641 (2011-2012) — N° 4

PARLEMENT WALLON

SESSION 2013-2014

21 FÉVRIER 2014

PROPOSITION DE DÉCRET

modifiant le décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement en vue de favoriser la distribution des invendus alimentaires consommables aux associations d'aide alimentaire *

déposée par

Mmes Sonnet, Zrihen, MM. Senesael, Bayet, Mme Simonis et M. Bolland

RAPPORT

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

par

Mme Fassiaux-Looten, M. Senesael et Mme Cremasco

6e session de la 9e législature

* Voir Doc. **641** (2011-2012) – Nos 1 à 3
CRIC (2012-2013) – Nos 23, 53, 82
CRAC (2012-2013) – Nos 23, 53, 82
CRIC (2013-2014) – N° 97
CRAC (2013-2014) – N° 97

site internet : www.parlement-wallon.be
email : mail@parlement-wallon.be

Mesdames,

Messieurs,

Votre Commission de l'environnement, de l'aménagement du territoire et de la mobilité s'est réunie les 6 novembre et 18 décembre 2012, les 21 février et 7 mars 2013 et le 21 février 2014 afin d'examiner la 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 (Doc. 641 (2011-2012) - N°1) ([1]).

([1]) *Ont participé aux travaux* : MM. Bayet, Borsus, Mmes Cremasco (Rapporteuse), de Coster-Bauchau, MM. de Lamotte (Président), Desgain, Dodrimont, Lenzini, Mottard, Mme Moucheron, M. Senesael (Rapporteur), Mme Trotta.

Ont assisté aux travaux : Mme Barzin MM. Crucke, Daele, Mme Defraigne, M. Disabato, Mmes Fassiaux-Looten (Rapporteuse), Gonzalez Moyano, MM. Hazée, Lebrun, Maene, Mouyard, Mme Pary-Mille, M. Prévot, Mmes Reuter, Saenen, Simonis, Sonnet, MM. Stoffels, Tachenion, Wesphael, Mme Zrihen.
M. Henry, Ministre de l'Environnement, de l'Aménagement du Territoire et de la Mobilité.

I. EXPOSÉ DE MME SONNET, CO-AUTEUR DE LA PROPOSITION DE DÉCRET

Mme Sonnet rappelle que les récentes menaces qui planent sur la prolongation du programme européen d'aides alimentaires ont ramené la question de l'aide alimentaire aux plus démunis sur le devant de la scène.

En effet, les montants octroyés par l'Union dans ce cadre pourraient passer de 500 à 113 millions d'euros à l'horizon 2014, sans compter les conséquences de la crise économique et financière. Plus de 80 millions de personnes seraient ainsi menacées par la pauvreté dans l'Union, dont 43 millions, par la pauvreté alimentaire.

Le Parlement wallon n'est cependant pas resté inactif en la matière, puisqu'en juin, une résolution des trois partis de la Majorité a été adoptée. Celle-ci contient des demandes plus générales au Gouvernement, en vue de valoriser les invendus alimentaires et de lutter aussi contre le gaspillage et l'accumulation des déchets. Par exemple : actualiser la liste des associations actives dans le domaine de la distribution d'aides alimentaires ; initier une réflexion sur la création d'un espace unique d'information - distributeurs, banque alimentaire - ; aider à la création d'un site web collaboratif sur le sujet; activer un groupe de travail réunissant le secteur de la distribution et les banques alimentaires, *et caetera*.

Les auteurs de la proposition à l'examen souhaitent aller plus loin en instaurant un cadre législatif pour l'aide alimentaire, visant à systématiser la pratique du don des invendus encore consommables, par les grandes surfaces de distribution.

À l'heure actuelle, l'organisation du don de ces invendus repose exclusivement sur une démarche volontaire des grandes surfaces de distribution, alors que de très nombreuses associations caritatives sont parfaitement organisées pour recevoir et redistribuer rapidement ces invendus consommables auprès des plus démunis, tout en respectant les normes actuelles en la matière, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. En ce qui concerne ce dernier point, il est à noter que l'AFSCA a adopté, en juin 2012, une circulaire assouplissant les exigences de traçabilité pour les banques alimentaires et les associations caritatives.

Cette proposition de décret vise à insérer une obligation supplémentaire dans le contenu minimum du permis d'environnement (PE) délivré aux grandes surfaces. Il est donc proposé de modifier le décret du 11 mars 1999 relatif au PE. Les modalités relatives à la gestion des déchets figurant aux PE délivrés aux grandes surfaces, devront expressément mentionner que les invendus alimentaires dont la date limite de consommation n'est pas encore atteinte, mais que l'exploitant ne souhaite plus commercialiser, devront systématiquement être proposés à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire, avant de partir vers une autre filière de valorisation ou d'élimination des déchets.

M. le Président indique que l'on se trouve dans un processus un peu particulier, où seule la présentation de la proposition est inscrite à l'ordre du jour, selon la volonté exprimée lors de la Conférence des Présidents. Pour la discussion générale et les interventions, il faudra réinscrire le point à l'ordre du jour d'une prochaine séance.

Mme Simonis rappelle le souhait du Groupe PS de pouvoir voter la proposition dans un délai raisonnable.

M. le Président propose de dresser un inventaire éventuel si les uns et les autres veulent intervenir.

M. Borsus suppose que le PS souhaitera la discussion générale dès la plus prochaine séance.

Deuxième élément, l'objet de la proposition le préoccupe au plus haut point. Cependant, il demande aux auteurs sur base de quelle expertise judiciaire il serait possible d'introduire des conditions particulières dans un permis d'environnement, conditions qui ne relèvent pas strictement du périmètre de délivrance de celui-ci. Exemple très clair : l'on ne peut refuser tel permis en fonction de tel élément qui ne relèverait pas de la législation dans le cadre de laquelle ce permis est délivré. *Mutatis mutandis*, en matière de permis d'urbanisme, l'on ne peut refuser un permis d'urbanisme parce que quelqu'un estime qu'un magasin n'est pas opportun à tel endroit, eu égard à l'activité économique déployée.

De manière à disposer de tous les éléments, les auteurs ont-ils réponse à cette question, et, pourquoi ne pas solliciter l'avis du Conseil d'État sur cet élément? En votant un texte dont les permis seraient anéantis au premier recours venu, le Parlement manquerait son objectif. Il suggère de poursuivre le débat par rapport à l'opportunité, à l'organisation, à la demande des banques alimentaires, en discussion générale.

M. Desgain estime qu'il est compliqué d'intervenir sans engager la discussion générale. Il demande si les auteurs de la proposition visent uniquement les invendus des grandes surfaces ou de la chaîne de distribution, où des denrées alimentaires sont détruites ou partent en filière déchets, alors qu'elles pourraient retourner à la consommation humaine.

Mme Simonis précise que c'est son Groupe qui a demandé que, pour des raisons de santé, on se limite à la seule présentation de la proposition. La Conférence des Présidents a endossé cette méthode.

Par rapport à M. Borsus, sa question porte sur le périmètre juridique à donner puisqu'il s'agit, ici, de faire

une modification au PE. Mme Simonis indique que son Groupe n'a pas pris de conseil juridique extérieur. Néanmoins, puisque la proposition reviendra à l'ordre du jour prochainement, il y aura tout le loisir de communiquer aux Groupes les éléments qui auraient pu être collectés sur cette question.

Par rapport à la question de M. Desgain, la proposition se focalise bien sur les grandes surfaces.

SÉANCE DU 18 DÉCEMBRE 2012

II. DISCUSSION GÉNÉRALE

M. le Président rappelle qu'il est l'auteur d'une proposition de résolution similaire, votée à l'unanimité en mai 2012, après un long débat en Commission de l'action sociale.

Mme Sonnet indique que la proposition à l'examen vise à intégrer une obligation supplémentaire dans le contenu minimum du PE délivré aux grandes surfaces de distribution, sur les modalités de gestion des déchets. Les PE délivrés aux grandes surfaces devront expressément mentionner que les invendus alimentaires dont la date limite de consommation n'est pas encore atteinte, mais que l'exploitant ne souhaite plus commercialiser, devront systématiquement être proposés à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire avant d'être orientés dans toute autre filière de valorisation ou d'élimination.

M. Dodrimont indique sa position extrêmement favorable pour que les invendus encore consommables puissent trouver une suite positive pour les personnes qui en ont le plus besoin. Il est selon lui extrêmement important de concrétiser ce qui se fait aujourd'hui.

Son Groupe s'inscrit dans une démarche positive à l'égard des associations professionnelles du secteur, qui souhaitent aussi et surtout être preneuses d'une formule, sur base volontaire, ce qui permettrait des résultats plus positifs que s'ils résultaient d'une contrainte non acceptée par le secteur.

Il est donc important de s'inscrire dans une discussion à l'égard des associations professionnelles, notamment l'APLSIA, du libre-service, et de Comeos, pour la grande distribution, ainsi que dans certains endroits où la mesure a été proposée. Le Commissaire insiste aussi sur le fait que le gaspillage alimentaire à l'échelle des grandes surfaces visées par la proposition de décret n'est pas en commune mesure avec celui de l'industrie alimentaire, qui gaspille 63% de la production globale : il importe donc d'avoir une réflexion sur ce plan. D'autre part, les consommateurs sont responsables de 25% du gaspillage alimentaire, contre seulement 2,5% de la distribution, dont seul 1/3 est consommable, le reste ne l'étant déjà plus. La mesure, à son sens, a l'intérêt d'être proposée, mais pourrait être complétée par d'autres réflexions et d'autres secteurs.

Eu égard à une série de difficultés fiscales et aux exigences de l'AFSCA en la matière, il lui semble utile d'entende les acteurs de terrain avant d'aller trop en avant dans une décision qui se révélerait improductive par la suite, du fait qu'elle ne serait pas prise sur base volontaire. Les acteurs du secteur pourraient s'entendre pour plus d'efficacité par rapport à cette mesure extrêmement intéressante. Il est intolérable pour tous les Parlementaires que des produits alimentaires encore consommables soient détruits, comme c'est le cas aujourd'hui.

Le Commissaire souhaite une avancée sur cette question, mais en l'encadrant d'un maximum de précautions, notamment en adéquation avec les professionnels du secteur, à auditionner dans le cadre de cette commission.

M. Desgain estime que sur le fond de la proposition, le gaspillage de denrées alimentaires est particulièrement choquant et plus encore au niveau européen. Une étude indique que, sur le territoire de l'Union, le gaspillage alimentaire atteint 89 millions T par an, soit 179 kg par personne. Cette quantité pourrait monter, à politique inchangée, de 20 millions de T d'ici 2020. Quand on connaît le contexte économique que traversent plusieurs pays de l'Union, les difficultés sociales de la population en Wallonie, il faut effectivement prendre des mesures pour réduire sensiblement ce gaspillage, en mettant à disposition de l'ensemble de la population des denrées alimentaires de qualité à un prix raisonnable.

Sur le fond, le Commissaire rejoint la proposition du PS, en tout cas dans l'objectif.

Une première question se pose : ne doit-on pas l'élargir à d'autres niveaux, où le gaspillage alimentaire est avéré? Les statistiques européennes indiquent que 39% du gaspillage intervient dans le secteur des industries agroalimentaires en amont de la chaîne alimentaire, et 42% chez le consommateur, ce qui est tout aussi inquiétant, d'autant que même chez les personnes en difficultés sociales, le gaspillage alimentaire est important. On doit aussi pouvoir rencontrer cela sur le plan social de façon fondamentale.

La Commission de l'environnement peut donc travailler sur la législation sur les déchets, sur les PE, mais le Commissaire souhaiterait travailler sur l'ensemble de la filière, du producteur au consommateur. Du fait que l'on ne sait aller dans les détails au niveau du consommateur, en tout cas pour le travail social, c'est pour cette raison que la Commission des affaires sociales a adopté une

proposition de résolution qui justement mène un travail vis-à-vis de ces publics en difficulté.

Il importe aussi, si on veut un impact significatif de ne pas se limiter à la grande distribution et aux grandes surfaces, mais d'élargir la réflexion au secteur du l'industrie alimentaire, où il y a déjà des pertes considérables : la pomme de terre qui n'est pas bien calibrée, la pomme qui a une petite mouche à un endroit qui ne plaît au circuit de consommation, *et cætera*.

Il faut réfléchir à un élargissement du champ de la proposition PS et viser à développer des actions en amont, en quantité de denrées alimentaires à récupérer, pour mettre à disposition d'un public fragilisé des quantités plus importantes. Il faut y être particulièrement attentif. Le Commissaire a ainsi interrogé le Ministre Di Antonio pour lui demander ce qui existait déjà au niveau de la politique agricole et en lien avec les industries agroalimentaires, pour limiter le gaspillage alimentaire à ce stade ; il a répondu qu'actuellement pratiquement rien n'existait, mais qu'il y a effectivement une opportunité à mettre en place de telles mesures.

Une deuxième question est plus technique : quelle législation utiliser pour combattre le gaspillage alimentaire au niveau commercial et au niveau de la filière agroalimentaire? Plusieurs options sont possibles et méritent d'être discutées ; le fait que la proposition à l'examen s'exerce via le PE exclut certains secteurs d'activités : les petites et moyennes surfaces, les industries du secteur agroalimentaire… ce qui peut entraîner une lenteur de mise en œuvre physique de la mesure. Une autre option, c'est de travailler sur base de la législation sur les déchets dont le Parlement a modifié la «hiérarchie», il y a deux ans, en donnant la priorité à la prévention et à la réutilisation. C'est là une autre voie possible pour des mesures, soit législatives, soit réglementaires pour rencontrer le même objectif. Enfin, il faut aussi mener une réflexion sur le meilleur outil pour atteindre l'objectif avec la double vocation de prévention des déchets, mais aussi, une vocation plus sociale, pour ramener des denrées alimentaires vers les banques alimentaires et l'ensemble des opérateurs de ce secteur.

Il serait intéressant, dans ce cadre d'entendre l'avis de l'Administration qui gère ces situations, sur le PE et sur la législation des déchets, par rapport à ces matières.

Par ailleurs, interrogé sur les mesures qui étaient mises en place, M. le Ministre Henry a fait part de l'initiative GreenCook lancée, il y a plus d'un an et demi, dans le cadre du programme INTERREG. Le projet est cofinancé par la Région, et porte sur 5 pays, pour travailler sur le gaspillage alimentaire, plus en aval de la chaîne qu'en amont. C'est intéressant de voir ce qui se passe, les initiatives engagées, et d'interroger les acteurs de ce programme particulièrement intéressant, d'autant qu'«espace environnement», association active sur le territoire régional, est le pilote de l'initiative de GreenCook qui s'adresse au secteur de l'HORECA, de la distribution et au niveau des consommateurs, donc sur les trois niveaux.

M. le Président voudrait dire un mot en tant que Président et comme membre cdH parce qu'il est l'auteur de la résolution récente sur un sujet proche.

Il prend acte de la proposition de décret sur la table et a entendu les uns et les autres, et rappelle qu'a été votée une proposition de résolution dans le cadre des invendus alimentaires, en juin. Il faut maintenant mettre un certain nombre de démarches en œuvre, ce dont la proposition de résolution chargeait le Gouvernement, avec, d'une part, le monde associatif (banques alimentaires, Croix-Rouge, Société Saint-Vincent de Paul, l'AFSCA, et d'autre part, les distributeurs.

Pour surenchérir par rapport à la dimension d'invendus alimentaires, au-delà de la distribution, évidemment les centres de distribution sont concernés par rapport à cette problématique, mais aussi les producteurs qui sont eux-mêmes au début de la chaîne et sans oublier que le meilleur invendu alimentaire est celui que l'on n'a pas acheté. Il y a tout un travail d'attention par rapport à ce se trouve dans le frigo de tout un chacun, c'est aussi la production et la consommation responsables par rapport à cela.

Il y a la nécessité de faire un véritable travail de fond. Soyons attentifs à ce qui reste dans notre frigo que nous avons acheté, que nous ne consommons pas personnellement parce que cet invendu alimentaire, qui se dégrade dans notre frigo.

Une autre problématique doit être évoquée : celle de la fiscalité et de la TVA.

Et d'inviter à un véritable travail de fond sur le sujet, parce qu'avoir un décret qui serait un décret slogan, mais difficilement applicable, n'est pas non plus efficace. La valeur de la nourriture est importante, et doit être prise en compte pour nourrir toute la population, sans oublier la dimension européenne, puisque l'Union a annoncé qu'elle ne renouvellerait pas, dans un premier temps, ses stocks et ses dons aux banques alimentaires.

À entendre les uns et les autres, il importe de mener un travail de rencontre du secteur, en listant des acteurs du terrain, de la distribution, des banques alimentaires, de l'Administration, de l'AFSCA, mais aussi de l'autorité qui délivre les permis, et de l'OWD.

La proposition de décret n'annule pas la résolution votée, qui reste à être mise en œuvre par le Gouvernement. Il y a déjà eu d'ailleurs des réunions mises en place par la Ministre des Affaires sociales.

Mme Sonnet entend bien que les groupes sont favorables au contexte et à travailler sur plus de fonds, moyennant des auditions, pour voir concrètement comment cela se passe là-bas.

Elle propose M. Galante, Directeur des Restos du cœur de Namur et Mme Noyen, de l'AFSCA.

Pour les visites de terrain, elle propose le Carrefour de Herstal, déjà soumis à cette obligation à travers le PE délivré par la Commune de Herstal, et le centre Colruyt qui centralise les invendus en un seul endroit et les répartit de là. De plus, le groupe Colruyt était demandeur pour rencontrer le Parlement.

M. Dodrimont souhaite rencontrer la Fédération COMEOS, avec MM. De Lamine et M. Petit, ainsi que l'association professionnelle du libre-service indépendant de l'alimentation, et M. Yves Noirfalisse.

