a nous, Espace Environnement. Nous ne sommes pas des spécialistes ni de l'alimentation, ni de la lutte contre le gaspillage alimentaire, même si on est impliqué depuis plus de dix ans dans des logiques de projets de réduction des déchets sur les territoires. C'est une thématique nouvelle pour nous. On a voulu monter ce projet qu'on coordonne administrativement et financièrement. Au niveau du partenariat, vous vous imaginez quelle grosse machine cela représente, puisqu'il s'agit de douze partenaires, cinq pays, quatre ou cinq langues de travail. Ce n'est pas évident ; c'est un sacré travail.

Il y a quatre axes de travail dans le projet :

- la maison dans la cuisine ;
- le restaurant ;
- la cantine scolaire ;
- le supermarché, qui est donc ce qui vous intéresse aujourd'hui.

Le document que vous avez reçu reprend l'état d'avancement du projet sur ces quatre axes. Si vous le voulez, je vais me consacrer à travailler la question du don alimentaire en supermarché.

Il faut savoir qu'on s'est intéressé à cette question, il n'y a pas si longtemps, en novembre 2012 puisqu'on a organisé, à Lille, une plate-forme transnationale de dialogue qui s'appelait « Sécurité alimentaire et lutte contre le gaspillage : passer de la contrainte à l'opportunité ». Donc, vous voyez des mots qui ont déjà été beaucoup évoqués cet après-midi et l'on aura l'occasion d'y revenir.

Trois tables rondes thématiques ont réuni un certain nombre d'experts, dont l'une qui était consacrée à l'optimisation du don alimentaire. Il y a deux images. La première, c'est M. Mennecier, Directeur du service alimentation du Ministère de l'Alimentation en France, qui a été le fil rouge, la haute autorité sur l'ensemble de la journée. Juste pour la petite histoire, on est quand même pas peu fier, en tant qu'opérateur wallon, de vous dire qu'on a été associé, tout récemment, aux différents groupes de travail mis en place par le ministre français de l'Alimentation, qui est en train de mettre sur pied un plan de bataille pour lutter contre le gaspillage alimentaire et le réduire de moitié à l'Horizon 2015 en France. Nous participons aux discussions. De nouveau, en tant qu'opérateur wallon, nous pouvons en être fiers, même si c'est l'expertise de tout un partenariat et, bien entendu, certainement pas la nôtre que nous portons. On avait déjà compris qu'elle était autour de la table aussi, puisque M. Thomas Pocher est le Directeur de Greentag, donc des trois supermarchés Leclerc Nord-Pas-de-Calais qui sont engagés dans le projet. Vous avez peut-être déjà vu M. Thomas Pocher à la télévision, il est en train de devenir une espèce de star, du moins dans l'hexagone ; il représente aujourd'hui le symbole du distributeur engagé. Nous sommes fiers de l'avoir avec nous.

Il y avait également M. Doysen de la Ville d'Herstal - qui présentait justement son expérience - le président du Secours populaire du Pas-de-Calais, et puis, une professeure de l'Université de Bologne en Italie, venue parler de la loi du bon samaritain à l'époque, donc, cette notion qui visait à déresponsabiliser le récipiendaire du don alimentaire de manière à le faciliter - toutes choses qui ont déjà été présentées par ailleurs.

M. Thomas Pocher connaît bien l'expérience de Herstal puisqu'il a eu l'occasion de discuter avec son représentant.

Je vais essayer d'aller très vite, mais travailler en deux temps. Je vais vous expliquez ce qui a été fait pour ce qui concerne la question du don alimentaire par Greentag dans le cadre de GreenCook et puis vous transmettre - car ce ne sont pas les miennes - les quelques réflexions de M. Thomas Pocher que j'ai eu longuement au téléphone, ces derniers jours, quant à ce projet de décret et au sentiment qu'il a pu avoir par rapport à l'expérience de Herstal, puisqu'il en a eu connaissance.

Je vous donne quelques chiffres - certains ont déjà été cités, d'autres pas - je voudrais les partager avec vous, car ils sont vraiment issus du travail de terrain. Le gaspillage dans les supermarchés représente de 1 % à 3 % du turnover, avec une indication sur le fait que, plus un magasin est petit, plus il gaspille. On a déjà évoqué la question des petites et moyennes surfaces qui, potentiellement, gaspillent plus que les hypermarchés, mais qui, en termes de logique de circuit de récupération, complexifient beaucoup la donne puisque, au lieu d'avoir un point de collecte, vous en avez peut-être 10 ou 15.

Un euro investi, c'est 0,40 kilo gaspillé, ce qui représente, dans notre magasin-pilote de Templeuve, 190 tonnes par an. Ce sont des chiffres qui n'étaient pas disponibles avant le début du projet. J'aurai l'occasion d'y revenir. Souvent, quand on parle de gaspillage - j'ai vu les réactions de certains d'entre vous, les membres de la commission - on ne sait pas très bien de quoi on parle en termes de chiffres. On a le sentiment que c'est beaucoup et peu à la fois. Cela dépend d'où on se place, si on regarde le frigo du consommateur, ou si on regarde les poubelles de la grande surface. Cent-nonante tonnes par an dans un magasin de 5 000 m^2, la taille moyenne des hypermarchés, et il y en a des plus importants encore.

Les difficultés rencontrées par les associations caritatives ont été déjà bien soulevées ; je ne vais pas y revenir.

Après le côté un peu exotique de ma présentation, je vais vous parler de ce qui se passe en France et qui n'existe pas chez nous : la possibilité, pour les distributeurs, de déduire de leurs impôts une partie de la valeur de la marchandise qui est donnée. C'est la fameuse Loi Coluche qui s'étend aux dons alimentaires et non pas uniquement aux dons monétisés aux associations. Vous voyez que ce n'est pas rien. Soixante pour cent de la valeur des marchandises données - valeur prix de vente - peuvent être récupérées. Je vous donnerai des chiffres après et vous verrez ce que c'est, avec une limite évidemment, un plafond.

Voilà le cycle de vie d'un produit aujourd'hui au sein du magasin-pilote Leclerc. La langue de travail du projet est l'anglais et, donc, j'ai tout traduit sauf les schémas malheureusement, car je n'y avais pas accès. Rien de bien étonnant dans ce que vous découvrez là, si ce n'est qu'aujourd'hui, beaucoup plus qu'il y a deux ans et demi, date du début du projet, le don aux associations est devenu une filière comme une autre. Cela fait partie des réflexions et des recommandations que je partagerai avec vous en fin d'exposé, au point qu'aujourd'hui, on considère dans le magasin, les associations caritatives, comme des clients. Ils sont encodés, saisis - pour le dire à la française - comme des clients. C'est une filière comme une autre, cela fait partie du schéma de gestion de la nourriture dans le supermarché.

Tout à l'heure, les représentants de Comeos - ils

avaient raison de la souligner - disaient que beaucoup de choses étaient déjà mises en place. Je dirais que cela diverse en fonction des enseignes, car, quoi qu'on en dise, la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans certaines enseignes, en Belgique et ailleurs, cela reste des sujets qui ne sont pas nécessairement faciles à aborder. Tout le monde n'a pas toujours l'esprit ouvert.