M. Desgain pense que les responsables d'espace-environnement qui portent l'initiative Green Cook seraient à entendre.

M. le Président aimerait rencontrer les responsables des banques alimentaires, comme Mme Sonnet l'a suggéré. L'association Saint Vincent de Paul peut être un partenaire du secteur aussi.

M. Borsus souhaite avancer dans la définition d'une approche puisque ce dossier remonte déjà à un certain temps et il dit sentir –en termes diplomatiques et feutrés– un peu de ping-pong entre différentes interventions des diverses formations politiques.

Son souhait serait d'avancer relativement rapidement, avec une approche transversale. Si la proposition à l'examen traite de cette matière via le PE, la Ministre Tillieux a aussi une compétence partielle, ainsi que le Ministre Di Antonio. Et de suggérer une approche suffisamment transversale pour faire avancer de façon aussi pratique, concrète, pragmatique que possible le dossier sur lequel tous partagent, semble-t-il, le même objectif.

Deuxièmement, dès l'instant où l'on partage un objectif, et où l'on essaie de se doter des meilleurs outils pour le rencontrer cet objectif de la meilleure manière, essayons de travailler dans un délai relativement rapide puisqu'il y a quand même des mois qu'on en parle de cela.

Dans ce contexte, il serait heureux que l'auteur de la proposition puisse indiquer si elle a l'intention de solliciter le Conseil d'État sur sa proposition. Le cas échéant, le Commissaire suggère de le faire dès que possible. En matière de permis, mieux vaut être deux fois plus prudent qu'une. Il se permet donc de suggérer une consultation du Conseil d'État dans un délai rapide, en même temps que les auditions dont le Président vient d'établir la liste provisoire.

M. le Président a bien compris la volonté d'avancer rapidement. Il propose de faire une visite de terrain et une séance, un jeudi après-midi, pour des auditions.

Mme Sonnet voudrait que cela se fasse le plus rapidement possible, mais il est important de prendre le temps d'aller sur le terrain, de rencontrer des gens. Par rapport au Conseil d'État, elle va étudier la possibilité et tiendra M. Borsus au courant.

M. le Président fera une proposition pour les auditions et pour la visite. Mme Sonnet répondra pour la question, mais pour saisir le Conseil d'État, c'est le Président de l'assemblée qui le fait.

Mme Sonnet revient avec un dernier petit mot, dont on n'a pas parlé. Pour baliser les auditions, il a été convenu que chaque parti proposerait une dizaine de questions à envoyer aux différentes personnes auditionnées pour rester centrés sur le sujet.

M. Borsus demande pourquoi ce seraient 10 et non 12 questions, d'une part et, d'autre part, les Commissaires ont une expérience des auditions. En général, les intervenants ont dans leur segment une véritable expertise.

Mme Sonnet indique que cela avait été convenu entre partis. De fait, elle a déjà reçu les questions du MR, mais elle souhaitait bien baliser la réunion pour que cela ne «parte pas en vrille».

M. le Président pense que l'on peut baliser les auditions par un certain nombre de questions, dont quelques-unes vont se regrouper.

Il entend la volonté d'avancer sur un travail de fond, dans un rythme soutenu, pour mettre en place, non seulement les auditions, mais aussi les visites de terrain.

III. AUDITIONS

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

M. Denuit indique que concernant la politique de l'Agence au niveau des pertes alimentaires, le plus important est d'éviter une sécurité alimentaire à deux vitesses : les exigences en termes de banques alimentaires ou d'associations caritatives doivent être les mêmes que pour un commerce de détail classique. Ces entreprises sont soumises à autorisation et sont contrôlées avec la même fréquence que tout magasin ou commerce.

Simplification de la traçabilité

Certaines exigences peuvent constituer un frein aux dons aux associations caritatives, notamment en fonction de la traçabilité, en imposant à un magasin la tenue d'un registre des produits sortants indiquant que telle denrée alimentaire a été distribuée à tel établissement. C'était un frein ou une excuse pour certains, de ne pas donner de denrées alimentaires, en raison du travail administratif supplémentaire. Une simplification a été mise en place : simplement, on demande aux magasins qui réalisent des dons de tenir une liste des entreprises qui les reçoivent.

Au niveau traçabilité, les associations caritatives ou les banques alimentaires n'ont pas besoin de registre d'entrées, mais simplement d'une liste des donataires. Cela permet de garantir une sécurité alimentaire assez élevée et de retracer le produit en cas de problème.

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

Deuxième point, l'Agence veut réduire le gaspillage alimentaire, notamment en retravaillant au niveau des dates de péremption. Selon le type de date, le risque sanitaire est très différent.

Les dates de péremption

On distingue d'une part les dates limites de consommation « à consommer jusqu'au », DLC, pour des produits micro biologiquement sensibles où cette date doit scrupuleusement être respectée, aucune denrée ne pouvant être donnée une fois que cette date est dépassée. D'autre part, la deuxième date concerne les produits marqués « à consommer de préférence », en général des produits secs : c'est la date de durabilité minimale, DDM.

A consommer jusqu'au… (DLC)

Dans le premier cas, ce sont des produits microbiologiquement sensibles et, en général, des produits conservés au frigo dans lequel la chaîne du froid doit être respectée. Il est interdit de vendre, donner ou distribuer l'aliment après cette date. par exemple : le yaourt, le jambon, les produits frais en général.

Les produits peuvent être distribués aux associations caritatives jusqu'au jour mentionné sur l'étiquette. Les associations ont la possibilité de les congeler en indiquant correctement au consommateur que c'est un produit congelé, à 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 recongeler.

A consommer de préférence avant… (DDM)

La deuxième catégorie, ce sont des produits plus stables d'un point de vue micro-biologique pour lesquels le fabricant définit une qualité organoleptique gustative du produit jusqu'à une certaine date. Ce sont par exemple des produits secs, des boîtes de conserve, des biscuits secs, et là, c'est au niveau de la qualité commerciale. Passée la date, si le produit et l'emballage n'ont pas été altérés, le produit reste tout à fait consommable, mais simplement il risque d'être moins croquant ou de ne plus avoir la qualité souhaitée par le fabricant..

Pour ces produits DDM, la date ne doit pas scrupuleusement être respectée; uniquement pour les banques alimentaires et les associations caritatives, l'Agence a été un peu plus loin dans l'interprétation en donnant 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 marqués « à consommer de préférence avant ». En fonction de la durée de conservation très longue, par exemple des boîtes de conserve, des produits surgelés, où on conseille de les utiliser pendant un an, voire plus, en vérifiant bien une denrée de chaque 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 la date dépassée, le produit peut

présenter des altérations visibles, au contraire d'un produit micro-biologique où les germes n'auront ni goût ni odeur particulière. C'est pour cela qu'il ne faut pas les consommer une fois la date dépassée.

Si le produit est altéré, il aura une odeur et un goût particuliers. On verra tout de suite une fois qu'il aura été dégelé, ou une fois la boîte à conserve ouverte.

On a quatre catégories : une durée de conservation très longue pour les boîtes de conserve ; une durée longue pour les biscuits secs ; une durée limitée comme des semi-conserves, les rollmops en semi-conserves en bocaux, des biscuits mous ou des fromages à pâte molle et une durée courte, pour tous les produits frais. 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 à respecter la date de péremption pour éviter que certains yaourts soient donnés après. Si on impose une chaîne du froid, c'est parce qu'il y a un risque micro biologique.

La banque alimentaire et l'association caritative doivent respecter la date mentionnée sur l'étiquette.

Circulaire relative à l'interprétation des dates de péremption dans le cadre de la distribution de denrées alimentaires par les banques alimentaires et les associations caritatives.

Des directives sont données pour les banques alimentaires et associations caritatives. Par exemple, pour les produits de durée de conservation longue, comme les 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, en pensant que la denrée 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. De même, pour l'association caritative qui récupère les denrées, 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. Lors des formations de la cellule de vulgarisation auprès des banques alimentaires, est rappelée la nécessaire vigilance pour les produits acceptés. Il est hors de question d'accepter un produit qui présenterait des signes d'altération, que ce soit un fruit, un légume ou une autre denrée alimentaire. Pour tous les produits qui y rentrent, la banque alimentaire en assume la responsabilité vis-à-vis de l'Agence et du consommateur. L'emballage doit être intact, sans altération.

Des affiches expliquent les différences de dates; elles sont distribuées aux banques alimentaires pour de la formation. L'Agence reçoit de nombreuses plaintes de consommateurs à son numéro de téléphone gratuit : les consommateurs n'acceptent pas les denrées alimentaires périmées, même si ce sont des produits sur lequel est indiqué « à consommer de préférence ». Certaines plaintes disent : « On nous a distribué des boîtes de conserve, des paquets de biscuits périmés depuis un mois ». Il y a là un devoir de l'Agence d'expliquer à la population et à tous les consommateurs, que ces pratiques ne posent pas problème et sont même cautionnées.

Échange de vues

Mme Fassiaux-Looten remercie pour la présentation particulièrement claire. Sa première question concerne le travail. Quelle est la régularité? Et la fréquence? Quels sont les moyens de contrôle au sein des associations actives dans le secteur de l'aide alimentaire? Quels sont les principaux manquements constatés?

Deuxièmement, que penser de cette habitude prise par les grandes surfaces de faire des ventes rapides, dans le secteur du frais, légumes, fruits? Cela devient un attrait de la grande surface qui organise ce type de vente.

Aux yeux de l'intervenante, qu'est-ce qui pourrait entraîner une réticence à l'application du décret proposé?

M. Denuit précise que les contrôles effectués sont les mêmes pour toute autre entreprise du secteur alimentaire, selon l'activité de la banque alimentaire. Une association caritative qui simplement réceptionne les denrées alimentaires sans manipulation, les stocke correctement et les redistribue, sera contrôlée à une fréquence d'une fois tous les quatre ans. Ces exigences sont bien plus faibles que pour une entreprise qui manipule les denrées alimentaires. Par exemple, lorsqu'une association caritative qui reçoit de grands conditionnements, désire en faire de plus petits, il y a manipulation des denrées. Elle doit alors mettre en place un système d'auto-contrôle, comme toute autre entreprise. Au niveau du contrôle, les exigences sont supplémentaires. Les Restos du Cœur sont contrôlés à une fréquence de base d'une fois tous les trois ans. Les fréquences de contrôle se font en fonction du risque que peut représenter l'activité dans la chaîne alimentaire.

Les principaux manquements sont au niveau de la formation, face à des bénévoles non spécialisés dans le secteur agroalimentaire. Les exigences sont là aussi les mêmes que pour toute société ou commerce. La banque alimentaire doit gérer correctement le risque, notamment sa chaîne du froid. Le transport doit se faire

de manière réfrigérée, avec un contrôle des températures de transport. Le problème est d'avoir une prise de conscience suffisante du risque de certaines pratiques, même si l'objectif est louable. Pour y pallier, existent une cellule de vulgarisation et un projet spécifique avec les banques alimentaires. La cible, via les banques alimentaires, ce sont les associations caritatives pour que chacun reçoive cette formation minimale. Lors d'un contrôle, les mesures et les sanctions seront les mêmes que pour tout autre établissement. Cela peut mener, dans les cas les plus graves, à une fermeture de l'association.

Au niveau des ventes rapides, pour autant que les conditions de température soient respectées, comme 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 au-delà. C'est une pratique commerciale sur laquelle l'Agence n'a pas de remarque à faire.

Une des réticences possibles est liée à tout ce qui est administratif. C'est pour cela que la simplification de la traçabilité est très importante. Demander à un magasin de noter ce qu'il a donné par jour, par exemple, 3 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.

L'Agence n'a pas de réticence, mais le principal risque est que les gens considèrent que le produit devient un déchet. Dans l'actualité, on parle des lasagnes à la viande de cheval. Peut-on les donner à des banques alimentaires? L'Agence n'y voit aucun problème 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, en collant une étiquette, pour ne pas l'induire en erreur. Le problème, d'après les informations, est que les magasins qui ont retiré ces produits ont considéré que c'était un déchet, et la chaîne du froid n'a plus été respectée. Dans ce cas, les produits ne peuvent plus être offerts aux associations.

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

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

M. de Laminne précise que Coméos représente 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, soit 8,1% du PIB wallon. Il s'agit d'un des rares secteurs qui crée de l'emploi net, et ce, depuis dix ans, soit près d'un millier d'emplois par an.

Apport du commerce aux banques alimentaires

Concernant le tonnage de denrées alimentaires collectées depuis 1999 au sein des entreprises de distribution, y compris les actions spéciales de certaines- quasi toutes - en collaboration avec les consommateurs : il y a un pic en 2009 ; ensuite, les tonnages redescendent pour se stabiliser en 2012 par rapport à 2011.

Les explications viennent d'abord de l'effet de la crise. On vient de parler des ventes rapides. Cette technique permet aux 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, avant la date limite de consommation.

Il y a ensuite, de la part des entreprises, une meilleure gestion des stocks, c'est extrêmement important et, enfin, une diminution des dons des consommateurs via les collectes organisées.

Le gaspillage alimentaire en Belgique

Le commerce du détail ne représente que 2,5% de l'ensemble. D'une enquête réalisée sur ce que ses membres considèrent comme invendus en fin de journée, 62% sont considérés non consommables et ne partent pas en vente rapide (DLC dépassée, produit périmé ou ayant connu une rupture de la chaîne du froid), et 38% sont consommables, mais considérés impropres à la vente.

Les commerçants luttent contre le gaspillage alimentaire

Selon Coméos, le gaspillage alimentaire est complexe et se situe au cœur de ses préoccupations pour des raisons éthiques, environnementales et économiques. Le secteur est engagé au quotidien en matière de prévention, de réduction et de valorisation des déchets alimentaires.

Tout invendu constitue une perte sèche pour les commerçants ; il fait donc tout pour l'éviter. Il optimise la gestion des stocks pour répondre précisément à la demande du consommateur, grâce notamment à une politique d'achat sur mesure, une chaîne logistique de plus en plus performante, des emballages adaptés, en prolongeant la période de conservation du produit et à une gestion des stocks informatisée et très précise des commandes.

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

Pour un produit alimentaire, si la DLC 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 faire? 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 considère en globalité les circuits de valorisation des invendus? Il y a soit les dons aux banques alimentaires, soit le compostage, dont une part importante en biométhanisation. Il y a aussi, selon les enseignes, des dons aux collaborateurs, le circuit de l'alimentation animale ou la combustion avec récupération d'énergie.

Comment fonctionnent les grandes enseignes 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?

L'AFSCA en a parlé. 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 caetera*, afin, par exemple, de respecter la chaîne du froid. C'est évidemment important pour l'image de l'enseigne.

Heureusement, l'AFSCA a assoupli ses règles de traçabilité fin 2012, qui constituaient un frein au cours des années 2010 et 2011. Avec cet assouplissement, ce frein n'existera plus à l'avenir.

Il y a aussi le caractère contraignant de la législation européenne très stricte sur les sous-produits d'origine animale, qui 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. Il y a 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 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.

Certains jours, il y a des invendus alimentaires, d'autres non. Cela n'est pas systématique.

Les initiatives du secteur de la distribution

Une collaboration ancienne existe avec la Fédération des Banques alimentaires, depuis de longues années. Ensuite, il y a 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, soit une réalité. L'optimalisation du conditionnement des produits (portions individuelles,...) est un troisième élément. On retrouve aussi l'organisation de collectes avec les consommateurs, la sensibilisation de ceux-ci, la mise au point d'astuces de conservation, ou encore des campagnes en accord avec l'AFSCA sur la DLC et la DDM, au travers de campagnes « lisez les étiquettes »,...

Une ultime initiative du secteur et avec le concours du Ministre Lutgen, en charge de l'Agriculture, a été une première brochure rédigée en collaboration avec FEVIA

- Fédération de l'Industrie alimentaire - dès 2008. Cette brochure a été rééditée et complétée en 2012, avec les banques alimentaires, avec FEVIA, et l'appui de Mme la Ministre Laruelle « qui a débloqué » le verrou au niveau de l'AFSCA et des trois ministres régionaux compétents, Mme Huytebroeck, Mme Tillieux et Mme Lieten, toujours avec l'AFSCA.

La réaction du secteur de la grande distribution par rapport à la proposition de décret.

Pour COMEOS, le gaspillage alimentaire est un sujet complexe, au cœur des préoccupations. Vouloir augmenter les dons est une intention tout à fait excellente, mais pourquoi contraindre alors que la pratique des dons est une réalité de longue date, largement répandue, et qu'éthiquement, plus aucune entreprise ne néglige cet aspect?

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 d'une enseigne à l'autre : certains ont une centralisation des invendus, d'autres, une politique de décentralisation, d'autres encore, une politique mixte, à la fois en centrale et décentralisée en magasin.

Le commerçant engage sa responsabilité en matière de santé publique et son image. COMEOS estime 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, une série de mesures préventives sont prises pour réduire les invendus: tout déchet coûte à l'entreprise.

Les invendus, comme ils restent la propriété du commerçant, n'est-ce pas à lui seul de déterminer comment les gérer? Intervenir dans les modes de gestion des invendus n'est pas souhaitable. En fait, on risque d'imposer des obligations de moyens et COMEOS souhaite s'en tenir à une obligation de résultat. Le résultat, c'est qu'un maximum d'invendus alimentaires en fin de journée aille vers les banques alimentaires et autres organisations caritatives.

Face à une imposition, COMEOS souhaite, par contre, privilégier la concertation entre autorités, secteur et organisations caritatives. Et de citer un très bel exemple : la décision de l'AFSCA simplifiant les procédures et limitant les responsabilités en cas de dons, sur le plan de la traçabilité.

COMEOS souhaite aussi que l'on aide à promouvoir la diffusion de la brochure de sensibilisation rééditée en partenariat avec plusieurs Ministres, avec la Fédération belge des Banques alimentaires et avec FEVIA. COMEOS souhaite que l'on travaille sur les actions concrètes de la résolution du 22 mai 2012 du Parlement wallon. À titre d'exemple, parmi les points de la résolution, un groupe de travail réunirait le secteur, les associations caritatives et l'administration pour optimaliser la redistribution, agir sur le Parlement fédéral pour arriver à une déductibilité de la TVA et, aussi, avoir plusieurs campagnes d'information du consommateur.

M. Noirfalisse représente les franchisés indépendants du secteur supermarchés alimentaires. L'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. Elle est aussi consultée au niveau de l'AFSCA.

Le Conseil d'administration est composé uniquement de bénévoles, patrons d'entreprises franchisées, des chaînes AD Delhaize, Carrefour Market, Intermarché, Match, Champion, et SPAR. En partie francophone, le secteur représente 500 points de vente. L'APLSIA travaille en partenariat avec l'UCM depuis 20 ans.

Quelle est la problématique des produits consommables?

En fait, il y en a deux à l'origine. C'est tout d'abord une diminution de l'intervention de la Commission européenne dans le don alimentaire. Ensuite, M. de Laminne 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 que désormais, quasi toutes les chaînes participent, alors qu'il y a à peine un an ou deux.

À titre exemplatif, il y a dix ans, Carrefour donnait 850 tonnes par année; aujourd'hui, un peu plus de 250 tonnes. Ces tonnages comprennent aussi bien les dons des centrales, les erreurs de commandes que des points de vente.

Au niveau des franchisés, une majorité, collaborent avec des banques alimentaires. Rien que le fait de mettre sur la table le sujet du jour en a effrayé plus d'un, en prenant conscience des risques juridiques pris à ce jour.

Différentes enseignes collaborent énormément. Carrefour exploite dinq épiceries sociales avec une réduction de prix jusqu'à 80% de la valeur normale du produit. Le déchet pour les supermarchés, y compris les centrales, représente 2,5% du volume total des déchets. Au point de vue du supermarché, on en est loin : cela représente moins d' 1% du volume total des déchets. Il s'agit de bien remettre les proportions. Il suggère 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 de l%.

Les pratiques actuelles

Au-delà de cela, les patrons d'entreprises et des PME, ce sont leurs propres entreprises et leurs propres bénéfices, leur gagne-pain et, très probablement ils ont toujours plus de discipline sur le point de vente pour réduire les déchets d'alimentation, car cela fait partie de leur profit.

Il y a également ce qui se fait dans le circuit. La récupération et le recyclage ont été abordés, mais certaines marchandises peuvent être produites avec de très courtes durée de vie, par exemple 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. C'est simplement une mesure de précaution : on estime que le consommateur pourrait prendre jusqu'à 3 jours avant de le cuire. Pour ne prendre aucun danger, on limite à 48 heures quand c'est une production locale. Cette viande hachée ainsi arrivée à terme de sa capacité

de vente, sera reconditionnée, c'est-à-dire cuite, tantôt avec des boulettes, tantôt avec des pains de viande, *et caetera*, pour être valorisée.

L'avis de l'APLSIA

Ce qui importe au premier chef à l'APLSIA en tant que membre du Comité de consultation de l'AFSCA, c'est la question de la sécurité alimentaire. Une des appréhensions des supermarchés, c'est notamment la peur de l'après : la banque alimentaire a-t-elle la formation adéquate? Son centre de stockage est-il équipé correctement pour la réfrigération, la surgélation? A-t-elle les véhicules de transport réfrigéré, voire surgelé?

Ce sont des réponses qui, trop souvent, ne mettent pas en confiance le supermarché. Dès lors, il peut naître une forte appréhension étant donné qu'il en va de la notoriété de l'enseigne : le jour où survient un incident, on dira : « un monsieur a reçu trois pots de maquée qui ont mal tourné », et on ne dira pas trois pots de maquée, mais trois pots de maquée Carrefour. C'est là une atteinte grave à l'enseigne qui peut avoir des répercussions, pour le point de vente, pour la région voire au niveau international.

Et de relever que plus de 90% des invendus, au sein du supermarché - on parle de 0,8% des déchets - proviennent des produits « ultrafrais », comme on les appelle. 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 caetera* : 90% de la masse des invendus proviennent de ces produits à courtes ou très courtes dates de vie. Pour les fruits ou légumes prêts à consommer ou à cuire, la durée de vie peut aller de trois à six jours, à partir du jour de la réception, le matin.

Le poisson préemballé sur le point de vente dispose de 48 heures ; la pâtisserie de 48 heures, parfois 72. Il faut être conscient que ces produits qui ont une DLC, il est impossible d'envisager de les donner, et que quelqu'un les consomme. Cela ne signifie pas nécessairement qu'ils sont mauvais, mais on prend un risque alimentaire.

Une autre préoccupation de APLSIA porte sur l'équipement des banques alimentaires. Qui attribuera les budgets pour les équiper de frigos, de congélateurs? Et quid du suivi sanitaire à effectuer? À titre exemplatif, un relevé de température quotidien est une obligation légale. Qui le fera? Dans quelles conditions? Et d'insister sur la nécessaire formation dans les banques alimentaires locales.

La question de la responsabilité est une autre appréhension du point de vente. Les banques alimentaires ont-elles une assurance pour les éventuels cas d'intoxication? La question n'est pas innocente : on peut parler de gens malades à vie et de décès. La responsabilité de l'enseigne se situe là.

Certes, l'enseigne n'a plus la traçabilité à faire pour l'AFSCA. Mais étant donné que, généralement, la banque alimentaire locale a des fonds très limités, s'il y avait intoxication, qui va-t-on attaquer? Théoriquement, cela devrait être la banque alimentaire, si elle a effectué une mauvaise manipulation. Comme à la banque alimentaire, il n'y aura pas d'argent, on remonte un échelon, vers l'enseigne; ce sont des choses qui se voient chaque année en Belgique.

Qui portera la responsabilité? Lorsqu'on met un système en place, il faut en assumer la responsabilité. L'actualité, c'est la fraude avec 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 d'autres exemples, quasi chaque 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? L'AFSCA a beau dire que ce ne sera plus la responsabilité du magasin en termes de santé publique, mais en termes juridiques, est-ce la même chose?

Et de trouver plutôt curieux de lier cette question à l'attribution d'un permis d'environnement. L'Orateur ne voit pas très bien comment on fera le jour où un supermarché décidera, parce qu'il en est de sa notoriété, de stopper le don alimentaire et qu'on lui dira gentiment : « On va fermer ton magasin où il y a 45 emplois ».

Lorsque l'AFSCA indiquait que les enseignes n'auraient plus de traçabilité à faire, ce n'est pas correct, il y a d'autres aspects. Notamment l'aspect de l'Administration des contributions qui exige un détail de ce qui est donné, au même titre que le détail de ce qui est jeté. Autre aspect non négligeable non plus, c'est la TVA. Le Belge est un peu roublard. À partir du moment où l'on entame un cadre juridique, il existe des craintes que certains soient tentés d'augmenter fictivement la valeur des dons pour travailler au noir, même si c'est un aspect qu'on n'ose pas évoquer.

De même, il faudra également un bon d'enlèvement et une lettre de transport, pour toute marchandise, alimentaire ou non. Avant le départ de la marchandise, il faut faire un document de prise de température pour respecter toute la chaîne de froid. Ces démarches seront grevées sur le supermarché.

Et de se référer à un article de la Constitution. Sans critiquer le fond de la volonté, il souhaite collaborer, mais en craignant 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 ». C'est un peu un hold-up. Or, la Constitution à l'article 16 stipule que « Nul ne peut être privé de sa propriété que pour cause d'utilité publique 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 l'on parle, ce n'est pas uniquement quand la date limite de vente est passée.

Concernant la compétitivité, il faut savoir que notre pays est moins compétitif 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.

Enfin, il serait incongru qu'en Belgique, on ait une législation à ce sujet en partie wallonne, qui ne serait pas applicable en partie néerlandophone. Il y aurait distorsion de concurrence.

Mme Sonnet note que l'intervenant affirme 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 au niveau de la chaîne alimentaire entre ce qui se fait aujourd'hui et ce qui pourrait se faire si le décret était adopté? Elle se demandait également pourquoi le Carrefour à Herstal n'a jamais contesté l'idée de cette obligation.

M. Dodrimont a une question plus technique, par rapport à l'intervention de M. de Laminne qu'il 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?

Concernant les produits alimentaires commercialement impropres à la vente, y a-t-il une différence entre impropres à la vente et impropres à la consommation?

Mme Cremasco remercie les intervenants, et voudrait une précision pour compléter la question de M. Dodrimont. Les aliments qui partent à la biométhanisation ou l'énergie renouvelable en parallèle, sont-ce des denrées périmées, en tant que telles impropres à la consommation? Y-a-t'il un dédommagement?

M. Desgain remercie pour les interventions. Qu'entend-on par fruits et légumes prêts à consommer? Est-ce la salade déjà découpée, qu'il n'y a plus qu'à relaver une fois pour être sûr ou à cuire? Pour moi, une prune prête à être consommée, c'est la prune classique : on la lave et puis on la mange.

Mme Moucheron a relevé qu'au niveau du gaspillage alimentaire, la «part» des commerces touche moins de 2,5%, et le gaspillage est plutôt ciblé au niveau de l'industrie alimentaire, à hauteur de 63%. Y a-t-il déjà quelque chose en matière de diminution du gaspillage à ce niveau?

Mme Fassiaux-Looten voudrait insister sur deux choses.

Premièrement, le décret ne concerne que des produits consommables.

Deuxièmement, l'objectif est d'éviter un gaspillage de produits. A son sens, une complémentarité devrait exister entre les chaînes de distribution et les banques alimentaires. C'est là un des préalables. 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 des aliments à redistribuer dans une chaîne que chacun sait destinée aux plus démunis. Il y a là des difficultés, les banques alimentaires n'ont pas d'argent, leur seul objectif étant d'aider. Les normes d'hygiène et d'utilisation de produits sont vraiment ce qui la guide en disant : « Ensemble, grandes surfaces, moyennes surfaces, franchisés, pas franchisés, essayons de limiter au maximum le déchet quand il est en fin de course ; essayons de ne pas le gaspiller et d'en faire profiter les institutions généralement bénévoles ». Selon elle, il convient de mettre cela aussi en exergue.

Mme Cremasco pense que c'est important pour Comeos qui reprend dans ses recommandations le travail et les actions concrètes de la résolution du Parlement wallon. Elle partage particulièrement cette opinion. On a l'impression qu'il y a nombre de résolutions et de propositions concernant le sujet, sans compter une troisième, discutée la veille en Commission du Ministre Di Antonio ; ces points ont été rappelés.

Le Parlement en a conscience et en est revenu à cette résolution très complète et transversale de l'audit, en suggérant d'agir sur ce point, pour ne pas engranger de points supplémentaires avant d'avoir mené ces actions, notamment les 13 non concrétisées. Le Parlement veille à pousser le Gouvernement à les mettre en œuvre.

M. de Laminne explique quelle serait la différence entre le décret ou pas de décret. Tout est parti de l'initiative du Bourgmestre Daerden de Herstal. Carrefour ne s'y est pas opposé; 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 et les autres enseignes souhaitent, 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 (1999). La collaboration avec les banques alimentaires existe depuis longtemps.

Petite anecdote, l'administrateur délégué de la Fédération belge des banques alimentaires est l'ancien directeur général de Comeos. Un de ses prédécesseurs était un ancien Administrateur délégué d'une grande entreprise de distribution. C'est dire les liens entre Comeos et la Fédération belge des Banques alimentaires, même si, dans la pratique, les choses ne sont pas aussi simples qu'on le voudrait.

Donc, décret, pas décret, les bonnes pratiques existent au Carrefour d'Herstal, comme ailleurs. Une entreprise comme Colruyt dit : « je ne laisse pas la latitude à mes points de vente d'organiser le don, je remets tout en centrale et y organise ce don ». Elle a ses raisons d'agir ainsi, d'un point de vue efficacité et en collaboration avec les banques alimentaires de Hal et de Ghislenghien, les 2 grandes centrales Colruyt.

A la question de ce qui est impropre à la consommation, M. Denuit l'a dit, c'est la date limite de consommation dépassée. Il n'est donc plus question de céder le produit pour consommation.

Pour ce qui est impropre à la vente, on connaît les réflexes du consommateur : avant l'achat, on regarde la date limite de consommation, en se disant : « je sais que mon épouse et moi-même, nous n'allons le consom-

mer que dans trois jours ». Va-t'on prendre ce produit? Non, on va prendre plus loin en rayon en recherchant une date limite de consommation si possible 6 jours plus tard. Que font les enseignes lorsque la DLC approche? On retire de la vente. Le produit reste vendable, mais commercialement, ce n'est pas très gai pour le consommateur. Cela peut être aussi un produit dont l'emballage a été abîmé; moins présentable, il est tout aussi délicieux à consommer. Voilà la différence entre consommation et vente.

En ce qui concerne la bio-méthanisation, le circuit des déchets - depuis la crise de la dioxine - est devenu très coûteux. Néanmoins, les entreprises essaient de contrebalancer ce coût en valorisant autant que possible ce qui doit être détruit, mais le circuit 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 - et les circuits spéciaux, avec les sous-produits d'origine animale, très contraignants - coûtent, et il n'y a pas beaucoup d'acteurs non plus et la concurrence entre eux n'est pas toujours évidente, ce qui fait qu'ils peuvent parfois aussi avoir des prix extrêmement élevés.

Par exemple, Colruyt construit sa propre unité de biométhanisation, ce qui montre qu'il y a moyen de valoriser aussi soi-même, ou via des tiers, ses déchets.

Plus généralement, des études européennes et une étude flamande ont effectivement réparti l'ensemble des déchets sur la chaîne. Il y a la production primaire et l'industrie. Les entreprises de l'industrie alimentaire, membres de FEVIA, collaborent aussi avec les banques alimentaires. Il peut y avoir dans la chaîne alimentaire un mauvais étiquetage sur un produit, qui ne peut plus être mis tel quel dans le circuit de commercialisation. Par contre, au niveau des banques alimentaires, s'il n'y a pas de problème de sécurité alimentaire, cela peut partir vers les banques.

Concernant les lasagnes à la viande de cheval, elles sont parfaitement consommables. Les stocks en centrale pourraient très bien être envoyés aux banques alimentaires, en précisant que ce n'est pas de la lasagne de bœuf.

Il est certain que l'industrie alimentaire collabore avec les banques alimentaires.

Pour ce qui est de la complémentarité banques alimentaires-commerces, il y a une tradition, avec de bonnes pratiques de longue date; l'ensemble des entreprises, y compris Lidl et Aldi, a des contrats avec la Fédération belge des Banques alimentaires. Il y a plus qu'une complémentarité, une complicité, même si au quotidien, il y a encore moyen d'améliorer.

M. Noirfalisse voudrait répondre à la question de la différence entre date limite de vente et date limite de consommation. Pour la bouteille d'eau, Spa a étudié la durée de vie du produit au point de vue bactériologique, pour déterminer la date à partir de laquelle ils ne peuvent plus assurer qu'il n'y a pas une détérioration du produit. C'est la date limite de vente, mais ce n'est pas pour cela que la date limite de consommation ne peut être dépassée; cependant, le produit se dégradera à partir de la date limite de vente - c'est là la grande différence.

L'Orateur a aussi des propositions à faire pour collaborer. Il ne suffit pas d'alerter des dangers, il faut construire. Si la Région pouvait récupérer quelques postes au sein de l'administration, ces personnes deviendraient des facilitateurs pour mettre en relation, rendre la confiance, trouver les origines des dons à recevoir. Il y a du pain sur la planche. Il y a des masses importantes - par semi-remorques- de produits qui, aujourd'hui, sont jetés en amont du commerce, à la production, au moment du calibrage des produits sur les marchés de gros, avec des volumes importants. Quand une pomme est trop petite ou trop grosse, elle finit en cidre.

Aujourd'hui, on demande des pommes de terre le moins cher possible. On ramasse les pommes de terre avec des machines qui, aussi performantes soient-elles, ne ramassent que 80% de la récolte. De plus, le fermier serait heureux qu'on lui retire ces 20% de pommes de terre qui, l'année suivante, ne lui apporteront que des maladies.

Il suggère de créer et de développer un label, peu importe comment l'appeler. Ce label serait socialement responsable, de telle manière que celui qui collabore avec des banques alimentaires puisse se voir identifié. Selon lui, le fait d'obliger serait malheureusement bien moins efficace que de motiver le volontariat. Il suffit peut-être d'allumer l'étincelle. C'est peut-être cela qu'il faut faire, effectivement, pour encore augmenter les dons! Il reste à régler les problèmes financiers des banques alimentaires et déterminer qui payera l'équipement.

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 de Namur et du Luxembourg

M. de Coune voudrait rectifier deux choses par rapport à l'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. Il entend bien ce qui a été dit par rapport aux risques. Le risque existe s'il fait un don par rapport à une association non autorisée. Sinon, sa responsabilité s'arrête à partir du moment où la denrée alimentaire quitte son frigo, sa chambre froide et le transfert de responsabilité se fait à la banque alimentaire ou à l'association caritative.

Deuxièmement, la réglementation européenne impose une obligation de résultat et non de moyen. Il n'y a aucune obligation pour une banque alimentaire ou une association caritative d'avoir une camionnette réfrigérée. Ce qu'il faut, 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 ou un bac frigo avec des glaçons.

M. de Coune voudrait exprimer son avis et notamment son expérience à Herstal, dont le bourgmestre a demandé aux associations et aux grandes surfaces locales, dans le cadre du renouvellement des autorisations du PE, d'offrir les vivres encore consommables aux banques alimentaires.