Beaucoup de choses sont mises en place, mais voilà des choses qui n'existaient pas dans le magasin avant le début du projet et dont on peut parler aujourd'hui. Le don a été beaucoup augmenté, je vais vous montrer des chiffres et les fameuses *smoothies*. C'est un peu anecdotique, mais c'est l'idée qu'on peut retravailler les produits frais en fin de vie dans le magasin pour en faire des produits à haute valeur ajoutée qui sont reproposés aux consommateurs.

Pour le dire très simplement, que se passe-t-il ? On prend les fruits, on prend les légumes consommables, mais non plus vendables parce qu'ils sont cabossés, car ils ont été manipulés - les bananes ont des coups, des produits que vous n'achèteriez plus alors qu'ils sont tout à fait mangeables - on les retravaille au sein du magasin et on en fait des *smoothies* ultra-frais qui sont vendus avec une étiquette mentionnant que ce sont des produits « antigaspi » mis à disposition du consommateur.

On a parlé tout à l'heure des contraintes des uns et des autres qui, à un moment donné, étaient en opposition. Les représentants des associations caritatives disaient : « On comprend, il faut qu'on arrive à une certaine heure, car on ne peut pas s'imposer », la grande distribution disant : « Ce n'est pas évident pour nous, on a des contraintes ; c'est logique, ils ne peuvent pas venir n'importe quand et n'importe comment ».

À Templeuve, cela ne se passe pas tout à fait comme cela, car il y a eu vraiment une volonté de travailler en partenariat avec les associations et de rentrer en négociation préalable avec elles. On a évoqué tout à l'heure la logique gagnant-gagnant. C'est vraiment cela qui a voulu être mis en place chez Leclercq. Il y a eu un travail sur le type de produit qui a été à collecter, sur la définition d'une méthode de suivi du don, la définition des rôles et responsabilités de chacun - c'est important - des rencontres avec les associations - pour discuter de tout ce que je viens de vous expliquer - la mise en place, l'implémentation du projet-pilote - car ce sont toujours des projets-pilotes dans le cadre de projets-types Interreg - et, enfin, des résultats qui commencent à arriver.

Quels produits sont collectés ? Je pense que cela a déjà été dit. Ce sont des produits qui seront retirés des rayons quelques jours avant la date limite de consommation, d'utilisation optimale. C'est effectivement le vocable français DLC, DLUO - ce sont nos DDM et dates de péremption traditionnelles, dates limites de consommation. Et puis, d'autres produits qui ne sont plus vendables pour des raisons esthétiques ; ce sont notamment les fruits et légumes qui repartent en *smoothies*.

Où, quand et comment ? Les produits sont triés, conservés dans une aire de stockage réfrigérée. Un rendez-vous est pris avec l'association, on collecte les données et les indicateurs de suivi. On sait qu'on a une personne de contact, il y a des plannings d'enlèvement, des documents, une traçabilité et des indicateurs.

Il y a deux types de clients pour ce don. Ce sont les épiceries solidaires qui iront chercher les produits donnés et qui les revendront à 20 % de leur prix réel sur le marché. Et puis, il y a les œuvres de charité, les associations caritatives qui, elles, donneront directement le produit aux familles défavorisées.

La liste des structures avec lesquelles travaille le magasin a été obtenue via la banque alimentaire. Au cours de ces rendez-vous préalables avec les structures, il y a vraiment eu des discussions sur :

- le type de produits nécessaires ;
- les équipements dont ils disposent ;
- la manière dont seront redistribués les produits aux bénéficiaires qui dépendent d'elle ;
- le jour de collecte qui conviendrait eu égard à ce qu'elle fait.

Tout cela a été âprement discuté et négocié. L'idée étant d'être vraiment - comme disait le représentant des banques alimentaires tout à l'heure - dans une logique qui serve les intérêts du supermarché, mais aussi celui des associations.

Enfin, tout cela a donné lieu à une signature de conventions de partenariat individuelles.

De manière pratique, du lundi au samedi, on retire les produits des rayons. Ils sont généralement redistribués le jour même - cela a déjà été dit - ils sont scannés par le chef de rayon pour assurer cette traçabilité, mais aussi pour évaluer la valeur des dons. On a besoin de savoir. Mesurer, c'est savoir. On a besoin de savoir de quoi on parle, en poids et en valeur.

Vous voyez que là derrière, des enjeux de sensibilisation et de formation du personnel sont évidents et essentiels ; j'en reparlerai.

Chaque association signe un document qui reprend la liste des produits collectés et qui les recense en nombre et en valeur. Des reçus sont envoyés, ensuite, par les associations qui attesteront des dons réalisés, de la date de ceux-ci, mais aussi des noms des bénéficiaires. Ce qui n'est pas possible ici, l'est en France. Les données sont compilées dans un fichier Excel, sur une base mensuelle.

Voilà des exemples d'outils de suivi qui ont été développés et qui me permettent de vous donner déjà

quelques chiffres sur le magasin de Wattrelos, notamment. C'est plus de 300 000 euros de dons qui ont été faits sur l'année 2011-2012. Je pense que les chiffres sont panachés puisqu'ils datent de novembre 2012, l'année n'était donc pas terminée.

La liste des bénéficiaires correspond vraiment à des associations locales ; plus de 300 000 euros de dons.

Je vous ai parlé de 190 tonnes de gaspillage estimé sur cet hypermarché de 5 000 m^2, je ne vous ai pas donné l'équivalent sans repas, mais c'est peut-être un chiffre qui peut vous marquer, cela représente 225 000 équivalents repas. Cela veut dire que, chaque année, dans ce supermarché - ils sont à peu près équivalents, Templeuve et Wattrelos - dans chacun de ces supermarchés, l'équivalent de 225 000 repas part à la poubelle si rien d'autre n'est mis en place.

Le personnel est tout à fait partie prenante au dispositif. Là aussi, des estimations ont été faites. Vous vous posiez la question de savoir ce que cela représentait en termes de surcoût de temps et de travail à consacrer par le supermarché. Vous avez la réponse, en tout cas, pour ce qui est de l'exemple que je vous présente. Ce sont trois heures par jour qui sont consacrées à la gestion du système, soit 10 000 euros par an. C'est un système volontariste dans lequel le directeur du magasin veut s'impliquer.

La pression se fait par le haut et par le bas aussi, car, depuis deux ans que ce distributeur est engagé dans le projet GreenCook. Il sait qu'il peut compter sur son personnel. Il a l'appui non seulement de sa clientèle qui commence à voir bouger les lignes même si le comportement n'évolue pas très facilement.

En tout cas, au niveau du personnel, ce sentiment d'appartenance est beaucoup plus développé aujourd'hui qu'avant. M. Thomas Pocher me disait : « Moi, je n'en pouvais plus d'avoir des employés qui défilaient dans mon bureau en me disant : c'est honteux, moi qui suis affecté à la gestion des déchets à l'arrière du magasin, je suis obligé de jeter des produits que je ne pourrais même pas me payer si je devais les acheter ». Il y a un moment où il y a une forme d'écœurement aussi de la part du personnel de constater ce gaspillage et d'avoir l'impression qu'il y contribue d'une manière ou d'une autre.

Tout à l'heure, on parlait de responsabilité sociale éthique du distributeur. Ce type de système volontariste ou contraint - là, pour le coup, on est vraiment sur une base volontaire - permet vraiment de réaffirmer la fierté d'appartenir à une enseigne. Cela se traduit par de l'affichage qui était purement interne jusqu'à présent, mais qui, maintenant, sortira au niveau du consommateur. L'enseigne a vraiment conscience de la nécessité de communiquer auprès de ses clients sur son engagement. Il ne le faisait pas jusque-là. On a beaucoup parlé d'image de marque, de notoriété. Il ne le faisait pas par peur de susciter des contre-réactions de la part de la clientèle. Cela n'a pas l'air d'être le cas, ils vont donc se lancer.