Comment cela s'est-il passé? En accord avec la Ville d'Herstal, une association agréée a été choisie, association qui répondait à tous les critères, inscrite à l'AFSCA, disposant de réfrigérateurs, pour collecter quotidiennement au Carrefour de Herstal, les vivres qui n'avaient plus que peu de temps « à vivre ».

Pourquoi avoir demandé à une association?

Parce que si la banque alimentaire faisait la démarche avec sa propre camionnette réfrigérée ou un camion, cela prendrait un certain temps; il faut ramener la marchandise, la manipuler et la redistribuer, ce qui prend un certain temps. Or avec des dates relativement courtes, il faut que ce soit le plus rapide possible pour pouvoir donner aux démunis dans les meilleures conditions. Un démuni n'acceptera pas de vivres dont les dates sont dépassées.

Dans ce cadre, il faut respecter les desiderata des grandes surfaces et être présent aux jours et heures qui conviennent. On ne peut les obliger à ce que tout soit prêt pour telle ou telle heure.

Il a été constaté, avec le bourgmestre de Herstal, que pour les grandes surfaces à Herstal, il était impossible d'envoyer une camionnette dans toutes les grandes surfaces de l'entité. C'est pratiquement impossible d'avoir du matériel et des hommes disponibles et qualifiés pour se rendre sur place. C'est ainsi qu'il a été préféré de recourir à une association locale et proche agréée, pour gagner du temps.

Les associations acceptent les produits secs, mais aussi les fruits et légumes - tout ce qui peut aider les démunis.

Il y a aussi des difficultés. Dans le cadre du PEAD, les chefs de gouvernement des 27 ont décidé de diminuer d'une façon très drastique le don de vivres. Ce sera vraiment une catastrophe pour les associations : plus de 50%.La proposition représente une façon d'éventuellement récupérer une partie de cette perte énorme.

En janvier, le Carrefour d'Herstal, a reçu plus de 2 300 kilos de vivres consommables. C'est énorme, avec 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 TVA parce que la TVA doit être payée selon la loi. Il serait important d'avoir une TVA à zéro pour tout don aux associations caritatives, cela semble fondamental.

Les difficultés sont aussi d'ordre logistique. L'association ne peut être partout à la fois avec une camionnette, frigorifique ou non, dans tous les endroits et aux heures voulus; elle a ses limites en matériel et en hommes. Un exemple : à Herstal, une autre grande surface est d'accord, mais il faut venir après 16 heures, avec un véhicule, des volontaires, aller sur place, trier, choisir et reprendre ce qui est bon. Ce qui n'est ni évident ni pratique.

Une bonne solution, c'est l'aide de communes possédant un véhicule qui tourne pour ramasser et distribuer. Ce serait magnifique que plus de communes le fassent.

Et de prendre l'exemple de la Province de Liège, qu'il connaît mieux. Il donne actuellement des vivres à près de 20 000 démunis, c'est-à-dire l'équivalent de la Ville de Huy. Son association est équipée d'un camion frigo. Bonne nouvelle, dans huit jours, la Fondation Carrefour leur offrira un nouveau camion frigorifique de 40 T.

Si des problèmes peuvent surgir entre une grande surface et une association, les banques alimentaires sont toujours là pour essayer de les régler. Nul n'est parfait, cela peut arriver.

Une association agréée répond à un certain nombre de critères. Elle doit être reconnue par l'AFSCA; quand elle reçoit des vivres du PEAD, celles-ci doivent être contrôlées régulièrement pour voir si les stocks sont bien tenus, entretenus, si tout se déroule normalement et si les vivres sont distribués à tous les « a » - apolitique, areligieux, aracial; un démuni est un démuni et un démuni, c'est le roi.

M. Van Nes estime que le fond du problème, c'est que du côté de Comeos - et il le comprend- il y a des problèmes d'augmentation de frais de gestion, lorsqu'on voudrait voir appliquer la distribution des surplus ali-

mentaires arrivant à date limite. Encore que là, il demande à l'AFSCA de préciser ce que signifie sur les paquets DLU et DLUO dont on ne parle pas dans les exposés ; il faudrait être plus précis.

Dans la pratique, la banque alimentaire de Meux est parfaitement équipée. Elle a les moyens, raisonne en termes de gestion, avec 24 bénévoles. Ce ne sont pas des gens qui tirent simplement des charrettes, il y a là des informaticiens, d'anciens membres de personnel de la grande distribution, un panel spécialisé dans la gestion des banques alimentaires. Au niveau de la responsabilité, il rejoint l'AFSCA : à partir du moment où la banque reçoit les vivres, elle est responsable. La banque a une assurance pour cela. En pratique, au niveau du respect des températures, la banque a une chambre froide, et sur ses lettres de transport, la température est bien indiquée (les CMR). Tout cela fonctionne de manière professionnelle, avec des responsabilités.

La filière procure de l'emploi. Le social, ce n'est pas un grain de sable dans l'économie.

Concernant les transports, quand il faut affréter pour aller en Province de Luxembourg, la banque fait appel à un transporteur. Il en va de même pour le matériel de fonctionnement, la banque dispose de chariots élévateurs et du matériel dûment acheté. En marge de cela, il y a réflexion sur la capacité du social à créer de l'emploi.

Un précédent intervenant disait que le commerçant a peur parce qu'il est responsable. Mais la banque aussi l'est, et a des comptes à rendre. Quand une association a un contrôle AFSCA, c'est sérieux.

Pour terminer, l'orateur a entendu qu'il y avait des stocks de viande avec une mauvaise étiquette. Qui décidera de les débloquer? L'orateur précise qu'il n'est pas à cheval sur l'étiquette...

Échange de vues

Mme Sonnet a quelques réflexions et questions. Il est vrai que la proposition de décret insiste sur le fait qu'il n'y a pas deux types de consommateur, comme expliqué. Elle est ravie d'avoir entendu les explications concernant le Carrefour d'Herstal et le fait que tout s'y passe bien. La proposition vise à ce que vivres et denrées soient distribués dans de bonnes conditions et le plus rapidement possible.

Au niveau de la TVA, l'on devrait aller vers un taux de zéro ou réduit. C'est en discussion à la Chambre.

Selon les intervenants, quels sont les aspects logistiques, techniques, voire administratifs, qui pourraient constituer un frein pour recevoir les dons de manière plus systématique? Des adaptations seraient-elles nécessaires dans les associations? Quelles sont les règles de l'AFSCA à respecter? Quel est le processus complet de respect de la chaîne du froid et qu'implique-t-il concrètement?

Enfin, les structures ont-elles les capacités de gérer le surcroît de denrées généré par la mise en œuvre du décret?

Mme Cremasco s'étonne du poids de 2 300 kilos sur janvier pour le Carrefour d'Herstal, d'autant que selon Mme Huytebroeck, 25% du gaspillage provient des ménages, contre 2,5% dans les supermarchés.

Ces 2 300 kilos sont censés ne représenter qu'une infime partie des déchets; cela fait froid dans le dos ! De plus, quand on voit 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.

M. de Laminne précise que le chiffre de 2,3 T a été avancé pour le Carrefour d'Herstal, un hypermarché, qui du point de vue du chiffre d'affaires se situe dans le top en Belgique. Ensuite, en janvier, les premiers jours ont une importance capitale dans ce chiffre, parce qu'il se situe au lendemain des fêtes, période où tous les supermarchés alimentaires ont été largement approvisionnés pour les fêtes de fin d'année.

Mme Cremasco demande si la mise en oeuvre de la proposition, permettra d'encourager les volumes. Outre Herstal, la Province de Liège ou d'autres communes pourraient-elles embrayer sans y être nécessairement contraintes? Il serait intéressant d'avoir l'appréciation des banques alimentaires sur le sujet.

Par rapport au fait que le PEAD soit amputé, 3 textes sont en discussion, le troisième concerne précisément la façon dont la Région wallonne pourrait combler ce manque.

Enfin, elle voudrait rebondir sur le fait qu'il ne faut pas, selon l'AFSCA, de sécurité alimentaire à deux vitesses. Elle se dit interpellée d'entendre des consommateurs : « Moi, je ne peux pas le consommer et je ne veux pas d'un produit périmé ». Or, les plus démunis ont aussi le droit à dire cela. Dire : « Vous mangez ce qui est périmé et nous, de l'autre côté de la barrière, on mange le reste », serait inacceptable, de son point de vue.

Comment résorber ce problème? Quelle en est l'ampleur? L'AFSCA reçoit beaucoup d'appels dans ce sens. Selon elle, un travail est nécessaire, pour qu'il n'y ait pas ces consommateurs à deux vitesses et que les plus faibles se sentent intégrés et respectés, même dans leurs conditions difficiles.

M. Dodrimont remercie pour les témoignages. Quand sont évoqués les dons du Carrefour de Herstal, on peut quand même imaginer qu'il n'est pas un des plus petits de la Région wallonne. Une analyse ou une indication, quant aux profils de ces grandes surfaces qui donnent plus facilement est-elle disponible?

La grande surface de taille moyenne n'a-t'elle pas plus de difficulté à faire des dons conséquents, même en

proportion de son chiffre d'affaires? On se doute qu'une surface plus importante aura plus facile 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 aux grandes surfaces, comme à Herstal, de faire des dons?

Concernant les dons alimentaires, on entend souvent dire que des familles bénéficient de plusieurs dons alors que, finalement, un seul don serait plus logique. On entend même parler de revente des produits donnés. Cela existe-t-il? Une certaine réglementation pourrait-elle prévoir un seul don par famille? Y a-t-il une réflexion par rapport à cela?

Concernant les lasagnes « cheval-bœuf », si les associations devaient recevoir ces produits, ont-elles les moyens de les étiqueter pour être identifiables par le consommateur? C'est une question d'éthique; la population, pauvre ou non, n'a pas nécessairement envie de consommer du cheval.

Mme Fassiaux-Looten estimerait intéressant que les communes investissent dans le transport. On pourrait amender le décret, pour travailler dans ce sens avec les communes. Celles-ci y sont très attentives, au travers des CPAS. 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 entendant les intervenants, elle se disait que la difficulté principale était d'apporter une réponse immédiate. Cela veut dire que ce type de véhicule devrait être apporté, avec des difficultés plus importantes pour les communes rurales. Herstal, ce n'est pas la règle générale non plus de surfaces de distribution. Quelquefois, l'on a moins de tonnages à transporter, sur des distances plus importantes.

Il y a là aussi une réflexion par rapport à cela, et voir si on pourrait imaginer une intercommunalité de l'entraide alimentaire, comme pour d'autres services à la population. Ce n'est pas une question, mais une réflexion qui mérite d'être creusée, pour limiter au maximum les gaspillages.

M. Desgain remercie pour ces interventions. En dehors de l'exemple du Carrefour de Herstal, quelles étaient les autres sources d'approvisionnement des banques alimentaires? Sont-ce uniquement des grandes surfaces de la taille du Carrefour de Herstal ou aussi de plus petites surfaces? Y a-t-il des boulangeries, des boucheries, ou des sources 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?

Une seconde question vise la durée restante de consommation du produit. Comment cela se répartit-il? Sont-ce beaucoup de denrées à date de consommation très rapprochée qui nécessitent une distribution dans des délais très rapides? Sont-ce des denrées qui ont une durée de consommation beaucoup plus longue et qui peuvent faire l'objet d'une distribution plus lente? Comment ce répartit cette tension sur les flux? Cela a-t-il évolué avec le temps? Comment gérer les flux plus rapidement pour assurer une distribution dans les délais?

Mme Moucheron revient sur trois éléments de réflexion déjà évoqués. Le premier est au niveau des équipements. Les associations sont bien équipées dans leur région. Elle entend aussi la possibilité de transporter des aliments dans des sacs avec des bacs. Si on évalue la masse des invendus alimentaires il paraît compliqué de respecter la chaîne du froid : il n'est pas évident de trouver des camions qui arrivent en temps et en heure pour transporter la marchandise. Sur les pas de Mme Fassiaux-Looten, en matière de transport, de disponibilité, il faudrait réfléchir à ce que les communes puissent éventuellement y contribuer.

Des liens ont été créées entre les associations plus proches des surfaces commerciales. Des bénévoles mettent des grandes surfaces en contact avec des ASBL agréées. En Hainaut, les contraintes territoriales ne sont pas les mêmes qu'à Liège, ni en quantités, ni en distances.

Mme Cremasco évoquait 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 de réflexion à ce sujet? Pour un produit laitier, une fois la date dépassée, on peut encore le consommer pendant 15 jours. Psychologiquement, certaines personnes l'acceptent et d'autres pas. Il y a aussi une réflexion à mener en matière d'information et de formation du consommateur.

Globalement, ce décret contraindrait-il plus les collaborations existantes entre les distributeurs, et, favoriserait-il une certaine fraude? Lors de la précédente audition, il a été dit que cela pourrait inciter certains à frauder, en donnant plus de produits aux banques alimentaires, en déduisant des frais. Le décret favoriserait-il une fraude?

Cela irait encore plus loin? Cela fait peur! Elle entend la demande précise par rapport à la TVA. Mais serait-ce bénéfique pour les associations? Le décret rendrait-il les choses plus faciles pour vous ou faut-il laisser ce côté spontané qui existe déjà depuis de nombreuses années?

Mme Fassiaux-Looten évoque l'étiquetage et aimerait en savoir plus par rapport à la « DLUO ».

M. le Président voudrait poser deux questions. M. de Coune a évoqué 2300 kilos pour janvier. Entre janvier et la modification du PE, le poids global a-t-il bougé? A-t-on pu faire une comparaison d'un système à l'autre? La contrainte a-t'elle entraîné une modification du comportement?

Par ailleurs, il a reçu un courriel de restaurateurs qui lorsqu'ils organisent des banquets ont quelquefois des surplus à l'échéance du banquet. Des gens vont au restaurant, où on leur 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. Y a-t'il une attitude par rapport à cela?

Une autre question porte sur les fluctuations ou cycles de l'aide alimentaire. Cela change-t-il en été ou en hiver?

M. Van Nes répond qu'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 y a à Namur, en collaboration entre grandes surfaces et associations, la possibilité de mettre les déchets en compostage gratuitement. De plus, la pose de poubelles de compostage vidées régulièrement, évite les odeurs gênantes.

En ce qui concerne la répartition des vivres reçues, la banque alimentaire a une grande flexibilité et rapidité d'intervention. Parfois même, quand elle reçoit des produits surgelés, dès qu'ils arrivent, par exemple vers 10 heures, tout est parti à midi, dans les différentes associations pour respecter la chaîne du froid.

En ce qui concerne le transport pour les communes, pour la Banque alimentaire Namur-Luxembourg, ce sont des camions avec des ouvriers communaux qui passent, et non des voitures privées. Cela ne gêne guère, c'est en fait le travail des CPAS, bien contents de renvoyer l'ascenseur.

En ce qui concerne d'autres sources d'alimentation, c'est la partie minime. Les associations se rendent aussi aux criées de Malines, où elles ont 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, les associations prennent elles-mêmes le relais de l'AFSCA, par exemple au moyen des grandes affiches remises par l'Agence. Le Bulletin interne réexplique la DDM, la DDC, et tout le reste, en invitant les gens à savoir ce qu'il en est.

Le terme DLUO, date limite d'utilisation optimale, apparaît comme une DDM déguisée.

Au niveau du décret, il faut de voir les choses de manière pratique. Il faut du «gagnant-gagnant», pour que les associations et la grande distribution y gagnent tous deux.

En matière de frais de gestion, le décret est considéré comme un aiguillon. D'ailleurs, on utilise le mot « propose », sans notion d'obligation. Quand on ne peut donner à une association, on continue comme avant. Il faut arrêter ces histoires de vampire avec de la nourriture qui pourrirait et des gens qui mourraient. Le problème des frais de gestion peut se poser. Au niveau du cabinet de la Ministre Tillieux, un groupe de travail veille à pallier à certains manquements sur ce que d'aucuns appellent les «poubelles dorées».

Le Bureau belge de redistribution des fonds européens cessera de fonctionner en 2014; c'est l'occasion d'envisager la création d'une centrale d'achats directement aux grandes surfaces et aux grands distributeurs partout en Europe, avec possibilité de déduction fiscale. De plus, cela peut promouvoir l'emploi. Concernant les règles de l'AFSCA, les contrôles sont exactement ceux d'un grossiste, qui donne des vivres aux autres magasins.

Au sujet de la chaîne du froid, tous les produits ne l'exigent pas, seuls 15 à 20% maximum le requièrent. Récemment d'ailleurs, les associations ont reçu des couvertures isothermiques pour emballer la marchandise le temps du trajet. Certains disposent de casiers appropriés.

Au point de vue des démunis, une certaine déontologie existe. Une banque alimentaire ne peut pas aller voir les noms ni les adresses des personnes à qui l'association donne. Cela est interdit. Comment éviter le gaspillage? Si M. vient et puis Mme, ou vont dans une autre association, qu'en est-il? Chaque association a un secteur de travail et ses «membres» doivent signaler leur domicile, s'ils en ont un. Si un membre n'habite pas dans le secteur, on lui donne le colis de dépannage en lui conseillant une autre association, selon son adresse. Effectivement, de temps en temps, arrivent des dérapages.

Comment, à l'instar du Bourgmestre Daerden, promouvoir l'action faite à Herstal?

Dans ce cadre, à Liège, l'Échevin Schroyen, a repris une activité de ce type dans le Plan à dix ans de la ville.

Les démunis sont très attentifs aux dates. À la limite, au frigo, si un yaourt est deux à trois jours en retard, on le mange. Si on le propose à un démuni, il y a beaucoup de chance que celui-ci le refuse. On ne peut pas donner un produit dont la date est dépassée, c'est vraiment la base. D'ailleurs, l'AFSCA ne serait pas d'accord.

Quant à l'étiquetage, lorsque survient un problème quelconque, la banque alimentaire reçoit généralement un certificat d'analyse. Il est photocopié et distribué aux associations pour que chacune sache qu'un certificat garantit la continuation de la date. En plus, sur le bon de réception on indique également les dates de validité auxquelles les associations doivent distribuer.

Ce sont surtout les petites surfaces qui posent problème. Grandes et petites surfaces ont leurs règles spécifiques. Ce n'est pas facile. Colruyt a été cité tout à l'heure : tout rentre à la centrale. Dans certaines enseignes, les invendus et les dons doivent être scannés par une personne, ce qui engendre un certain travail.

Pour répondre à une autre question, les 2 330 kilos reçus d'Herstal, font-ils un changement? Avec l'expérience à Liège avec une camionnette, l'association allait dans trois magasins Carrefour autour de son dépôt et en ramenait environ une tonne par semaine. Mais il serait possible d'avoir beaucoup plus !

D'où viennent les sources et quelles sont les durées des aliments? Du point de vue des sources, la plus grosse source, c'est le PEAD, à peu près 50%. En détail, environ 20 à 25% proviennent des industries alimentaires, 15 à 20% des grandes surfaces, près de 8% des collectes Delhaize, et 2% des collectes Colruyt, plus quelques pourcentages des criées et des collectes organisées parfois dans les écoles, ou autres.

Concernant le pourcentage du froid, les quantités sont très minimes. Pourquoi? Parce que les associations ne disposent ni de l'organisation ni du temps nécessaire.

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

Mme Ricaille est responsable de projets au sein du bureau d'études associatif Espace Environnement, basé à Charleroi, qui rayonne sur la Belgique francophone et le nord-ouest européen à travers des projets du type de GreenCook. Elle est très fière de le porter, non seulement à cause du sujet, qui est vraiment dans l'actualité.

La brochure distribuée a été éditée à l'occasion de l'événement à mi-parcours du projet, en novembre. Elle compile, synthétiquement, les résultats. La présentation mettra l'accent sur le travail avec la grande distribution.

GreenCook est un projet Interreg IVB qui se terminera le 31 décembre 2013. Douze partenaires et cinq pays du nord-ouest européen sont engagés, la Belgique, la France, l'Allemagne, les Pays-Bas et l'Angleterre, pionnière dans la communication sur la réduction du gaspillage alimentaire à travers la campagne « Love Food Hate Waste ». Un objectif commun : faire reculer le gaspillage alimentaire.

Le projet se veut multi-sectoriel et ancré dans des territoires, histoire que les résultats se pérennisent au-delà.

Une combinaison de partenaires inédite et innovante

On trouve dans Greencook 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 à compétence déchets - AV Ludwigsburg - également intercommunale en Allemagne.

Il y a également le Conseil régional Nord-Pas-de-Calais, importante structure compétente notamment dans deux aspects : 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 et qui perdure à travers le tissu associatif, avec des dispositifs de soutien aux consommateurs précarisés. En France, les Conseils régionaux exercent cette compétence de coordination des structures associatives de leur territoire.

Concernant Point Vert et Fost Plus, c'est un Belge qui y 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. Il est intéressant d'intégrer dans un 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.

Une agence de marketing environnemental est en lien direct avec trois supermarchés Leclerc, Greentag, dans le Nord-Pas-de-Calais. On retrouve aussi des instituts de recherche, le CRIOC, les Universités de Stuttgart et de Wageningen - pôle de référence européen en matière d'alimentation et de recherche sur l'alimentation -, des réseaux de chefs et cuisiniers professionnels - De Proeftuinen aux Pays-Bas, Sustain en Angleterre.

Espace Environnement n'est ni spécialiste ni de l'alimentation ni de la lutte contre le gaspillage alimentaire, bien qu'impliqué depuis 10 ans dans des logiques de réduction des déchets sur les territoires. Espace Environnement a voulu monter ce projet qu'elle coordonne administrativement et financièrement. Au niveau du partenariat, cela représente une grosse machine :12 partenaires, cinq pays, quatre ou cinq ou langues de travail.

Les axes pour influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile

Le projet compte quatre axes de travail : à la maison dans la cuisine ; au restaurant ; à la cantine scolaire ; au supermarché, axe qui nous intéresse principalement.

Greencook s'est intéressé à la question du don alimentaire en supermarché en novembre 2012, en organisant à Lille une plate-forme transnationale de dialogue appelée « Sécurité alimentaire et lutte contre le gaspillage : passer de la contrainte à l'opportunité ».

Trois tables rondes thématiques ont réuni des experts, dont l'une consacrée à l'optimisation du don alimentaire. Espace Environnement n'est pas peu fier, en tant qu'opérateur wallon, d'avoir été associé aux groupes de travail mis en place par le Ministre français de l'Alimentation, qui déploie un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Son expertise est ainsi mise en évidence. On retrouve dans un groupe M. Thomas Pocher, le Directeur de Greentag, les trois supermarchés Leclerc Nord-Pas-de-Calais engagés dans le projet. M. Pocher est en train de devenir une star dans l'hexagone, où il représente le symbole du distributeur engagé.

Il y avait également M. Doysen de la Ville d'Herstal qui présentait son expérience, le Président du Secours populaire du Pas-de-Calais, et une Professeure de l'Université de Bologne, venue parler de la loi du bon samaritain, notion qui visait à déresponsabiliser le récipiendaire du don alimentaire de manière à le faciliter. M. Pocher connaît bien l'expérience de Herstal, où il a eu l'occasion de discuter avec son représentant.

Mme Ricaille explique ce qui a été fait pour la question du don alimentaire par Greentag dans le cadre de GreenCook et puis transmettre les réflexions de Thomas Pocher avec qui elle a longuement parlé par téléphone quant à ce projet de décret et par rapport à l'expérience de Herstal, dont il a eu connaissance.

Le gaspillage dans les supermarchés représente de 1% à 3% du chiffre, et, 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, en ont peut-être 10 ou 15.

Un euro investi, c'est 0,40 kilo gaspillé, ce qui représente, dans le magasin-pilote de Templeuve, 190 tonnes par an. Ces chiffres n'étaient pas disponibles au début

du projet. Souvent, quand on parle de gaspillage, on ne sait pas très bien de quoi on parle; 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 les poubelles de la grande surface, soit 190 tonnes par an dans un magasin de 5 000 m², la taille moyenne d'un hypermarché.

Les difficultés rencontrées par les associations caritatives ont été soulevées.

Après le côté un peu exotique de la présentation, l'oratrice aborde un élément existant en France mais pas chez nous : la déduction fiscale, pour les distributeurs, d'une partie de la valeur de la marchandise donnée. C'est la Loi Coluche qui s'étend aux dons alimentaires et non aux seuls dons monétisés aux associations. Cela représente 60% de la valeur des marchandises données, valeur prix de vente, avec un plafond.

En observant le cycle de vie d'un produit au sein d'un magasin Leclerc, on comprend bien plus qu'il y a deux ans, que le don aux associations soit devenu une filière comme une autre. Cela fait partie des réflexions et des recommandations, au point que dans le magasin, l'on considère les associations caritatives comme des clients. C'est une filière comme une autre, partie intégrante du schéma de gestion de la nourriture du supermarché.

Les représentants de Coméos estiment avec raison que beaucoup de choses sont déjà en place. Cela varie en fonction des enseignes, car la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans certaines enseignes, en Belgique et ailleurs, reste un sujet pas nécessairement facile à aborder. Beaucoup de choses sont mises en place, dont certaines n'existaient pas avant le projet et dont on peut parler aujourd'hui. Le don a beaucoup augmenté.

Les fameux smoothies. L'idée est qu'on peut retravailler les produits frais en fin de vie dans le magasin pour en faire des produits à haute valeur ajoutée reproposés aux consommateurs. On prend les fruits et légumes consommables, mais non plus vendables parce que cabossés, ou manipulés - les bananes ont des coups,... - on les retravaille au sein du magasin et on en fait des smoothies ultra-frais vendus avec une étiquette mentionnant que ce sont des produits « anti-gaspi » mis à disposition du consommateur.

On a parlé tout à l'heure des contraintes, à un moment donné en opposition. Les représentants des associations caritatives disaient : « On comprend, il faut arriver 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 ».

Les étapes pratiques en supermarché

À Templeuve par contre, il y a vraiment une volonté de travailler en partenariat avec les associations et de rentrer en négociation préalable avec elles. Une logique gagnant-gagnant a présidé chez Leclercq. Il y a eu un travail sur le type de produit 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? Des produits qui seront retirés des rayons quelques jours avant la DLC. C'est effectivement le vocable français DLC, DLUO - ce sont nos DDM et dates de péremption traditionnelles, dates limites de consommation. D'autres produits ne sont plus vendables pour des raisons esthétiques, 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. Il y a une personne de contact, 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 récupèrent les produits donnés et les revendent à 20% du prix réel sur le marché, et les œuvres de charité, les associations caritatives qui 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,... Tout cela a été âprement discuté et négocié. L'idée étant de se situer dans une logique servant les intérêts du supermarché, mais aussi celui des associations. Tout cela a donné lieu à une convention de partenariat individuelle.

Implémentation

De manière pratique, du lundi au samedi, on retire les produits des rayons. Ils sont généralement redistribués le jour même; ils sont scannés par le chef de rayon pour en assurer la traçabilité, et en évaluer la valeur. Mesurer, c'est savoir de quoi on parle, en poids et en valeur.

Là derrière, des enjeux de sensibilisation et de formation du personnel sont évidents et essentiels.

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 base mensuelle.

Des exemples d'outils de suivi donnent quelques chiffres sur le magasin de Wattrelos. Plus de 300 000 euros de dons ont été faits sur 2011-2012. La liste des bénéficiaires correspond vraiment à des associations locales.

L'Oratrice parle de 190 tonnes de gaspillage sur cet hypermarché de 5 000 m², elle n'a pas donné l'équivalent sans repas, mais un chiffre marque les esprits : cela représente 225 000 équivalents repas; chaque année, dans ce supermarché, l'équivalent de 225 000 repas part à la poubelle si rien n'est mis en place.

Le personnel est tout à fait partie prenante au dispositif. Là aussi, des estimations ont été faites. Qu'est-ce que cela représente en surcoût de temps et de travail pour le supermarché? Trois heures par jour, pour la gestion du système, soit 10 000 euros par an. C'est un système volontariste, où le directeur du magasin veut s'impliquer.

La pression se fait par le haut et par le bas, 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.

Au niveau du personnel, ce sentiment d'appartenance est bien plus développé qu'avant. M. Pocher disait : « Je n'en pouvais plus d'avoir des employés qui défilaient dans mon bureau en 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 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.

En matière de responsabilité sociale éthique du distributeur, le choix, volontariste ou non, permet de réaffirmer la fierté d'appartenir à une enseigne. Cela se traduit par un affichage purement interne jusque-là, mais qui ressortira au niveau du consommateur. L'enseigne a conscience de la nécessité de communiquer avec ses clients sur son engagement, ce qu'elle ne faisait pas. C'est une question d'image de marque, de notoriété.

Résultats

L'évolution des dons est parlante : +700% à Wattrelos, +1 500% à Templeuve. Fin 2012, 13 partenaires étaient engagés : 200 tonnes de dons. Le don dépasse 50% du gaspillage total du supermarché, avec 600 000 euros de valeur estimée pour les trois supermarchés et en crédit d'impôt. Et de raconter une anecdote qui pose également question par rapport au travail parlementaire. Aujourd'hui, ce sont 100 000 euros. M. Pocher dit : « J'ai préparé toutes mes fiches, car je sais que je vais avoir un contrôle fiscal ». C'est énorme, la hauteur de la défiscalisation est de 60%. En jouant bien le jeu du don alimentaire 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. Le système n'a pas été fait pour servir cet intérêt-là de manière généralisée, mais il permet de s'y retrouver. Sa filière est organisée, les associations sont contentes et lui s'y retrouve aussi financièrement.

Réflexions et recommandations

Concernant les obstacles, on retrouve un manque d'équipements des associations, le coût du transport, l'implication de l'équipe, la traçabilité et la sécurité alimentaire et le principe de précaution.

Tendre vers un système volontariste et incitatif plutôt que contraignant

Ce qui ressort des discussions, c'est que le système contraignant n'est pas la bonne voie. Sa demande serait de dupliquer, en Région wallonne, ce qui fonctionne correctement en France, à savoir un système volontariste incitatif, qui encourage les distributeurs, plutôt que de les stigmatiser. Il est faux de dire qu'on passe du rien au tout, mais de là à stigmatiser les distributeurs, elle a des doutes, comme le partenaire GreenTag.

Mieux vaut développer une logique d'adhésion plutôt que de contrainte. M. Pocher estime que dans tous les cas, la FCD - l'équivalent de Comeos - enverra une note, en expliquant comment s'en sortir en limitant le gaspillage. Des aménagements au système restent possibles.

Ensuite, on a parlé des produits proposés à prix cassés parce que très proches de la date de péremption. Cette pratique n'a pas lieu chez GreenTag qui préfère donner aux associations à 6 jours de la date, en étant conscient que c'est presque impossible pour les associations de traiter des produits à 36 heures de la date. Pour être logique, on transfère l'endroit où on les mettra à la poubelle, pour partie. Les associations récupèrent et ne font que transférer l'endroit où on les mettra à la poubelle.

C'est dans une logique d'image de distributeur que ces ventes rapides n'ont pas lieu chez Leclerc. C'est dans le cadre de la « charte fraîcheur » aux consommateurs, que sont retirés les produits des rayons en amont de la date; en travaillant avec les associations en aval, on leur garantit des produits de meilleure qualité, dont ils pourront disposer plus longtemps.

Professionnaliser le don, changer le regard, changer les pratiques

Changer le regard, les pratiques, ne plus parler de don, mais de mise à disposition des invendus 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 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. Sans être spécialiste en la matière, ce sont des obstacles que l'on ne peut nier.

Communiquer

Dans un système incitatif,valoriser les initiatives auprès des clients, des médias, des employés, paraît important. Le sujet est devenu très audible à en croire les demandes d'interviews, de reportages. 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 peu en magasin, pour mettre en place un cycle plus vertueux.

Les initiatives complémentaires, les produits retravaillés, les fameux smoothies, on a parlé des lasagnes, selon M. Pocher, cela peut être intéressant. Après les smoothies, voici les kits-soupes, c'est-à-dire découper les légumes en fin de vie et les proposer pour pas cher. Prochainement, il y aura des kits-lasagnes pour valoriser les tomates en fin de vie et préparer ses lasagnes soi-

même. C'est une démarche commerciale, sympa, bien dans l'air du temps.

Comment faire en pratique?

Et de donner quelques idées : définir une liste des produits pouvant faire l'objet d'une mise à disposition - beaucoup de produits frais - voir ce qu'on exclut, ce qu'on inclut, défiscaliser partiellement cette mise à disposition. Il faudrait en définir la hauteur parce qu'il y a un point de bascule avant l'incitation à l'action contre le gaspillage. À partir du moment où l'on dit : « Que j'organise l'offre dans mon magasin ou non, je récupère 2/3 de la valeur de mes produits », cela peut inciter à ne pas se poser de question sur des initiatives complémentaires. Il faudrait donc évaluer ce point de bascule.

On peut aussi envisager une dégressivité de la valeur des dons en fonction de la qualité (si un produit à six jours de date, sa valeur de récupération sera supérieure à celle d'un produit à deux jours de date. Il n'est donc pas logique que le crédit d'impôt soit aussi élevé que pour un produit pouvant passer une semaine au frigo.

Enfin, pour terminer, ce n'est pas possible de mettre un tel dispositif en place, qu'il soit contraignant ou incitatif, sans accompagner les professionnels de la distribution et les associations, en les informant, en les sensibilisant. En France, les régions éditent des documents à destination des distributeurs pour leur expliquer qu'ils peuvent donner et leur intérêt. Toute cette ingénierie a pris deux ans de mise en place, avec des essais, des erreurs, des audits. Ce type de connaissance peut se partager.

Il faudrait aussi soutenir les partenariats locaux. M. Pocher estime qu'aujourd'hui, seules des associations locales travaillent avec lui ; elles ne vont plus à la banque alimentaire, non qu'elles ne seraient pas satisfaites, mais parce que les produits proposés à M. Tout-le-Monde ne sont pas nécessairement les produits du PEAD, pratiquement des produits de guerre, assez excluant socialement. Il s'inscrit plutôt en acteur du tissu social de son territoire, pour aller plus loin. Des demandes vont quasi jusqu'à de l'accompagnement : «Monsieur le distributeur, donnez-nous la valeur des produits donnés ; nous pourrions la communiquer à nos bénéficiaires, qui mesureront ce qu'ils récupèrent, pour travailler avec eux sur la bonne gestion du produit».

Échange de vues

Mme Moucheron trouve le projet enthousiasmant. Elle y relève 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, si on impose, il faut, simultanément accompagner et éduquer sinon le projet est voué à l'échec.

Sa première réflexion était par rapport aux petites structures. Par rapport aux moyens financiers et logistiques, la formation du personnel à prévoir, l'oratrice a indiqué que ce sont les petites structures qui gaspillent le plus. Mme Ricaille a parlé de trois heures par jour et de 10 000 euros par an de coût pour la mise en place du projet. Est-ce 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, c'est un élément intéressant à soulever, pour participer à l'idée de ne pas gaspiller et de changer son comportement. C'est un peu paradoxal, comme dit dans l'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.

Entendre « retrait à 6 jours de la date », c'est parfait, ce serait le bonheur, mais c'est forcément lié à la défiscalisation des 60%. Elle ne voit pas d'autre solution que de retirer à 6 jours. Si on avançait sur la réflexion, il faudrait, de toute façon, revoir la politique de défiscalisation, cela lui paraît inévitable.