Je termine rapidement en vous montrant l'évolution des dons +700 % à Wattrelos, +1 500 % à Templeuve. Vous avez tous les chiffres. À fin 2012, 13 partenaires associatifs étaient engagés : 200 tonnes de dons. Le don dépasse 50 % du gaspillage total du supermarché, c'est vraiment pas mal du tout, avec 600 000 euros de valeur estimée des dons pour les trois supermarchés engagés et un crédit d'impôt. Je vais vous raconter l'anecdote, car cela pose également question par rapport à votre travail parlementaire. Aujourd'hui, ce sont 100 000 euros. M. Pocher me dit : « J'ai préparé toutes mes fiches, car je sais que je vais avoir un contrôle fiscal ». C'est tellement énorme, vous avez vu la hauteur de la défiscalisation : 60 %, ce n'est pas rien. Quand on joue bien le jeu du don alimentaire jusqu'au bout, en France, on peut ramener jusqu'à 100 000 euros de déduction fiscale. Se pose la question de savoir s'il faut aller jusqu'à 60 % de déduction. Je pense que le système n'a pas été fait pour servir cet intérêt-là comme cela et de manière généralisée, mais voilà, c'est quelqu'un qui s'y retrouve clairement. Sa filière est organisée, les associations sont contentes et lui s'y retrouve aussi financièrement.

J'en arrive aux recommandations. Concernant les obstacles, on en a déjà parlé, c'est surtout au niveau des équipements et de la traçabilité du principe de précaution qui a été évoqué - j'y reviendrai dans les réflexions.

Ce qui ressort des discussions que j'ai pu avoir avec notre partenaire GreenCook, c'est vraiment l'idée que le système contraignant n'est pas la bonne voie. Sa demande serait de dupliquer, en Région wallonne, ce qui lui semble fonctionner correctement en France, à savoir un système volontariste incitatif qui encouragera les distributeurs plutôt que de les stigmatiser. C'est vrai que, dans un système contraignant - après cela dépend de la lecture qu'on fait des choses - on a toujours le sentiment que : « Haha ! Heureusement qu'on les a obligés, sinon, ils n'y seraient pas venus ». C'est faux de dire qu'on passe du rien au tout, les choses se passent aujourd'hui. Elles doivent certes être améliorées, mais de là à stigmatiser les distributeurs, j'ai des questions et des doutes ; et notre partenaire GreenTag en a aussi.

Par ailleurs, peut-être vaut-il mieux développer une logique d'adhésion, de progrès plutôt qu'une logique de contrainte. La réaction - quand vous recevez une circulaire ministérielle - est de se dire : « Que nous tombe-t-il encore sur le dos ? ». Thomas Pocher me disant : « Dans tous les cas, j'ai la FCD » - l'équivalent de nos amis de Comeos - « qui m'enverra une petite note en m'expliquant comment je peux m'en sortir en limitant la casse », au propre comme au figuré puisque la casse, dans le langage des distributeurs, c'est effectivement le gaspillage. On essaie de trouver toujours des

aménagements au système. On n'y croit pas vraiment, mais on est obligé, donc, on ne s'investit pas alors qu'il existe peut-être une portion de distributeurs qui, aujourd'hui, sont prêts à s'engager et à montrer le mouvement. C'est ce qu'on fait à travers GreenCook.

Ensuite - cela a déjà été évoqué à plusieurs reprises - on a parlé des produits proposés au consommateur à des prix cassés parce qu'ils sont très proches de la date de péremption. C'est une pratique qui n'a absolument pas lieu chez notre partenaire GreenTag qui préfère donner aux associations à six jours de la date parce qu'il est tout à fait conscient que c'est presque impossible pour des associations caritatives de pouvoir manager des produits qui seront donnés à 36 heures de la date. Quelque part, si on veut être logique, on transfère simplement l'endroit où on les mettra à la poubelle, pour partie. Je pense qu'il faut être conscient de cela. Les associations récupèrent et puis, se disent : « Mince, cela ne va pas, on n'a pas su gérer, c'est trop court, en tout cas pour une partie des produits ». On ne fait donc que transférer l'endroit où on les mettra à la poubelle.

C'est dans une logique - on a parlé d'image de distributeur - d'image que ces ventes rapides n'ont pas lieu chez Leclerc. C'est dans le cadre de sa charte fraîcheur, garantie fraîcheur aux consommateurs, qu'on retire les produits des rayons aussi en amont de la date, mais en travaillant avec les associations en aval, on leur garantit, pour le coup, des produits de meilleure qualité et dont ils pourront disposer plus longtemps.

Professionnaliser le don, c'est quelque chose qui a été déjà évoqué plusieurs fois. Changer le regard, changer les pratiques, ne plus parler de don, mais de mise à disposition des invendus et cela fait partie des éléments de langage du projet de décret. Il faut sortir de cette logique de charité. On est bien dans un système de partenariat et non plus de « je te donne parce que je le veux bien ».

Intégrer le don comme partie intégrante - pour le coup, je suis redondante - du processus de gestion de la nourriture dans les supermarchés, je vous l'ai déjà dit. Quantifier et, bien entendu, garantir le respect des règles de la sécurité sanitaire. Je ne suis pas une spécialiste en la matière, mais ce sont des obstacles qui sont là, on ne peut pas les nier.

Communiquer, puisqu'on serait dans un système incitatif, forcément valoriser les initiatives auprès des clients, des médias, mais aussi des employés, nous paraît important. C'est un sujet qui est très audible aujourd'hui, je ne compte plus les demandes d'interviews, de reportages. On a davantage d'amis chaque jour sur nos réseaux sociaux aussi. Les gens se posent des questions. C'est le moment de communiquer vers le consommateur, vers les médias en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, même si le comportement du client évolue très peu en magasin, de l'intérêt de mettre en place un cycle plus vertueux.

Les initiatives complémentaires, les produits retravaillés, les fameux smoothies, on a abondamment parlé des lasagnes, sachez que M. Pocher a aussi compris que cela pouvait être intéressant. Après avoir fait les *smoothies* et les kits-soupes, c'est-à-dire découper les légumes en fin de vie et les proposer pour pas très cher, pour vous permettre de préparer votre soupe chez vous. À partir du mois prochain, il y aura aussi des kits-lasagnes qui permettront de valoriser les tomates en fin de vie dans le magasin. La purée de tomate au basilic vous sera proposée et vous pourrez faire vos lasagnes vous-mêmes. C'est une démarche commerciale, mais sympa, qui est dans l'air du temps.

Comment faire ? Modestement, je vous donne quelques idées à travailler : définir une liste des produits pouvant faire l'objet d'une mise à disposition - il y a beaucoup de produits frais, cela a déjà été dit plusieurs fois - voir ce qu'on exclut et ce qu'on inclut, défiscaliser partiellement cette mise à disposition. Il faudrait définir la hauteur de cette défiscalisation parce qu'il y a un point de bascule avant l'incitation à l'inaction contre le gaspillage. À partir du moment où vous vous dites : « Que je fasse quelque chose en termes de l'organisation de l'offre dans mon magasin ou que je ne fasse rien, ce n'est pas grave, je vais récupérer deux tiers de la valeur de mes produits », cela peut inciter à ne pas se poser de question sur des initiatives complémentaires qu'on pourrait prendre. Il faudrait donc évaluer ce point de bascule.

On peut aussi envisager une dégressivité de la valeur des dons en fonction de la qualité, se dire que si mon produit à six jours de date, je vais le donner avec une valeur de récupération qui sera plus importante que si je donne un produit qui est à deux jours de date, qui ne vaut presque plus rien sur le marché. Il n'est donc pas logique que mon pourcentage de crédit d'impôt soit aussi élevé que si j'avais donné un produit qui peut encore vivre une semaine dans un frigo.

Enfin, pour terminer, ce n'est pas possible de mettre un dispositif comme cela en place, qui soit contraignant ou qui soit incitatif, sans accompagner les professionnels de la distribution et les associations ; accompagner les professionnels en les informant, en les sensibilisant. En France, le ministère et les régions éditent des documents à destination des distributeurs pour leur expliquer qu'ils peuvent donner et qu'ils y ont intérêt. Ce n'est pas suffisamment dit aujourd'hui. Il faut aussi les former. Toute cette ingénierie a mis deux ans pour être en place ; il y a eu des essais, des erreurs, des audits, des mesures. Cela peut s'apprendre. Ce type de connaissance peut se partager. Donc, pourquoi pas former les professionnels et équiper les associations ? On l'a déjà dit plusieurs fois. Mais comment ? Je ne sais pas, ce n'est pas mon rôle ; je le soumets simplement à votre appréciation. Il faudrait aussi soutenir les partenariats locaux. M. Pocher me disait : « Aujourd'hui, les associations qui travaillent avec moi. Ce sont toutes des associations locales, elles ne vont

plus à la banque alimentaire, pas parce qu'elles ne sont pas satisfaites du service, mais parce que les produits que je leur donne sont des produits proposés dans les rayons à M., Mme Tout-le-Monde. Ce ne sont pas nécessairement les produits du PEAD qui sont pratiquement des produits de guerre. Quand vous les voyez étiquetés, c'est assez excluant socialement ». Ce qu'il est en train de faire, c'est travailler à s'inscrire en tant qu'acteur du tissu social de son territoire, à aller plus loin. Des demandes vont presque jusqu'à de l'accompagnement : Monsieur le distributeur, donnez-nous la valeur des produits que vous nous avez donnés la semaine dernière ; nous pourrions le dire à nos bénéficiaires, ils pourraient se rendre compte de ce qu'ils récupèrent, on pourrait travailler avec eux sur la bonne gestion du produit. Il y a un rôle qui dépasse largement le sien.

M. le Président. - Nous allons en rester là, Madame Ricaille.

Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace Environnement (pilote GreenCook). - Je termine.

Échange de vues

M. le Président. - Y a-t-il encore une remarque ou question du côté des parlementaires ?

La parole est à Mme Moucheron.

Mme Moucheron (cdH). - J'ai noté beaucoup de choses. Je trouve le projet très enthousiasmant et vous en parlez avec beaucoup d'énergie. C'est gai de vous écouter.

J'ai relevé quelques éléments : partenariat, convention plutôt qu'obligation. Manifestement, le gestionnaire du projet, M. Pocher, avait l'air de dire que c'était peut-être une position à prendre pour ne pas être trop contraignant, et l'accompagner d'éducation. Dans tous les secteurs, c'est quelque chose que je défends à tout niveau. Si on impose ou qu'on propose, il faut, en tout cas, accompagner et éduquer sinon, quel que soit le projet, il est voué à l'échec.

Ma première réflexion, vous y avez répondu, était par rapport aux petites structures. Quand j'entends les moyens financiers, les moyens logistiques, la formation du personnel qu'il faut dégager... Vous disiez en début d'introduction : « Les petites structures sont celles qui, pourtant, gaspillent le plus ». Vous avez parlé de trois heures par jour et de 10 000 euros par an de coût pour la mise en place du projet. Je suppose que c'est par magasin et une fois que le projet est bien en place ? N'est-ce pas l'investissement de départ ? C'était une réflexion par rapport aux plus petites structures et pas aux hypermarchés.

Concernant le fait d'intégrer la clientèle, je trouvais cet élément intéressant à soulever, tout ce qui est sensibilisation à la clientèle, pour qu'ils puissent participer à l'idée de ne pas gaspiller et de changer son comportement. C'est un peu paradoxal, comme vous le disiez dans votre exposé, par rapport à ce qu'on a essayé de mettre en place. Il n'y a pas de changement de comportement dans les achats.

Quand j'entends « retrait à six jours de la date », c'est parfait, ce serait le bonheur, mais c'est forcément lié à la défiscalisation des 60 %. Je ne vois pas d'autre solution que de retirer à six jours. Si on avançait sur la réflexion, il faudrait, de toute façon, revoir la politique de défiscalisation, cela me paraît inévitable.

En tout cas, merci pour la présentation du projet qui était très intéressante.

M. le Président. - Merci, Madame Moucheron, d'avoir recadré le contexte, car on se trouve dans un benchmark de ce qui se fait à l'extérieur pour l'instant.

La parole est à M. Desgain.

M. Desgain (Ecolo). - J'ai juste une question d'éclaircissement. Vous avez donné plusieurs chiffres de gaspillage en pourcentage ou en fraction du turnover. Je voudrais savoir ce que vous entendez précisément par là. Est-ce la quantité totale vendue sur l'année ? Cela se réfère-t-il à autre chose ?

M. le Président. - La parole est à M. Dodrimont.

M. Dodrimont (MR). - Je me pose une question. Pour les grandes surfaces qui adhèrent à ce type de projet, n'est-on pas simplement face à un souci de leur part de se former une image, de faire le choix d'investir dans une forme de publicité à l'activité ? Cela doit avoir un coût en médias, en publicité, quand on veut valoriser son image dans le secteur commercial ou dans un autre. Ici, ce coût ne se répercute-t-il pas sur les produits commercialisés dans le magasin qui adhère au projet ? J'aimerais avoir votre avis par rapport à cela.

M. le Président. - La parole est à Mme Cremasco.

Mme Cremasco (Ecolo). - Merci pour la présentation et merci de couvrir l'ensemble de la problématique, notamment l'amont. Les invendus, ce n'est jamais que l'aval.

Je rebondis sur ce que M. Dodrimont vient de dire. Vous avez dit qu'ils n'avaient pas voulu communiquer vis-à-vis de l'extérieur parce qu'ils avaient des appréhensions par rapport à leurs consommateurs. Or, l'étiquette Green, c'est plutôt dans l'air du temps. Je me demandais d'où vous teniez cela, par rapport à la recherche, votre appréciation de la question.

M. le Président. - La parole est à Mme Ricaille.

Mme Ricaille, chargée de mission de l'Espace

Environnement (pilote GreenCook). - Vous avez vu mes hochements de tête sur les trois heures par jour. Oui, c'est en régime de croisière et c'est par magasin. Évidemment, toute la réflexion préalable n'est pas prise en compte dans ces trois jours. Concernant la question de la convention, ce sont des conventions de partenariat qui visent surtout à travailler sur les modalités logistiques et l'engagement réciproque. Ce n'est pas lié au fait que le système soit contraignant ou incitatif. On peut avoir des conventions de partenariat, quelle que soit la nature du système global dans lequel on est.