M. Desgain souhaite un éclaircissement. Plusieurs chiffres de gaspillage ont été donnés, en pourcentage ou en fraction du chiffre d'affaires. Qu'entend-on précisément par là? Est-ce la quantité totale vendue sur l'année? Cela se réfère-t-il à autre chose?

M. Dodrimont se demande si pour les grandes surfaces qui adhèrent à ce type de projet, on n'est pas face à un souci 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, que de valoriser son image dans le secteur commercial. Ici, ce coût ne se répercute-t-il pas sur les produits commercialisés dans le magasin adhérant au projet?

Mme Cremasco remercie pour la présentation qui couvre bien la problématique, notamment l'amont. Les invendus, ce n'est jamais que l'aval. Et de rebondir sur le propos de M. Dodrimont. Elle voudrait savoir pourquoi les grandes surfaces sont réticentes à communiquer vis-à-vis de l'extérieur en raison d'appréhensions par rapport à leurs consommateurs.

Mme Ricaille répond que c'est trois jours, en régime de croisière, et par magasin. Évidemment, la réflexion préalable n'est pas prise en compte dans ces trois jours. Concernant la convention, c'est un partenariat qui vise 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 le contexte présenté. Il paraît assez intéressant de voir l'impact positif que cela peut avoir en aval sur la qualité des produits 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.

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.

Vu de l'extérieur, on se dit que cette personne se fait une promotion extraordinaire. A chaque fois qu'il sort dans les médias - les magasins Leclerc sont en franchise, ce ne sont pas des enseignes centralisées - il se fait « taper sur les doigts ». Le sujet est difficile. Il y va courageusement, il dit des choses que peu disent, et sort des chiffres que peu veulent communiquer. Ce n'est pas toujours évident.

Si la Commission souhaitait aller visiter de l'autre côté de la frontière, elle serait bienvenue dans le supermarché qu'elle vient de présenter, pour y voir ce qui se passe dans les réserves, comment cela s'organise,...

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

Mme Gillet précise que son exposé comportera trois parties : le contexte européen et mondial pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, les propositions de programme d'action récemment soumises au Ministre Henry, et le cas particulier du don des invendus consommables.

Le gaspillage alimentaire : un problème mondial

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

Concernant les données 2011, au niveau européen, le gaspillage alimentaire représente 90 millions de tonnes hors secteur primaire.

La Commission européenne a développé une série d'initiatives en vue de favoriser l'utilisation optimale des ressources. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, la Communication de la CE et la « roadmap sur l'utilisation efficace des ressources » (COM (2011) 571) identifie l'alimentation comme un des secteurs clé dans l'amélioration de l'utilisation des ressources et se fixe comme objectif 2020, une diminution de 50% et elle recommande d'intégrer la lutte contre le gaspillage dans les programmes de prévention de déchets des états membres. Il faut retenir que les programmes de prévention des déchets représentent une porte privilégiée au niveau européen.

Le Parlement européen s'est également saisi du problème en sensibilisant cette fois le consommateur, en proclamant 2014 année européenne contre le gaspillage alimentaire. De bonnes pratiques sont recommandées pour se rendre compte que le gaspillage alimentaire a été saisi au niveau européen et au niveau mondial.

Au plan européen toujours, la directive 2008/98/CE du PE et du Conseil du 19 novembre 2008 relative aux déchets impose des programmes de prévention des déchets au plus tard le 12 décembre 2013. La Région a transposé cette directive dans le décret du 10 mai 2012 avec l'objectif de respecter ce délai.

Il a été décidé de dialoguer entre Régions et avec le 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 établi un plan d'action spécifique au gaspillage alimentaire dans la mesure où cette problématique ne touche pas que l'environnement, tant s'en faut, mais également l'action sociale, la sécurité alimentaire ou l'agriculture. En Région wallonne, une première proposition de programme de prévention suit son trajet de validation au niveau du Cabinet Henry.

D'où venons-nous? De quoi parlons-nous?

Assez peu de données chiffrées sont disponibles. Pour la Belgique, les collègues en Région flamande ont essayé de quantifier le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne, où tous s'accordent que tous les maillons de la chaîne devront collaborer.

L'estimation des pertes est importante, dans les secteurs primaire (estimation de pertes de 425 à 700 000 tonnes) et de l'industrie (estimation de 1 073 000 tonnes). Cependant, il reste un travail sur la définition de 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 (estimation de 116 000 tonnes), il y a certes possibilité de réduire le gaspillage alimentaire, mais ce n'est pas le maillon le plus important. L' interlocuteur dans le cadre du plan, était le secteur HORECA, mais sont aussi visés les cantines des écoles et le citoyen.

Composition moyenne des OMB en Région wallonne

Concernant le citoyen, on dispose d'une analyse pour la Région wallonne, de la composition des déchets ménagers : les organiques compostables représentent 41%, dont 16% sont des produits alimentaires non consommés, jetés, ou restes alimentaires, soit 19 kg par habitant, ou 68 000 tonnes par an.

Les causes des pertes alimentaires

Les pertes alimentaires interviennent 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. Il y a également des causes spécifiques; un récent document de la FEVIA éclaire sur les différentes causes des pertes alimentaires, maillon par maillon de la chaîne.

L'OWD, au niveau du programme de prévention des déchets en projet, a pris le parti de fixer des objectifs chiffrés pour certaines cibles : les ménages, le secteur HORECA, les écoles et la distribution. Il n'y a 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%.

Les objectifs du Plan de prévention des déchets (PPD)

Le PPD comporte plusieurs flux prioritaires. Le premier de ceux-ci concerne les matières organiques, avec 3 actions prioritaires : promouvoir l'alimentation durable, lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser un compostage à domicile de qualité.

Le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire quant à lui repose sur trois axes.

Premièrement, il vise à 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 de lieux de concertation de façon établir un plan d'action.

Deuxièmement : choisir des cibles prioritaires. Ont été choisis les écoles et l'HORECA parce que des chiffres permettaient de motiver l'efficacité de certaines actions ou par sujet prioritaire, comme le don des surplus alimentaires, apparu aussi comme devant bénéficier d'un programme d'actions spécifiques.

Troisièmement, il est important de conscientiser le citoyen. Une campagne de sensibilisation et de benchmark européen a été proposée. Le Royaume-Uni est probablement une des meilleures campagnes de sensibilisation disponibles.

Pas moins de six programmes d'actions sont d'ores et déjà proposés contre le gaspillage alimentaire; ils couvrent toute la chaîne.

Le programme d'actions : faciliter le don des surplus alimentaires

Un état des lieux du don alimentaire devrait être réalisé parce que les chiffres doivent être davantage consolidés. Il faut recenser les pratiques existantes et aboutir à des recommandations. Certains documents permettent d'avancer dans ce sens.

Il faut identifier les freins au don alimentaire, assurer la coordination entre donneur et receveur et les manques en infrastructures, consolider la capacité logistique locale et assurer la sécurité au coeur de la problématique du don.

Toutes ces propositions sont perfectibles et feront l'objet de discussions et puis d'une enquête publique.

Un contrat type d'engagement entre les distributeurs et le secteur du don alimentaire a été conçu, de façon à rendre la collaboration structurelle et préciser davantage les responsabilités des uns et des autres, afin de diminuer les peurs éventuelles. Un site Internet a été lancé pour rendre visible le travail des différents acteurs et étudier la faisabilité d'une bourse aux dons, à l'instar de l'exemple français qui facilite les contacts donneurs-receveurs.

Enfin, la coordination de la plate-forme et l'examen de l'insertion de l'obligation du don des invendus dans les PE des grandes surfaces ont été prévus.

Pour ce faire, l'oratrice va partir de la définition de la prévention, qui se situe en amont de l'apparition du déchet. L'on ne parle pas de déchet situé en aval, une fois que celui-ci est produit. Donc, cela a toute son importance parce que - l'AFSCA l'a précisé- la qualification de déchet ou non va conditionner certaines choses.

Si les invendus consommables sont des déchets, ils doivent être traités 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; la prévention reste cependant la priorité. Le raisonnement des collègues en charge des permis était de dire que l'article 2 du décret PE vise la gestion rationnelle des déchets et, donc, permet de dire que la prévention est bien plus intéressante que de la gestion de déchets proprement dite.

Ils ont décidé de donner un avis favorable estimant que le PE peut être un instrument adéquat. Si le législateur veut aller plus loin, il y a soit les conditions générales soit les conditions sectorielles. De toute façon, l'obligation de distribution des invendus consommables peut, d'ores et déjà, être imposée via une condition particulière intégrée cas par cas dans les permis par l'autorité compétente. C'est un peu le trajet du dossier d'Herstal.

La deuxième hypothèse est de dire que les invendus consommables ne sont pas des déchets. L'Office a une certaine sympathie pour cette option, à deux conditions, cumulatives : d'abord, il faut que les invendus soient destinés à l'alimentation humaine et, ensuite, ils doivent répondre aux normes de sécurité alimentaire.

La région n'est pas pour autant démunie. Le décret déchets 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 est de la prévention. Donc, c'est au sommet de la hiérarchie en matière de politique des déchets.

Pour rappel, le décret déchets comporte des dispositions pratiques comme l'interdiction de distribution des sacs de caisses à usage unique. D'autres cas portent sur des produits intégrés à l'article 6 du décret déchets.

Le décret déchets ne nie pas le PE. Il prévoit que les PE peuvent comporter des conditions d'exploiter visant à prévenir l'apparition des déchets. Ces éléments doivent intervenir dans le débat, autour du décret déchets : « Est-ce un déchet ou non? ». Ensuite, les portes d'entrée peuvent être différentes au plan législatif.

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

M. Galante se présente avec la casquette de la Fédération des Restos du Cœur de Belgique, dont il est administrateur-trésorier. Beaucoup a déjà été dit; il sera donc bref.

La philosophie des Restos du Cœur en Belgique est un peu différente d'en France, dans ce sens où nous avons deux axes 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.

Les Restos du Cœur se définissent comme institution laïque qui ne vise pas le caritatif, mais plutôt l'humanitaire. Souvent le terme charité est utilisé, mais le but est de travailler dans la solidarité et surtout dans le travail de longue durée.

En plus de distribuer des aliments, les Restos du Cœur font des colis et plus de 300 000 repas sur l'année et plus de 200 000 rations alimentaires. Ils sont très attachés à la sécurité alimentaire parce que les «visiteurs» se trouvent souvent dans des situations de santé affaiblie. Ils sollicitent le passage de l'AFSCA lorsqu'une unité va s'ouvrir, pour un soutien au niveau de la création de l'outil et de la formation du personnel, pour que les préventions utiles soient prises, sur les règlements de l'AFSCA et les autres normes sanitaires.

La philosophie est tant l'aide sociale d'urgence alimentaire que la remédiation sociale par une aide au logement, la médiation de dettes, les aides administratives, un ensemble qui permet à la spirale de l'aide de s'arrêter.

Des conventions ont été passées avec des entreprises commerciales ou productrices, de l'agriculture ou de la transformation, ou de la grande distribution, au niveau national et local. L'idée est de récolter toutes les marchandises mises à disposition. Les équipes procèdent au tri, dans lequel beaucoup de déchets doivent être valorisés, soit par compostage, soit par PMC, avec des accords locaux pour retirer le maximum de gratuité. Le paradoxe, c'est que les Restos reçoivent gratuitement et donnent gratuitement, mais ce qui est à jeter coûte; c'est un poste budgétaire énorme. 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 la philosophie de la maison : 80 emplois pour plus de 600 bénévoles en Belgique, une vingtaine de camionnettes et des entrepôts. Finalement, les Restos sont installés dans un zoning industriel avec 500 m^2, des chambres froides et de congélation parce que les marchandises reçues sont non à six mais à deux jours de la date de péremption. Il faut être rapide pour servir Ostende, Tournai, Verviers ou Arlon.

Au niveau fédéral, les Restos voudraient mettre en place une économie sociale avec la création d'emplois de personnes qui récoltent des marchandises, les traitent soit pour le compostage, soit pour la redistribution, soit pour une congélation. Cela demande des formations et des emplois.

La Communauté européenne vise à réduire le budget. La partie qui reviendra en Région wallonne devrait être réutilisée pour soutenir les organisations privées et améliorer l'outil de réception, les emplois et l'éducation permanente, pour soutenir les ménages à ne pas gaspiller. Au niveau des grands magasins, il faut faire en sorte qu'il y ait un soutien des associations humanitaires et caritatives. L'activité de GreenCook montre qu'il y a énormément de bonnes solutions à mettre en place en Belgique, à partir du moment où il y a un accord entre partenaires, en veillant à ce que ce soit plutôt conventionnel qu'imposé à l'un ou l'autre des agents. Il semble difficile d'imposer aux membres de commerce de distribuer des marchandises par contrainte plutôt qu'en avançant un avantage de leur côté aussi.

Un souci sur le terrain, c'est la TVA sur la marchandise donnée ou jetée. L'AFSCA a expliqué que certaines marchandises doivent être traitées comme des déchets. 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, comme c'est déjà le cas en France. En Belgique, il faudrait peut-être trouver une autre qualification de ces marchandises non vendues, mais valorisables afin de pouvoir utiliser le taux à 0%. Si en fin de parcours, il y a un avantage fiscal de plus de 10 000 euros, il y aura un avantage 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 qu'il propose, en encourageant le commerce intégré à donner plus facilement et à conventionner ce don, l'encadrer dans le cadre fiscal, et en soutenant l'économie sociale de régulation des marchandises, au travers de filières contrôlables permettant une gestion la plus efficace possible.

Échange de vues

M. Dodrimont demande s'il arrive de recevoir des dons d'autres secteurs que de la grande distribution ou de particuliers? Comment cela se passe-t-il? Des aliments pour animaux de compagnie sont-ils donnés aux banques alimentaires de manière à aider les personnes dans le besoin de nourrir leur animal?

M. Desgain demande, sur les sources d'approvisionnement, s'il y a aussi une convention en amont de la chaîne alimentaire, avec l'agriculture? Par ailleurs, est-il intéressant pour les Restos de faire de la prévention et de l'information, pour limiter le gaspillage alimentaire?

M. Galante répond sur les sources d'approvisionnement. Les grandes surfaces sont une source importante, mais l'arrivage est souvent déséquilibré. On ne peut faire de menus alimentaires avec cela et, les dons financiers des donateurs sont suscités, dans le cadre de campagnes ciblées. Cela permet des achats groupés, de viande ou de légumes, l'essentiel de ce qui se trouve dans les chambres froides. La récupération dans les grands magasins est assez difficile, car disparate. Elle permet uniquement de faire des colis alimentaires et de les redistribuer : une assistante sociale attribue des colis à une famille pendant trois ou six mois. Ce ne sont pas des pensions alimentaires à vie, mais cela fait partie d'un projet global.

Il y a aussi des colis pour les SDF, des colis non cuisinables. Là aussi, il faut être très attentif à ce qui est reçu, et le distribuer à certaines personnes. Il arrive de faire des colis animaux, parce que dans la rue, des personnes sont accompagnées d'animaux. Dans les Restos du Cœur, si les animaux ne sont pas trop gros et agressifs, ils sont autorisés à rentrer. Il y a des endroits pour les accueillir en dehors des restos.

Au niveau de la source d'approvisionnement, l'agriculture aide aussi en offrant des carottes, des pommes de terre, des pommes en saison. Les Restos se situent dans le slow food, en suivant les saisons, même si les quantités reçues à ce moment sont parfois trop grandes. Une redistribution est effectuée aux autres Restos du Cœur ou à d'autres associations proches. Rien ne se perd, mais c'est rarement par convention, c'est par surplus de redistribution.

Concernant l'aide aux consommateurs, des unités socioculturelles ont été mises en place dans tous les Restos. Il peut y avoir des jeux de Scrabble, la diffusion d'un film, et deux ou trois fois par an, des réunions de réflexion sur l'énergie, pour que la facture ne soit pas trop importante ou pour mieux gérer son frigo. Là, il y va de l'intérêt des usagers. Il est difficile de juger du succès de ces initiatives sauf dans le cadre de la médiation de dettes pour laquelle certains Restos du Cœur sont agréés.

M. le Président indique que si des compléments d'information existent, ils peuvent être envoyés à la Commission. Il tient à remercier pour la participation intense et intensive chacun dans son secteur et au nom des Parlementaires, remercie les uns et les autres pour ce qu'ils font, chacun dans son secteur.

IV. VISITE DU SIÈGE DE CARREFOUR PLANET A HERSTAL

M. Léglise, Directeur Qualité durable, Carrefour Belgium, précise que le site du Carrefour d'Herstal est un des plus importants du Groupe en Belgique. Il est aussi un pionnier et un magasin-pilote en matière de traitement des invendus alimentaires.

Le magasin se base sur le standard ISO 22000 ([1]), une norme plus contraignante que les standards de l'AFSCA. Ainsi, la gestion des invendus fait l'objet d'une certification et est vérifiée tous les six mois. Elle se fait sur base volontaire et est désormais d'application dans tous les magasins Carrefour intégrés (et non dans les magasins franchisés) depuis une vingtaine d'années.

Lors du renouvellement du Permis d'Environnement (PE) les pratiques du Carrefour d'Herstal avec les banques alimentaires ont été traduites au PE. Dans un premier temps, l'application des prescriptions AFSCA a réduit les dons, un assouplissement est intervenu et a permis de retrouver les précédents niveaux.

La Ville de Seraing a lancé l'idée de généraliser la pratique et de la rendre obligatoire.

L'Orateur voudrait cependant faire part de son appréhension à ce que le fait de rendre la pratique obligatoire pourrait entraîner un découragement et une diminution des dons, en raison de nouvelles contraintes.