En ce qui concerne le retrait à six jours, cela fait partie des garanties de fraîcheur. C'est une logique commerciale de l'enseigne qui se place dans ce contexte que je vous ai présenté. Il faut le savoir, je vous l'ai dit dès le départ. Il me paraît assez intéressant de voir quel impact positif cela peut avoir en aval sur la qualité des produits qui sont donnés.

Concernant le 1 %, c'est sur le chiffre d'affaires. Quand on discute avec M. Pocher, il a coutume de dire qu'on gaspille autant qu'on fait de bénéfices. C'est assez intéressant parce que 1 % de... Un supermarché a une marge extrêmement faible sur les produits qu'il vend. C'est la quantité qui lui permet de générer son chiffre d'affaires. On est autour, enfin j'espère que les gens qui sont dans mon dos ne sont pas en train de dire que je dis des bêtises.

(Rires)

Oui, c'est perturbant, car je me demande ce qui se passe. Donc voilà, 1 % de bénéfice, et pourtant l'équivalent monétarisé de 1 % du chiffre d'affaires qui est gaspillé. C'est assez intéressant comme raccourci. Bien sûr c'est un raccourci de dire, on gaspille autant qu'on gagne. Quelque part, c'est un début de réflexion aussi sur la manière dont on travaille.

Vous avez raison, ce n'est pas... enfin, vu de l'extérieur, on se dit que ce gars se fait une promotion extraordinaire. Je peux vous dire qu'à chaque fois qu'il sort dans les médias - les magasins Leclercq sont un système de franchise en France, donc, ce ne sont pas des enseignes centralisées - il se fait taper sur les doigts. C'est un sujet difficile. Il y va courageusement, il dit des choses que peu de gens disent, il sort des chiffres que peu de gens ont ou veulent communiquer. Ce n'est pas si évident que ça.

M. le Président. - La parole est à Mme Cremasco, et on en restera là, si vous voulez bien.

Mme Cremasco (Ecolo). - Juste pour vous dire que j'ai cru comprendre que vous alliez visiter Herstal.

M. le Président. - oui

Mme Cremasco (Ecolo). - Si jamais vous avez envie d'aller de l'autre côté de la frontière, vous êtes les bienvenus dans le supermarché dont je viens de vous faire la présentation à bras ouverts pour aller voir ce qui se passe dans les réserves, les poubelles, comment cela s'organise, c'est vraiment bien volontiers.

M. le Président. - Il faut au moins trois jours là.

Mme Cremasco (Ecolo). - Il faut se lever tôt pour voir comment les choses se passent, mais c'est bien volontiers et une vraie invitation sincère.

M. le Président. - Merci bien.

Audition de Mme Gillet, Inspectrice générale adjointe à l'Office wallon des déchets (OWD)

M. le Président. - On continue avec Mme Gillet, Inspectrice générale adjointe à l'Office wallon des déchets.

La parole est à Mme Gillet.

Mme Gillet, Inspectrice générale adjointe à l'Office wallon des déchets (OWD). - Bonjour à tous, mon exposé comportera trois parties : le contexte européen et mondial pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, les propositions de programme d'action que nous avons récemment soumises à M. le Ministre Henri, et le troisième qui est le cas particulier du don des invendus consommables.

Au plan mondial, l'OCDE insiste sur l'importance d'obtenir des statistiques sur toute la chaîne, depuis le producteur jusqu'au consommateur, et d'essayer d'harmoniser le cadre statistique, le reporting étant en cours. Au niveau mondial, on estime le problème à 1,3 milliard de tonnes d'aliments qui sont perdus.

Concernant les données 2011, au niveau européen, le gaspillage alimentaire représente 90 millions de tonnes hors secteur primaire. La Commission européenne a développé toute une série d'initiatives en vue de favoriser l'utilisation optimale des ressources. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, elle se fixe comme objectif 2020, une diminution du gaspillage alimentaire de 50 % et elle recommande d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes de prévention de déchets des états membres.

Ce qu'il faut retenir, c'est qu'une des portes, ce ne sera pas la seule, privilégiée au niveau européen, ce sont les programmes de prévention des déchets.

Nous y reviendrons pour la Région wallonne.

Le Parlement européen s'est également saisi du problème en voulant sensibiliser cette fois-ci le consommateur en proclamant l'année 2014 comme étant l'année européenne contre le gaspillage alimentaire. Je vous laisse aussi le lien pour avoir les bonnes pratiques de façon à ce que vous vous rendiez compte que le

gaspillage alimentaire est un problème qui a été saisi au niveau européen et au niveau mondial.

Au plan européen toujours, la directive nous impose de fournir des programmes de prévention des déchets au plus tard le 12 décembre 2013. La région a transposé cette directive dans le décret - que vous connaissez - du 10 mai 2012 et, donc, notre objectif est d'essayer de respecter ce délai.

Nous sommes en contact, nous avons décidé de dialoguer entre les régions et aussi avec le niveau fédéral. Parce qu'un programme de prévention est un pied dans les politiques de produit et un pied dans les politiques de déchet. Les programmes de prévention déchets sont-ils les seules portes d'entrée ? Non, la Région flamande a également établi un plan d'action spécifique au gaspillage alimentaire dans la mesure où cette problématique ne touche pas que l'environnement, loin s'en faut, mais également l'action sociale, la sécurité alimentaire - on vient d'en parler - ou l'agriculture.

En Région wallonne, je vous l'ai dit, on a eu une première proposition de programme de prévention qui suit son trajet de validation au niveau du cabinet du Ministre Henri.

D'où venons-nous ? Je pense qu'on va pouvoir passer sur le sujet, car tout a été plus ou moins abordé, que ce soit GreenCook ou autres.

De quoi parlons-nous ? Nous avons assez peu de données chiffrées disponibles. Pour la Belgique, nous avons nos collègues en Région flamande qui ont essayé de quantifier le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne, car là, nous sommes tous d'accord que tous les maillons de la chaîne devront travailler.

L'estimation des pertes alimentaires est importante, dans le secteur primaire et le secteur de l'industrie. Cependant, il y a encore un travail à faire sur la définition de ce qu'on entend par gaspillage alimentaire. De façon à faire une distinction entre les pertes évitables et les pertes inévitables, donc, celles qu'on ne va pas pouvoir éviter du fait du processus de production.

Dans la distribution, il y a certes possibilité de réduire le gaspillage alimentaire, mais ce n'est pas le maillon le plus important. Nous avons les services d'alimentation. Nos interlocuteurs, en tout cas, dans le cadre du plan, étaient le secteur HORECA, mais nous viserons aussi les cantines des écoles et, enfin, le citoyen. Concernant le citoyen, par contre, on a des chiffres pour la Région wallonne. Nous avons effectué une analyse de compostions de déchets ménagers pour constater que les organiques compostables représentent 41 %. Dans ces 41 %, 16 % sont des produits alimentaires non consommés. Ce sont des produits qui ont soit été achetés et jetés, soit ce sont des restes alimentaires. Cela fait 19 kilos par habitant par an, 68 000 tonnes par an, ce n'est pas rien.

Concernant les causes des pertes alimentaires, au travers de toute la chaîne, il y a les causes transversales liées à un manque de coordination entre les différents acteurs, un manque de prise de conscience, un manque de connaissance ou un risque que la nourriture ne soit plus saine. Mais il y a également des causes spécifiques pour les différents maillons de la chaîne dont on vient de parler. Je vous recommande le document que la FEVIA a récemment publié sur les différentes causes des pertes alimentaires, maillon de la chaîne par maillon de la chaîne.

Nous avons également, au niveau du programme de prévention des déchets en projet, pris le parti de fixer des objectifs chiffrés pour certaines cibles : les ménages, le secteur HORECA, les écoles et la distribution. Nous n'avons pas encore d'objectif pour le secteur primaire et l'industrie alimentaire, simplement parce que le flou, sur les chiffres spécifiques à la Région wallonne, est vraiment trop important. Nous gardons en toile de fond, le contexte européen particulièrement ambitieux de réduction du gaspillage alimentaire de 50 %.

Le programme de prévention comporte six flux prioritaires. Le premier flux prioritaire concerne les matières organiques. Nous avons proposé trois actions prioritaires qui sont de promouvoir l'alimentation durable, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de favoriser un compostage à domicile de qualité.

Nous nous focaliserons sur le A2.

Le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire repose sur trois axes. Nous en avons déterminé trois.

Premièrement, apporter une réponse structurelle à l'absence de plate-forme de dialogue régional, tant sur l'ensemble de la filière du producteur au consommateur en passant par la distribution, qu'en lien avec les autres politiques, que ce soit l'agriculture, la santé, l'action sociale ou la sécurité alimentaire. On a recensé un manque, à ce niveau-là, de lieux de concertation de façon établir un plan d'action.

Deuxième axe : choisir des cibles prioritaires. Nous avons choisi les écoles et le secteur HORECA parce que nous avions des chiffres qui nous permettaient de motiver l'efficacité de certaines actions ou par sujet prioritaire - on va y venir - qui est le don des surplus alimentaires qui nous a paru aussi devoir bénéficier d'un programme d'actions spécifiques.

Enfin, - cela, je crois que Nathalie en a parlé - je pense qu'il est important de conscientiser le citoyen. Nous avons proposé une campagne de sensibilisation de benchmark européen. L'exemple du Royaume-Uni est probablement une des meilleures campagnes de sensibilisation actuelle disponible. Voilà les six programmes d'actions qui sont, d'ores et déjà, proposés pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Encore une

fois, cela concernera toute la chaîne.

Si nous en venons aux dons des surplus alimentaires, qui sont un sous-ensemble, je pense que l'on a un état des lieux du don alimentaire à faire parce que les chiffres doivent absolument être davantage consolidés. Il faut que l'on recense les pratiques existantes de façon à aboutir à des recommandations. Nous sommes à ce niveau-là déjà en présence de certains documents qui nous permettent d'avancer dans ce sens.

Il faut identifier les freins au don alimentaire, la coordination entre le donneur et le receveur et les manques en matière d'infrastructures. Pourquoi avons-nous prévu cela? Nous trouvons qu'il faut consolider la capacité logistique locale et assurer une assurance sécurité qui est vraiment au centre de la problématique du don.

Toutes ces propositions feront l'objet de discussions et puis d'une enquête publique. Elles sont perfectibles et elles seront certainement à discuter.

Nous avons pensé à un contrat-type d'engagement entre les distributeurs et le secteur du don alimentaire, de façon à rendre la collaboration structurelle et peut-être à préciser davantage les responsabilités des uns et des autres, de façon à diminuer les peurs qui éventuellement peuvent être présentes. Nous avons également proposé un site Internet de façon à rendre visible le travail des différents acteurs et étudier la faisabilité d'une bourse aux dons.

En effet, nous avons été assez séduits par l'exemple français qui permet de faciliter les contacts entre les donneurs et les receveurs.

La coordination de la plate-forme et, enfin, *last but not least*, nous avons proposé d'examiner l'insertion de l'obligation du don des invendus dans les permis d'environnement des grandes surfaces.

Pour ce faire, je vais peut-être partir de la définition de la prévention, car cela permet de voir que la définition de la prévention, c'est une action qui peut se situer en amont de l'apparition du déchet. Nous ne parlons pas de déchet où elle se situe en aval, une fois que celui-ci est produit. Donc, cela a toute son importance parce que - l'AFSCA l'a dit d'emblée - la qualification de déchet ou pas va assez bien conditionner certaines choses.

Si les invendus consommables sont des déchets, ils doivent être traités à ce moment-là conformément à la hiérarchie des priorités en matière de gestion des déchets, c'est-à-dire la prévention d'abord ; et puis, vient la gestion par biométhanisation ou autres, mais la prévention reste quand même la priorité. Le raisonnement de nos collègues des permis était de dire que l'article 2 du décret du permis d'environnement, il vise la gestion rationnelle des déchets et, donc, il permet de dire que, par exemple, la prévention, c'est nettement plus intéressant que de la gestion de déchets proprement dite.

Ils ont décidé de donner un avis favorable en disant : « Voilà, le permis d'environnement, c'est un instrument qui peut être adéquat ». Si le législateur veut aller plus loin, il y a soit les conditions générales soit les conditions sectorielles. De toute façon, actuellement, l'obligation de distribution des invendus consommables peut, d'ores et déjà, être imposée via une condition particulière intégrée au cas par cas dans les permis par l'autorité compétente. Si je ne m'abuse, c'est un peu le trajet qu'a suivi le dossier d'Herstal.

Ce que vous avez finalement, c'est la logique de raisonnement de nos collègues de permis par rapport au dossier d'Herstal.

Prenons maintenant la deuxième hypothèse qui est de dire que les invendus consommables ne sont pas des déchets. L'office a une certaine sympathie pour cette option-là à deux conditions ; elles sont cumulatives.

D'abord, il faut que les invendus soient destinés à l'alimentation humaine et, ensuite, elles doivent répondre aux normes en matière de sécurité alimentaire. Ce sont les deux conditions pour que l'office estime ne pas être en présence de déchets.

Sommes-nous pour autant démunis au niveau régional ? Pas du tout. Le décret déchets, cette fois, intègre la prévention des déchets et l'obligation de fournir un programme de prévention. Or, au niveau européen, sans ambiguïté, la lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est de la prévention. Donc, c'est au sommet de la hiérarchie en matière de politique des déchets.

Pour rappel, le décret déchets comporte déjà des dispositions pratiques concernant l'interdiction de distribution des sacs de caisses à usage unique. Donc, il y a des précédents qui portent sur des produits et qui ont été intégrés à l'article 6 du décret déchets. Deuxième chose.

Le décret déchets nie-t-il le permis d'environnement ? Pas du tout. Le décret déchets prévoit que les permis d'environnement peuvent comporter des conditions d'exploiter visant à prévenir l'apparition des déchets.

Ces trois éléments-là doivent intervenir dans le débat, me semble-t-il, autour du décret déchets.

Voilà où nous en sommes dans l'important débat : « Est-ce un déchet, n'est-ce pas un déchet ? ». Après, les portes d'entrée peuvent être différentes au plan législatif.

Échange de vues

M. le Président. - Quelqu'un souhaite-t-il prendre la parole ? Non.

Audition de M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur

M. le Président. - On va voir ce que vous apporterez en plus à tout ce qu'on a déjà dit aujourd'hui. Mettez de la valeur ajoutée.

La parole est à M. Galante.

M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur. - Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les parlementaires, Mesdames et Messieurs, je suis ici avec la casquette de la Fédération des Restos du Cœur de Belgique ; j'y suis administrateur trésorier. Aujourd'hui, j'ai eu difficile de m'échapper de ma réunion, mais je vois que, sur les travées, certains amis, dans les réunions près de la commission mise en place, le Ministère de Mme Tillieux, sont déjà présents. Beaucoup a certainement déjà été dit ; je vais être bref.