En pratique, en l'an 2000, le volume annuel de dons était de l'ordre de 850 T par an aux banques alimentaires. Puis, il y a eu deux types d'opérations, la vente de produits en dehors du magasin et la vente virtuelle. Il s'agissait de garder deux ou trois jours « de marge » pour les produits alimentaires. Actuellement en 2013, le volume est de l'ordre de 230 à 240 T de récupération; cela va augmenter, grâce aux assouplissements de l'AFSCA.

La logique pour la société Carrefour est que sans les dons, il faudrait payer pour détruire la marchandise. M. Leglise serait par contre favorable à envisager une obligation de résultat.

Mme Neuville, Manager du dépôt du Carrefour d'Herstal explique comment s'opèrent le tri et le réassortiment quotidien, avec le passage (également quotidien) des banques alimentaires, sauf le samedi. À côté des produits alimentaires, il y a aussi des dons de savon, ... Les banques emportent le tout, sauf ce qui expire dans la journée.

M. Léglise rappelle son avertissement par rapport au caractère obligatoire de la démarche.

Par ailleurs, il souligne que Carrefour met en avant des produits durables.

([1]) La norme ISO 22000 est une norme volontaire qui vise à créer et maintenir un système de management de la sécurité des Aliments (SMDA).

M. Desgain demande quelle est l'horaire de réassortiment des rayons.

M. Léglise répond que c'est autour de 8 h 30, le matin. Une partie du personnel est présente dès 5 h 30.

M. Desgain demande ce qu'il en est de procédures différenciées, entre déchets et dons alimentaires?

Mme Cremasco demande ce qu'il en est des épiceries sociales?

M. Léglise répond que pour ce qui concerne les épiceries sociales, les contacts relèvent du service logistique (et non des banques alimentaires). Un tri est opéré selon la destination.

M. de Laminne indique que certaines enseignes renvoient tous les invendus en centrale. Le résultat est le même que pour les autres enseignes, mais les moyens sont différents.

M. Léglise souligne que Carrefour a intérêt à recevoir les félicitations des banques alimentaires, et donc :

– au point de vue des procédures (pour répondre à M. Desgain) , il n'y a pas de différence. Désormais existe un code pour scanner les dons en conformité avec la norme ISO 22 000. Un délai de 20 minutes est prévu pour les surgelés.

– il existe également un code pour scanner les déchets, ce qui permet de récupérer la TVA, à l'instar des dons, qui sont également récupérés.

– la traçabilité actuelle se situe en amont du magasin ; elle s'avère quasiment impossible en aval, en raison de processus très lourds).

M. le Président demande ce qu'il en est du riz et des autres produits secs?

M. de Laminne ajoute qu'existent également des collectes de fonds de consommateurs (avec quelquefois un problème d'étiquetage).

Il insiste également sur le côté « prévention » de la démarche. Le secteur pourrait être invité à présenter des plans de prévention avec les entreprises du secteur, avec la possibilité d'avoir une amélioration des pratiques, et ce, sur base volontaire, permettant des méthodes propres et spécifiques à chacune des enseignes, cela, sur une base consensuelle, même s'il existe un accord sur un certain résultat à atteindre, dans une base de responsabilisation et non répressive.

M. Léglise ajoute que les quatre grandes enseignes ont chacune des pratiques assez différentes.

Mme Cremasco note qu'en dix ans, le niveau des récoltes est passé de 850 t à 230 t de dons aux banques alimentaires. Question : qu'en est-il du volume des déchets sur cette même période ?

M. de Laminne répond que sur 100% de produits invendus, la part des dons se situe à 38%, et donc celle des déchets se situe à environ 60% (qui part principalement en biométhanisation).

Mme Cremasco demande ce qu'il en est du pain?

Mme Neuville répond que les banques alimentaires n'en sont pas demanderesses, bien que le pain et la pâtisserie leur soient proposés.

M. Léglise ajoute que la Fondation Carrefour a offert 65 camions dans le monde entier, dont un semi-remorque réfrigéré de 40 T pour la Belgique.

Mme Sonnet estime que la logique est d'offrir des dons aux banques alimentaires. Elle voudrait que toutes les grandes surfaces le fassent, même sous forme de plan de prévention. La proposition de décret vise à rendre obligatoire de proposer les invendus alimentaires à au moins une association, à la suite de quoi le processus déchets peut être envisagé.

M. Léglise répond que certains magasins sont très bien organisés en ce sens.

M. de Laminne rappelle que l'on se trouve à Herstal dans un hypermarché qui dispose des moyens humains nécessaires au bon fonctionnement du système. Cependant, les magasins plus petits n'ont pas nécessairement tous les mêmes disponibilités. Il convient donc de ne pas les contraindre, mais plutôt d'encourager un objectif de résultat ou un plan de prévention, un peu à l'instar du Plan Prévention Emballage, qui se situe sur un plan tout à fait volontaire.

M. Léglise précise que le débat a le mérite d'exister.

M. le Président demande quel est le coût de la gestion des invendus?

M. Léglise répond que pour ce qui concerne le personnel, en fait tout cela s'inscrit dans une certaine logique, dont le coût n'a pas été identifié spécifiquement.

Mme Sonnet demande s'il est correct de dire que rien n'est changé pour le site d'Herstal depuis l'entrée en vigueur du permis d'environnement renouvelé?

M. Léglise répond que oui.

Mesdames et Messieurs les Parlementaires poursuivent alors leur visite dans les différents entrepôts et lieux de consigne des produits alimentaires invendus, après quoi Monsieur le Président, au nom de ses collègues, remercie les hôtes pour la qualité des présentations effectuées et l'excellent accueil réservé à la délégation à l'occasion de cette visite à Herstal.

SÉANCE DU 21 FÉVRIER 2014

V. SUITE DE LA DISCUSSION GÉNÉRALE

Mme Sonnet rappelle un certain nombre de développements de la problématique et les raisons pour lesquelles elle a souhaité réinscrire ce point à l'ordre du jour. Il est inutile d'insister sur l'importance du sujet au vu des gains sociaux humains et environnementaux en jeu. Pour rappel, dès juillet 2012, la Commune d'Herstal obligeait ses grandes surfaces, dans le cadre du renouvellement des PE, à offrir les invendus alimentaires aux associations d'aide alimentaire.

Dans la foulée, la proposition de décret à l'examen imposait aux grandes surfaces de proposer leurs invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire. Des auditions approfondies ont été menées avec les acteurs du secteur. Cependant, un consensus politique suffisant n'a pu être dégagé, mais cela a permis au débat de connaître des évolutions intéressantes. L'un des principaux enseignements de ces auditions était l'obstacle majeur de la TVA restant due sur les dons alimentaires, alors que la destruction des aliments en était exonérée. Il s'agit véritablement d'un premier résultat probant de nos initiatives. Tout comme le PS, Ecolo et le cdH ont déposé au Fédéral une proposition de loi à visant à exonérer la TVA des dons alimentaires, et ce volontarisme collectif a porté ses fruits puisque le Ministre fédéral des Finances a modifié le Code de la TVA pour acter cette suppression.

Cette évolution a fait bouger les lignes et elle devrait permettre une progression sensible des dons alimentaires des magasins vers les acteurs liés à l'aide alimentaire un peu partout en Wallonie. Comeos annonce une augmentation de 28% des dons, rien qu'en 2013. Il faut se réjouir de cette évolution qui améliorera la vie quotidienne de centaines de citoyens wallons. Cela signifie surtout que l'activation de ces dons était possible et sans doute pas aussi difficile logistiquement à mettre en œuvre que ce que d'aucuns laissaient entendre.

Autre évolution notable, la proposition d'ordonnance signée par les partis de la majorité, à l'initiative du PS, et prise en considération par le Parlement bruxellois le 7 février dernier. On peut notamment y lire que l'autorité qui délivre un PE peut notamment prescrire pour les grandes surfaces alimentaires des conditions relatives à la gestion des invendus alimentaires. Dans ses développements, l'ordonnance définit la manière dont les exploitants doivent mettre les invendus alimentaires à disposition dans le respect de la sécurité alimentaire et de la santé publique. Les lignes bougent, même s'il

s'agit d'un texte de compromis et que l'ordonnance est moins ambitieuse que la proposition à l'examen.

Et la Commissaire d'également rappeler à M. le Ministre sa réponse à la question parlementaire de Mme Simonis le 28 mai 2013 concernant l'initiative de Herstal. *In fine* M. le Ministre indiquait que l' initiative ne lui semblait pas représenter la meilleure solution, mais qu'il envisageait de modifier l'arrêté du 4 juillet 2002 relatif aux mesures d'exécution du décret relatif au permis d'environnement afin d'inclure l'obligation pour les exploitants de commerces classés de fournir un plan de gestion de leurs invendus alimentaires lors des demandes de permis. M. le Ministre ajoutait qu'il envisageait aussi l'élaboration de conditions sectorielles qui obligeraient les exploitants à mettre leurs invendus à disposition des banques alimentaires et des CPAS.

À cet égard, la Commissaire annonce l'appui du PS afin de donner une base décrétale claire à un arrêté qui concrétiserait ces engagements. En effet, la proposition initiale chargeait déjà le Gouvernement des mesures d'exécution. Les évolutions récentes, comme les chiffres de Comeos et le laps de temps qui s'est écoulé depuis cette réponse ont convaincus le Groupe PS de réaliser un nouveau tour de table. L'objectif ultime est qu'au-delà des frilosités diverses, le don qui n'est aujourd'hui plus pénalisé fiscalement devienne un réflexe naturel au bénéfice de milliers de nos concitoyens.

M. le Ministre remercie l'Oratrice d'avoir rappelé les objectifs et le cadre de la proposition. Il s'agit d'un sujet important, on ne peut tolérer un tel gaspillage alimentaire. C'est un problème environnemental, mais surtout de l'indécence par rapport à nombre de personnes en difficultés pour se nourrir et accéder à l'alimentation.

La prise de conscience a eu lieu et différentes initiatives ont aussi été mises en œuvre par le secteur privé, suivant les sites ou les chaînes de magasins. Différentes politiques sont menées et l'on peut s'interroger sur la meilleure manière d'agir. La commission dans son ensemble a bien travaillé sur ce sujet, avec une visite de terrain et une séance d'auditions.

Une révision des conditions sectorielles a été rédigée, mais elle n'est pas encore approuvée par le Gouvernement. Cela prend un certain temps : l'administration a préparé les textes, M. le Ministre a consulté le secteur : Comeos, les banques alimentaires, les CPAS… Un texte a été finalisé pour être proposé en première lecture au Gouvernement. Celui-ci pourrait l' adopter dès le mois de mars.

A la différence de la proposition de décret, cette procédure permet d'intervenir directement dans les PE, sans avoir à modifier chaque permis individuellement lors de son renouvellement. Les conditions sectorielles, à l'instar de toutes sortes d'établissements et d'activités, s'appliquent immédiatement à l'ensemble des opérateurs, dès leur adoption par le Gouvernement. M. le Ministre propose de se concentrer dans un premier temps sur les établissements d'une certaine superficie pour ne pas compliquer inutilement la situation des plus petits commerces. M. le Ministre propose le seuil de plus de 2 500 mètres carrés, pour toucher les grandes surfaces.

D'autre part, une adoption du Gouvernement générera un avis du Conseil d'État sur le texte, ce qui est important. Par rapport au secteur privé concerné, il faut se prémunir de risques juridiques sur le mécanisme.

De plus, l'approche par les conditions sectorielles permet une certaine souplesse de mise en œuvre, c'est-à-dire que l'on travaille à la fois sur l'aspect mise à disposition des invendus, mais aussi sur l'aspect plan de prévention et de gestion. Finalement, c'est une approche plus intégrée, et non « le bout de chaîne » des invendus résultants de l'organisation fonctionnelle de la chaîne de magasins. Quelquefois, en bout de chaîne, on peut se retrouver avec des produits que l'on ne peut plus donner bien qu'encore dans des conditions de consommation optimales.

Cela répond clairement à l'objectif de la proposition à l'examen, sur lequel convergent les groupes politiques. Il s'agit d'une approche un peu différente du PE, mais qui atteint l'objectif visé. M. le Ministre suggère donc de ne pas aller trop vite par rapport à la proposition en examen, et de laisser la chance au Gouvernement d'adopter ces conditions sectorielles dans les toutes prochaines semaines, puisque le travail est en phase finale.

M. Desgain entend bien la réponse de Monsieur le Ministre, et se déclare assez satisfait qu'un projet d'arrêté soit prêt à être débattu. Le fait de partir par la voie d'un arrêté portant sur les conditions sectorielles permettrait que la mesure soit d'application dès que l'arrêté est pris et ce, dans l'ensemble des établissements visés. L'alternative de la proposition de décret, de passer par l'art. 65 du décret du 11 mars 1999 pour permettre à l'autorité compétente de compléter les conditions particulières d'exploitation du PE, est assez lourde, et dépend de la bonne volonté de l'autorité qui a accordé le permis. Aussi longtemps qu'il n'y a pas une demande de renouvellement du PE, l'obligation ne peut être imposée.

Mme Sonnet a justement relevé que les lignes bougent et que la récupération de la TVA pour les dons alimentaires représente une avancée intéressante.

Cependant, il y a deux autres éléments dont on devrait se préoccuper. En premier lieu, plusieurs opérateurs du secteur des banques alimentaires ont expliqué lors des auditions que, dans certaines zones, ils n'étaient pas suffisamment organisés pour accueillir et distribuer les invendus alimentaires mis à disposition, pour respecter les dates de limite de consommation fixées.

En deuxième lieu, il y a le fait qu'une part significative du gaspillage alimentaire intervient entre la production agricole et l'arrivée des produits dans le circuit agroalimentaire, comme la pomme qui n'est pas suffisamment ronde ou la carotte pas suffisamment cylindrique. Cela constitue une part considérable du gaspillage de denrées alimentaires. Interrogé à ce sujet, le Ministre Di Antonio reconnaissait qu'il y avait une marge de manœuvre et une possibilité d'avancée pour limiter le gaspillage alimentaire à ce niveau.

M. Dodrimont se dit impatient de connaître la réaction du Groupe socialiste, présent en force. Les cadres du parti sont là pour soutenir une proposition qui n'a pas l'heur de rencontrer l'adhésion de l'ensemble de la

majorité puisque M. le Ministre préconise de ne pas la voter directement, pour laisser le Gouvernement y travailler, et ce, à moins de 100 jours de la fin de la législature, après plusieurs années d'atermoiement sur le sujet.

Sommes-nous face à une proposition du PS ou à un avis du Gouvernement qui propose une autre direction?

Alors que le thème est très sensible et important à ses yeux, le Commissaire se dit interpellé, comme tous ses collègues, qu'une personne meurt de faim dans le monde toutes les quatre secondes. En Europe, 40 à 50 millions de personnes sont sous-alimentées et souffrent de malnutrition.

S'agit-il d'un effet d'annonce un peu plus de trois mois avant les élections? Le Commissaire souhaiterait très clairement que la majorité dévoile ses intentions.

Mme Moucheron rappelle combien le sujet interpelle tout le monde. Plus personne n'est indifférent au gaspillage alimentaire. Les Parlementaires sont réunis autour du principe qu'il faut avancer sur le sujet et trouver des avancées. Les réflexions avancent, notamment par rapport à la TVA.

Où en était le Gouvernement dans la mise en œuvre des recommandations formulées il y a quelques mois suite aux auditions en cette même commission? Et quels sont les résultats du groupe de travail mis en œuvre par Mme la Ministre Tillieux?

La proposition de décret introduit un caractère systématique de l'organisation du don des invendus. Il faudrait être certain, avant de s'engager dans cette voie, que la décision n'aura pas un effet contraire à l'objectif recherché. Il serait dommage que le décret en tant que tel bloque des résultats plus pérennes.

La proposition d'arrêté est intéressante et permet efficacité et immédiateté. Cela peut être une solution. D'un autre côté, il ne faudrait pas non plus que cela amène à des lourdeurs administratives pour les magasins qui, du coup, feraient marche arrière par rapport aux dons de leurs surplus alimentaires.

La Commissaire élargit la réflexion autour des produits sanitaires, comme le savon, le shampooing, …

M. Senesael s'inscrit dans les réflexions de M. le Ministre quand celui-ci parle de diminuer le gaspillage alimentaire et prend en considération son incidence sur les personnes en difficulté. Une prise de conscience a eu lieu et différentes initiatives ont été mises en œuvre. Le Groupe PS s'inscrit également dans la réflexion de M. le Ministre lorsqu'il dit que la manière d'agir doit être la plus efficace pour ceux qui se trouvent en difficulté.

Au nom du Groupe socialiste, le Commissaire apporte une réflexion additionnelle par rapport aux 2 500 m^2. Cela peut paraître anecdotique lorsque l'on vit dans des milieux urbanisés ou dans des villes de moyenne ou grande importance, mais étant lui-même issu du milieu rural, il connaît nombre de commerces qui, à partir de 1 000 m^2, pourraient contribuer à cet effort collectif.

Par rapport à M. le Ministre qui envisage les surfaces commerciales de 2 500 m^2 au moins, il aurait plutôt tendance à porter la réflexion et la discussion sur les superficies à partir de 1 000 m^2, ce qui lui semble plus raisonnable et équitable sur l'ensemble du territoire entre zones urbaines et zones rurales.

M. le Ministre précise à l'adresse de M. Dodrimont que les objectifs poursuivis sont identiques. La nuance porte sur les meilleurs moyens à mettre en oeuvre. Le sujet a été très bien appréhendé par la commission, sur base de la proposition déposée.

Sur base de cette analyse, il est possible d'avancer avec des pistes précises. Les objectifs sont identiques et visent à diminuer à la fois l'impact environnemental du gaspillage alimentaire, en contribuant à aider et à donner accès aux denrées alimentaires utiles à un certain nombre de populations, plutôt que de les jeter.