Je vais simplement parler de la philosophie des Restos du Cœur en Belgique qui est un peu différente de celle en France, dans ce sens où nous avons deux axes importants d'aide vis-à-vis des gens en difficulté :

- l'aide alimentaire d'urgence ;
- la remédiation sociale et l'aide à une reprise d'autonomie.

À terme, ils ne doivent plus avoir besoin de nous.

Nous nous définissons comme étant une institution laïque qui ne vise pas le caritatif, mais plutôt l'humanitaire ; nous sommes donc plutôt dans l'humanitaire que dans le caritatif. Souvent le mot charité est sorti et on veut s'en détacher, car on veut travailler dans la solidarité et surtout le travail en longue durée.

Il ne faut pas que la personne qui vient manger au Resto du Cœur parce que nous sommes une des institutions qui cuisinent le plus. Nous ne faisons pas que distribuer des aliments, nous faisons des colis et des repas chauds régulièrement. Nous sommes à plus de 300 000 repas sur l'année et à plus de 200 000 rations alimentaires distribuées aux personnes. Nous sommes très attachés à la sécurité alimentaire parce que les gens qui viennent manger aux Restos du Cœur se trouvent souvent dans des situations de santé très affaiblie. Nous ne pouvons nous permettre de jouer avec cela. Nous demandons souvent le passage de l'AFSCA lorsqu'une unité va s'ouvrir pour avoir au moins du soutien au niveau de la création de l'outil et de la formation du personnel, de telle sorte que toutes les préventions utiles soient prises. Nous sommes à cheval sur les règlements de l'AFSCA, la CCP et de tout ce qui est normes sanitaires. Des formations sont mises en place.

Notre philosophie, c'est, d'une part, l'aide sociale d'urgence alimentaire et, d'autre part, la remédiation sociale par une aide au logement, à la médiation de dettes, les aides administratives, tout un ensemble de choses qui font qu'à terme, la spirale de l'aide s'arrête.

Nous avons passé pas mal de conventions avec des entreprises commerciales, soit productrices qui viennent de l'agriculture ou de la transformation, ou alors la grande distribution où nous avons ici parmi nous des membres de Comeos. À terme, au niveau national, nous avons des conventions avec les grandes surfaces, ensuite, au niveau local, également. L'idée est d'aller récolter toutes les marchandises qui sont mises à notre disposition. Nous procédons aux tris dans lesquels il y a beaucoup de déchets qui doivent être valorisés, soit par compostage, soit par PMC, et cætera. Nous avons des accords locaux pour essayer d'avoir le maximum de gratuité. Le paradoxe, c'est que nous recevons gratuitement ou nous donnons gratuitement et au milieu, ce qui est à jeter coûte. Donc, c'est un poste budgétaire énorme. Je crois que cela vous a déjà été certainement évoqué. C'est un souci économique important.

Le professionnalisme dans le cas des Restos du Cœur est important. Des professionnels encadrent beaucoup de bénévoles pour respecter les normes et respecter la philosophie de la maison. C'est de l'ordre de 80 emplois pour plus de 600 bénévoles volontaires sur la Belgique. Cela représente aussi une vingtaine de camionnettes et des entrepôts. Finalement, nous sommes installés dans un zoning industriel avec une surface de 500 m^2, des chambres froides, des chambres de congélation parce que les marchandises que nous recevons ne sont pas à six jours de date, mais à deux jours de date. Il faut être rapide pour servir Ostende, Tournais, Verviers ou encore Arlon. Là, c'est important d'être rapide. Nous prônons un maximum de professionnalisme dans le cadre de la redistribution de la marchandise.

Au niveau fédéral, chez nous, nous voudrions mettre en place une économie sociale avec la création d'emplois de personnes qui récolteront des marchandises, les traiter soit pour le compostage, soit pour la redistribution, soit pour une congélation, un maintien à plus long terme. Cela demande des formations et des emplois.

Concernant les outils, on en a. Mais je pense que la Communauté européenne, actuellement, vise à réduire le budget et émietter partout l'argent qu'elle veut donner. Au moins, cette partie-là, qui reviendra en Régions wallonne, bruxelloise et flamande, soit réutilisée pour soutenir les organisations privées pour améliorer l'outil de réception, les emplois et aussi tout ce qui est éducation permanente pour soutenir les ménages à ne pas gaspiller, à faire meilleur usage de ce qu'ils reçoivent. Au niveau des grands magasins, aussi faire en

sorte qu'il y ait un soutien vers les associations humanitaires et caritatives. Je connaissais l'activité qui nous a été présentée par GreenCook. Il y a énormément de bonnes solutions à mettre en place en Belgique aussi à partir du moment où il y a un accord entre tous les partenaires, que ce soit plutôt conventionnel qu'imposé à l'un ou l'autre des agents. Il nous semble difficile d'imposer aux membres de commerce de distribuer des marchandises par contrainte plutôt qu'il y ait un avantage de leur côté aussi.

Un souci rencontré sur le terrain, c'est - je présume que cela a été discuté - la TVA sur la marchandise donnée ou jetée. L'AFSCA nous a dit que certaines marchandises doivent être traitées comme des déchets ou pas. Il existe, dans la législation TVA, un taux zéro pour les marchandises style mitraille ou revalorisable. Ce taux-là serait peut-être intéressant au niveau de la Belgique, parce que ce n'est pas le cas en France où c'est beaucoup plus facile de donner la marchandise à taux zéro. En Belgique, il faudrait peut-être trouver une autre qualification de ces marchandises non vendues, mais valorisables qu'ils puissent utiliser le taux à 0 %. Il y aura plus de facilité de ce côté-là. Une valorisation et scanner les marchandises données seraient utiles aussi parce qu'il y aura une défiscalisation au sein des entreprises commerçantes et il y a un avantage pour eux aussi de s'y retrouver. Si 10 000 euros sont mis en place par institution, par magasin pour trier la marchandise, la scanner ; si en fin de parcours, il y a un avantage fiscal de plus de 10 000 euros, il y a un avantage particulier non seulement pour eux, mais aussi pour les consommateurs qui trouvent des marchandises de qualité retirées à temps et redistribuées à ceux qui savent les utiliser dans le cadre de l'humanitaire.

C'est cela que je proposais, c'est qu'on puisse encourager le commerce intégré à donner plus facilement et de conventionner ce don, l'encadrer dans le cadre fiscal, aussi soutenir l'économie sociale de régulation des marchandises, de faire en sorte qu'elles suivent des filières contrôlables et que la gestion la plus efficace possible. Voilà ce que je vous propose.

Échange de vues

M. le Président. - La parole est à M. Dodrimont.

M. Dodrimont (MR). - Vous arrive-t-il d'avoir des dons émanant d'autres secteurs que la grande distribution ? Y a-t-il des particuliers qui donnent parfois ? Pouvez-vous accepter ? Comment cela se passe-t-il ?

Je voudrais savoir s'il y a aussi, de temps en temps, des aliments pour animaux de compagnie qui sont donnés aux banques alimentaires de manière à parfois aider les personnes étant dans le besoin de nourrir leur animal ? Je sais combien le côté social qu'un animal de compagnie peut représenter pour les personnes dont vous vous occupez. Cette question peut faire l'objet d'une réponse de votre part ou de quelqu'un d'autre.

M. le Président. - La parole est à M. Desgain.

M. Desgain (Ecolo). - J'avais aussi une question sur vos sources d'approvisionnement, pour vous demander s'il y en avait aussi, je posais la question tout à l'heure aux banques alimentaires, plutôt en amont de la chaîne alimentaire avec l'agriculture au moment de tri à l'entrée de certaines industries agroalimentaires, sur le calibre, des choses comme cela.

Je voulais vous demander si c'est très intéressant que vous fassiez en même temps de la prévention ou de l'information, du conseil pour limiter le gaspillage alimentaire à la maison. Avez-vous une évaluation des résultats que cela donne ?

M. le Président. - La parole est à M. Galante.

M. Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur. - On me questionne sur les sources d'approvisionnement. Les grandes surfaces sont une source importante, mais l'arrivage qui est fait est souvent déséquilibré. On ne peut pas faire des menus alimentaires avec cela et, donc, ce sont les dons financiers des donateurs qui sont suscités, dans le cadre de nos campagnes de récoltes de dons, qui nous permettent de faire des achats groupés, en termes de viande ou de légumes. C'est vraiment l'essentiel de ce qui se trouve dans nos chambres froides. La récupération dans les grands magasins est assez difficile à partir du moment où c'est disparate. Cela nous permet uniquement de faire des colis alimentaires pour les personnes et de leur redistribuer. Nous allons faire différents types de colis, parce que l'assistante sociale pourra attribuer des colis à une famille pendant trois mois, six mois, ce ne sont pas des pensions alimentaires à vie, mais cela fait partie d'un projet global en disant : « Il faut un tel objectif et nous pourrons vous aider, pour le soutien administratif, vous aurez un colis régulièrement et donc, nous allons le capter dans ces marchandises que nous recevrons ».

Il y a aussi des colis pour les SDF qui sont des colis non cuisinables. Là aussi, il faut être très attentif à voir ce que l'on recevra et le distribuer à certaines personnes. Il nous arrive de faire des colis animaux, parce que dans la rue, il y a des personnes accompagnées par des animaux. Dans nos Restos du Cœur, si les animaux ne sont pas trop gros et agressifs, ils peuvent rentrer aussi. Il y a des endroits, des parcs pour les mettre en place en dehors des restos. Lorsque nous avons des marchandises pour chiens et chats, nous les distribuons également.

Au niveau de la source d'approvisionnement, l'agriculture est aussi là pour nous aider : des carottes, des pommes de terre - tout cela nous arrive - des pommes quand c'est la saison, disons que nous sommes

dans le *slow food*, c'est-à-dire que nous suivons les saisons agricoles et les quantités que nous recevons à ce moment-là sont peut-être trop grandes pour nous. Donc, nous redistribuons soit aux autres Restos du Cœur, soit à d'autres associations qui nous sont proches et qui peuvent en faire aussi un usage. Rien ne se perd à ce moment-là, mais c'est rarement par convention, c'est par surplus alimentaire, surplus de redistribution.

Concernant l'aide aux consommateurs, nous avons mis en place dans tous les restos des unités socioculturelles. Il peut y avoir des jeux de scrabble, une diffusion d'un film avec un débat, et régulièrement, au moins deux à trois fois par année, des réunions de réflexion sur l'énergie, pour faire en sorte que la facture d'énergie ne soit pas trop importante ou qu'on puisse mieux gérer son frigo. Là, il y va de l'intérêt des usagers. Pour nous, c'est très difficile de juger du succès sauf, dans le cadre de la médiation de dettes parce qu'il y a des Restos du Cœur qui sont agréés en termes de médiation de dettes. On sait voir que les factures en électricité et gaz, qui comportent un élément important, les gens qui sont touchés par cela, ils sont plus amenés à faire attention.

M. le Président. - Je propose de clôturer ici en vous remerciant toutes et tous de l'intervention.

Monsieur de Laminne, vous m'enverrez une note, si vous voulez bien. Je la répercuterai, croyez bien, je ne garde pas tout pour moi ; c'est sur la fiscalité.

M. de Laminne, Secrétaire général de la Fédération belge du commerce et des services (Comeos). - Les chiffres de 2,3 tonnes pour le Carrefour d'Herstal ont été cités.

Tout d'abord, c'est un hypermarché, pas un supermarché, bien sûr, pour ceux qui connaissent Herstal. C'est un hypermarché qui se situe dans le haut du panier, point de vue chiffres d'affaires, au niveau des hypermarchés en Belgique, c'est le top des hypermarchés. Ensuite, nous sommes au mois de janvier, les premiers jours de janvier ont évidemment une importance capitale dans ce chiffre. Pourquoi ? Parce que nous sommes au lendemain des fêtes et que l'hypermarché, comme tous les autres supermarchés alimentaires a été largement approvisionné pour les fêtes de fin d'année.

M. le Président. - S'il y a des compléments d'information, je pense que vous pouvez envoyer à la commission. Je le répercuterai à l'ensemble des parlementaires présents. Je tiens à vous remercier pour votre participation intense et intensive chacun dans votre secteur et au nom des parlementaires, ici présents, vraiment à vous remercier pour ce que vous faites aussi là où vous êtes chacun dans vos secteurs.

Ceci clôt nos travaux de ce jour.

La séance est levée.

- La séance est levée à 17 heures 25 minutes.

LISTE DES INTERVENANTS

M. Édouard de Coune, Vice-Président de la Fédération belge des Banques Alimentaires et Président de la Banque Alimentaire de Liège
Mme Veronica Cremasco, Ecolo
M. Michel de Lamotte, Président
M. Gérard de Laminne, Secrétaire général de Comeos
M. Jean-Paul Denuit, Porte-parole de l'AFSCA
M. Xavier Desgain, Ecolo
M. Philippe Dodrimont, MR
Mme Françoise Fassiaux-Looten, PS
M. Roberto Galante, responsable des Restos du Cœur de Namur
Mme Martine Gillet, Inspectrice générale adjointe de l'Office wallon des déchets
Mme Savine Moucheron, cdH
M. Yves Noirfalisse, Président de l'APLSIA
Mme Nathalie Ricaille, Chargée de mission de l'Espace Environnement (Pilote GreenCook)
Mme Malika Sonnet, PS
M. Marc Van Nes, Président de la Banque des Provinces de Namur et Luxembourg

ABRÉVIATIONS COURANTES

AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
APLSIA	Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation
ASBL	Association Sans But Lucratif
CCP	Point critique de contrôle
CMR	Convention relative au contrat de transport international de Marchandise par Route
CPAS	centre(s) public(s) d'action sociale
CRIOC	Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
DDM	date minimale de durabilité
DLC	Date Limite de Consommation
DLU	date limite d'utilisation
DLUO	date limite d'utilisation optimale
FCD	Fédération du commerce et de la distribution
FEVIA	Fédération de l'Industrie Alimentaire
HORECA	Sigle du secteur de l'HOtelerie, de la REstauration et des CAfé
OCDE	Organisation de Coopération et de Développement Economique
OWD	Office wallon des déchets
PEAD	Programme européen d'aide aux plus démunis
PIB	produit intérieur brut
PMC	bouteilles et flacons en plastique (P), emballages métalliques (M) et cartons à boissons (C)
P.M.E.	petite et moyenne entreprise
SDF	Sans Domicile Fixe
TVA	taxe sur la valeur ajoutée