Ensuite, par rapport à la superficie évoquée par M. Senesael, c'est là une très bonne question. Cette discussion devrait revenir dans le cadre de la discussion des conditions sectorielles dans les réunions du Gouvernement. Le chiffre de 2 500 m^2 a été retenu, parce qu'il représente le seuil de la catégorie de la classe 1. Soit on modifie les classes, soit on se trouve face à d'autres difficultés, mais sur le constat, M. Senesael a raison. A terme, il n'y a pas de raison de limiter le champs d'application aux superficies supérieures à 2 500 m^2. Simplement, il semble opportun à M. le Ministre que d'une manière prioritaire, et par rapport à une certaine facilité d'action avec la seule catégorie des grosses entreprises, il serait plus commode de commencer par ce seuil de 2500 m^2.

Cependant, cela fait partie de la discussion, il ne devrait pas y avoir de blocage. La question centrale est de trouver la meilleure manière de travailler, en encourageant d'une manière ou d'une autre l'ensemble des établissements à réduire leur gaspillage alimentaire, même lorsqu'il s'agit d'établissements plus modestes.

Concernant la question de Mme Moucheron sur les contraintes administratives, la formule des conditions sectorielles permet une certaine autonomie. Il est demandé aux commerces d'établir un plan de prévention et de gestion intégrée et de définir comment elles organisent la mise à disposition des invendus, avec une certaine souplesse. Différents modèles sont possibles selon les chaînes commerciales. De ce point de vue, il n'apparaît pas à M. le Ministre que l'on alourdisse administrativement les procédures ou la gestion de ces entreprises, même s'il s'agit bien de contraintes supplémentaires.

Par définition, il y a un élément de contrainte, mais la volonté est d'atteindre un objectif et de trouver la meilleure manière d'y arriver pour que les entreprises puissent s'organiser au mieux, sans que cela ne représente une contrainte trop complexe ou qui ne corresponde pas à leur manière de s'organiser.

Pour ce qui concerne les différents éléments de la proposition de résolution Doc. 385 (2010-2011) - N°1 déposée par MM de Lamotte, Prévot et Di Antonio, et adoptée par le Parlement, M. le Ministre renvoit vers les travaux de la Commission de l'action sociale et de Mme la Ministre Tillieux, la principale concernée par le contenu de cette résolution. M. le Ministre s'estime surtout concerné par les points 4 et 10 de cette résolution. Le point 4 visait à adapter au mieux les règlements

et législations de la compétence du Gouvernement, et c'est sur cette base qu'il a travaillé selon la formule des conditions sectorielles. Quant au point 10, la sensibilisation à une consommation plus durable, cela se concrétise par diverses campagnes de sensibilisation sur la réduction de gaspillage dans les ménages (www.moins-dedéchets.be), diverses campagnes de sensibilisation et au travers du soutien au projet Interreg GreenCook qui porte davantage sur le gaspillage en aval de la chaîne alimentaire.

Mme Simonis estime en entendant ses collègues de la majorité, que l'on est proche d'un accord sur la manière de traiter les invendus alimentaires. Par rapport à M. Dodrimont, c'est plus compliqué parce qu'elle n'a pas entendu son positionnement. Cela étant, la proposition de M. le Ministre représente une bonne idée.

La Commissaire suggère dès lors de déposer un amendement, ouvert à tous les groupes. Il sera présenté par Mme Sonnet, pour répondre à ce qui a été évoqué.

Mme Sonnet expose l'amendement Doc. 641 (2011-2012) - N°2, qui vise à remplacer l'article unique par ce qui suit: « Dans l'article 4 du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement, il est inséré un 4ème alinéa libellé comme suit : « Dans le cas particulier des magasins pour la vente au détail dont les locaux de vente et les locaux attenants à ceux-ci et servant de dépôt de marchandises ont une surface totale supérieure à 1 000 m^2 y compris la surface occupée par les comptoirs et autres meubles, le Gouvernement fixe les conditions sectorielles relatives à l'obligation pour ces établissements de proposer les invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire. » ».

L'article 4 du décret du 11 mars 1999 stipule que le Gouvernement arrête les conditions générales, sectorielles ou intégrales en vue d'atteindre les objectifs généraux du décret. Elles ont valeur réglementaire. L'amendement vise à ce que le Gouvernement fixe des mesures sectorielles encadrant l'obligation pour les grandes surfaces de distribution alimentaire de proposer leurs invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire.

Les grandes surfaces de distribution alimentaire concernées sont celles définies dans les rubriques 52.10.01 et 52.10.02 de l'annexe 1 de l'AGW du 4 juillet 2002 relatif à la procédure et à diverses mesures d'exécution du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement.

Il s'agit des magasins pour la vente au détail dont les locaux de vente et des locaux attenants à ceux-ci et servant de dépôt de marchandises ont une surface totale supérieure à 1 000 m^2, y compris la surface occupée par les comptoirs et autres meubles.

Mme Sonnet qui a sollicité la suspension de séance, a mis celle-ci à profit pour rédiger un sous-amendement à l'amendement Doc. 641 (2011-2012) - N° 2, qu'elle voudrait présenter, au nom de la majorité.

L'amendement est remplacé par un sous-amendement Doc. 641 (2011-2012) - N°3.

Dans l'article 4, alinéa 3 du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement, il est inséré un 9° libellé comme suit : 9° l'obligation faite à l'exploitant de grande surface de distribution de proposer les invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaires.

L'objectif de ce sous-amendement est de clarifier la rédaction afin d'éviter toute équivoque. Au niveau du justificatif, l'article 4 du décret du 11 mars 1999 stipule que le Gouvernement arrête les conditions générales, sectorielles ou intégrales en vue d'atteindre les objectifs généraux du décret. Elles ont valeur réglementaire.

Le sous-amendement vise à ce que le Gouvernement fixe des mesures sectorielles encadrant l'obligation pour les grandes surfaces de distribution alimentaire de proposer leurs invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire. Les grandes surfaces de distribution alimentaire concernées sont celles définies dans les rubriques 52.10.01 et 52.10.02 de l'annexe 1 de l'AGW du 4 juillet 2002 relatif à la procédure et à diverses mesures d'exécution du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement.

Il s'agit donc des magasins pour la vente au détail, dont les locaux de vente et les locaux attenants à ceux-ci et servants de dépôt de marchandises ont une surface totale supérieure à 1000 m^2 y compris la surface occupée par les comptoirs et autres meubles.

M. Desgain estime que cette formulation indique clairement l'intention du législateur par rapport à ce que l'on attend dans les conditions sectorielles et éventuellement dans les conditions générales, en matière d'obligations pour les grandes surfaces de mettre à disposition les invendus alimentaires aux associations actives dans le secteur de l'aide alimentaire.

Le sous-amendement se met au même niveau que les autres points de l'article 4 qui précise le contenu et la portée des conditions sectorielles. Tel que rédigé, il permet au Gouvernement d'avancer sur la définition des conditions sectorielles pour lequel M. le Ministre a confirmé le travail en cours et sa volonté à le discuter.

Au niveau de la superficie concernée, il suggère d'en vérifier la faisabilité en fonction des seuils visés. Il devrait être possible de descendre progressivement le seuil de superficie des surfaces commerciales visées. Peut-être même les boulangers-pâtissiers pourront-ils aussi mettre en place des procédures pour une mise à disposition de leurs invendus alimentaires du jour. La proposition laisse la liberté d'aller progressivement vers des commerces de plus en plus locaux.

M. Dodrimont estime que ce qui se passe au sein de la Commission le préoccupe : le texte divise, engage à la cacophonie, à l'image de la manière de laquelle il a été élaboré, à la sauvette. Ce processus représente une insulte à l'égard des personnes qui ont faim et qui attendent autre chose du Parlement wallon.

Qu'en est-il des autres compétences au sein du Parlement? Où en sont la réflexion sur le secteur de l'agroalimentaire et la réflexion plus sociale qui auraient pu tirer le débat vers le haut à l'égard d'une problématique associant l'ensemble des composantes du Gouvernement?

Pour rappel, le gaspillage au sein de la grande distribution représente 2,5% du total de l'alimentation gaspillée. Qu'en est-il des petits consommateurs? Le travail d'information, et celui de sensibilisation ne semblent pas suffisants. Il n'y a pas de progression significative des chiffres, mais plutôt une régression. Un autre aspect n'est absolument pas abordé, la traçabilité des marchandises données, où tout risque par rapport à des problématiques de contamination et d'intoxication alimentaire n'est pas éliminé. C'est d'amateurisme qu'il conviendrait de parler par rapport à ces propositions.

La Majorité a fait perdre beaucoup de temps pour essayer de s'accorder; elle veut passer en force un texte, probablement pour l'insérer dans un tract électoral. Et d'en appeler au bon sens. Le Commissaire demande instamment une réunion des commissions qui concernent les compétences de M. le Ministre Di Antonio, de Mme la Ministre Tillieux et de M. le Ministre Henry, pour mener une réflexion de fond.

Il n'est pas trop tard pour réagir, le MR est prêt à participer et à apporter une contribution constructive, parce qu'il faut agir par rapport à cette question. Il est intolérable que des denrées alimentaires soient gaspillées ou jetées, mais pas dans n'importe quelles conditions. Par rapport à un travail parlementaire aussi imparfait, le Commissaire se refuse de donner une nouvelle habilitation au Gouvernement sur la base d'un texte complètement annihilé dans sa portée. En approuvant ce texte et ce processus d'amendement et de sous-amendement, le Groupe socialiste ne se grandit pas dans la procédure qu'il a initiée, malgré les meilleures intentions dans le chef de Mme Sonnet avec de merveilleuses intentions, ce dont il ne doute absolument pas. Ce que l'on a fait du texte de départ d'une parlementaire particulièrement sensible à la problématique, est vraiment un démembrement total.

Ce texte ressemble, dans sa finalité, à une pantalonnade qui exclut l'ensemble des compétences de cette institution. Si l'on avait organisé un véritable débat parlementaire sur la question, de façon unanime, de meilleures solutions auraient été mises en place, au bénéfice de tous ceux qui attendent un travail sérieux sur cette question.

Une interruption de près d'une heure est intervenue sans que le Commissaire ne soit associé à la réflexion. Un sous-amendement est proposé à la sauvette, sans même permettre de l' analyser. Mais ce qui compte, c'est que la Majorité arbore une façade convenable. Le MR s'abstiendra sur le texte, pour démontrer que sur une matière aussi sensible, il voudrait être associé, et ce, dans le cadre d'une réflexion sérieuse.

M. Senesael rappelle que les travaux ne se déroulent pas à la sauvette puisqu'ils se sont étalés sur cinq séances de commission. Un vrai débat est intervenu lors des réunions précédentes. Le Groupe PS est prêt à signer ou cosigner une contribution constructive du MR, qui s'éveille de manière subite, lors du vote qui clôt ce long débat.

Dans la foulée de M. Desgain, le Commissaire rappelle succinctement que la volonté est de partir de superficies de 2500 m^2 mais aussi de prendre en considération les plus petites surfaces, inférieures à 2 500 m^2. Le Commissaire se dit d'accord de procéder pas à pas. Il voudrait que, par son intervention, soit bien les commentaires retiennent sa détermination d'en arriver à ce que l'on puisse prendre en considération les plus petites surfaces. Mille mètres carrés, ce n'est pas un fantasme; cela peut varier. Ce chiffre vise surtout à indiquer que les surfaces commerciales des zones plus rurales ou semi-urbaines doivent aussi être prises en considération.

M. Dodrimont réagit sur le fait que M. Senesael indique que le MR ne fait pas de proposition. Or dans son argumentation, il y avait une proposition très claire, celle de réunir les trois commissions concernées par les matières évoquées. Le Commissaire voudrait une fois encore rendre la Majorité très attentive sur l'amateurisme qui prévaut actuellement. Les auditions tenues en Commission ont permis d'entendre longuement les intervenants du secteur, et jamais n'a été évoqué que l'on travaillerait avec des surfaces de distribution qui oscilleraient entre 1 000 et 2 500 m^2 et dont l'organisation est totalement différente des grandes surfaces. Certaines petites ou moyennes surfaces de contenance de 1 000 m^2 dans des petits centres commerciaux pourraient vraiment se retrouver en grande difficulté par rapport à une telle imposition.

Dès lors, le Commissaire réitère son inquiétude en même temps qu'il s'insurge sur le fait que le MR réformateur n'aurait pas fait de proposition concrète. Ce qui est présenté actuellement est tout à fait différent de ce qui a été proposé au départ. Il estime qu'il n'a pas de leçon à recevoir par rapport à ce type de proposition.

M. de Lamotte intervient au nom de son Groupe pour rappeler que l'on discute des excédents et des invendus alimentaires, depuis longtemps. Une proposition de résolution Doc. 385 (2010-2011) a été adoptée par ce Parlement. Par rapport à la proposition de décret à l'examen, quatre séances de Commission ont eu lieu, au cours desquelles la problématique a évolué. Depuis lors, d'autres dimensions ou d'autres instances ou assemblées politiques ont pris la pleine connaissance de la situation. L'AFSCA a modulé certaines de ses attitudes et assoupli un certain nombre de contrôles, pour que les choses se passent de manière praticable pour les uns et les autres.

Deuxièmement, les propositions pour que la TVA pour les dons alimentaires soit récupérée ont été votées par le Fédéral. La résolution adoptée par la Parlement comportait cinq ou six éléments, doit encore être finalisée dans un certain nombre de ses attendus et alinéas de décisions. Le Commissaire y veillera. Les banques alimentaires ont été reconnues dans le débat. Depuis lors, des interventions ont été faites à l'égard des banques alimentaires, notamment par des dons de camions frigorifiques qui permettent de distribuer ces éléments. Le Commissaire se dit également attentif à la dimension ville et campagne. C'est une nécessité de distribuer les invendus alimentaires, qui ne connaissent pas de territoire et appartiennent à l'ensemble des Wallons.

Le sous-amendement proposé, et qui sera mis au vote, est une formulation qui permet d'envisager le futur pour tout type de commerce.

M. Dodrimont remercie M. de Lamotte d'apporter autant d'eau à son moulin. Ce qu'il vient de dire, c'est exactement la même chose que ce qu'il plaide.

En quelques minutes de discussion en dehors de l'enceinte parlementaire, la Majorité vient avec une modification fondamentale du texte, qui concernera des milliers de commerçants. Ils seront confrontés à des difficultés sur lesquelles il n'y a pas eu la moindre consultation du secteur, ni la moindre discussion.

De plus, il n'a jamais été question avec le secteur de considérer les surfaces commerciales entre 1 000 et 2 500 m^2. Les discussions jusqu'à cette heure évoquaient des surfaces commerciales de plus de 2 500 m^2. Le Commissaire ne peut soutenir un tel bricolage. Le Commissaire ne tolérera pas que l'on puisse imaginer que le groupe MR, à un moment donné, voudrait se désolidariser d'une action efficace à l'égard de personnes qui ont besoin de ces invendus alimentaires.

M. le Ministre voudrait remercier l'ensemble des parlementaires qui ont déposé le sous-amendement, dans la mesure où un même objectif est partagé au sein de la commission. Cet objectif consiste à trouver une solution au gaspillage alimentaire pour qu'il puisse servir à des personnes qui en ont bien besoin.

Certes, comme le dit M. Dodrimont, il y a nombre d'autres étapes dans la chaîne, bien en amont, sur lesquelles il convient de travailler.

Par ailleurs, pour l'ensemble des points prévus dans la résolution 385 adoptée par le Parlement, il y a d'autres leviers sur lesquels il est tout à fait souhaitable de travailler également.

M. le Ministre voudrait remercier les auteurs qui, par une formulation qui reste générale, n'ont pas démembré le système existant des conditions sectorielles, avec le risque que cela aurait pu comporter pour d'autres secteurs ou pour la manière de légiférer dans le domaine de l'environnement. Cet ajout acte un signal clair par rapport aux invendus alimentaires et il pourra se concrétiser très rapidement via l'adoption des conditions sectorielles, qui seront sur la table du Gouvernement dès la semaine prochaine. Dès lors, il s'agit d'un signal politique qui pourra se concrétiser dans les faits, y compris jusqu'au niveau des arrêtés du Gouvernement.

VI. EXAMEN ET VOTE DE L'ARTICLE UNIQUE

Article unique

À l'article unique, le sous-amendement (Doc. 641 (2011-2012) N° 3) déposé par Mme Sonnet, MM. de Lamotte et Desgain visant à remplacer l'amendement (Doc. 641 (2011-2012) N° 2) déposé par Mmes Sonnet, Simonis et M. Senesael a été adopté par 8 voix contre 2.

L'amendement (Doc. 641 (2011-2012) N° 2) déposé par Mmes Sonnet, Simonis et M. Senesael tel que sous-amendé a été adopté par 8 voix contre 2.

L'article unique tel qu'amendé a été adopté par 8 voix contre 2.

VII. VOTE SUR L'ENSEMBLE

L'ensemble de la proposition de décret telle qu'amendée a été adopté par 8 voix et 2 abstentions.

VIII. RAPPORT

À l'unanimité des membres, il a été décidé de faire confiance au Président et aux Rapporteurs pour l'élaboration du rapport.

Les Rapporteurs,

F. Fassiaux-Looten.

D. Senesael.

V. Cremasco.

Le Président,

M. de Lamotte.

TEXTE ADOPTÉ PAR LA COMMISSION

PROPOSITION DE DÉCRET

modifiant le décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement en vue de favoriser la distribution des invendus alimentaires consommables aux associations d'aide alimentaire

Article unique

.L'article 4, alinéa 3, du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement est complété par un 9° rédige comme suit :

« 9 ° l'obligation faite à l'exploitant de grande surface de distribution de proposer les invendus alimentaires à au moins une association active dans le secteur de l'aide alimentaire. ».