

Question orale de Caroline Cassart, Députée, à Céline Tellier,
Ministre de l'Environnement, de la Nature, de la Forêt, de la
Ruralité et du Bien-être animal, concernant
Bilan du plan REGAL

Madame la Ministre,

Il y a 5 ans, le Gouvernement wallon décidait de lancer le Plan REGAL, un programme de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, le but étant d'arriver à un objectif d'une réduction du gaspillage de 30% d'ici 2025. 17 actions avaient été ciblées au préalable et, à la suite d'une évaluation en 2017, le Plan avait été revu début 2018 pour rajouter deux nouvelles actions : une relative à l'exemplarité des pouvoirs publics en la matière, l'autre consacrée à la logistique des dons alimentaires.

Nous sommes à la moitié du plan. Madame la Ministre a-t-il déjà pu effectuer un bilan de ces actions ? Une nouvelle évaluation a-t-elle été faite et avec quelles conclusions ? Sommes-nous en bonne voie pour arriver à ces 30% de réduction ? Le Plan REGAL était également censé réaliser un répertoire et une cartographie détaillée des associations d'aide alimentaire actives en Wallonie. Combien de projets collaboratifs, de banques alimentaires, d'épiceries, de restaurants, d'organismes,... participants à ce projet comptabilisez-vous ?

Je vous remercie.

Réponse de la Ministre :

La mise en œuvre des actions du Plan REGAL a été évaluée début 2019.

La désagrégation des 17 mesures du plan en tâches opérationnelles aboutit à un total de 202 actions mises en œuvre ou à mettre en œuvre.

Globalement, 224 partenaires évoluant dans 66 structures différentes, telles que des administrations, des fédérations sectorielles ou des centres de recherche, ont contribué et contribuent encore à la mise en œuvre de ces actions.

Lors de cette dernière évaluation formelle, le taux de réalisation du plan avait été estimé à 60 %, ce qui révèle une progression très satisfaisante, puisque plus de la moitié des actions ont été mises en œuvre alors que le programme n'était pas encore arrivé à mi-parcours.

Très récemment, mon administration a sollicité les personnes-ressources qui pilotent les 17 mesures du plan, afin d'évaluer les actions majeures réalisées en 2019.

En termes de communication, un accent particulier a été mis sur le projet Rest-O-Pack, qui dispose d'une page spécifique sur le site moinsdedechets.wallonie.be.

En outre, la Fédération HORECA Wallonie a continué de sensibiliser ses membres en leur mettant à disposition un kit de communication sur le sujet.

En ce qui concerne l'engagement des secteurs à réduire leurs pertes alimentaires, différentes chartes et accords volontaires sont en cours de préparation au niveau de la production primaire, de la transformation, de la distribution et du secteur HORECA.

La phase de diagnostic, préalable à la fixation d'objectifs, est toujours en cours pour certains secteurs, à travers différentes enquêtes de terrain.

Ainsi, depuis la mi-février, les producteurs et premiers transformateurs peuvent être accompagnés gratuitement pour réaliser des diagnostics, afin de contribuer à la rédaction d'un guide de bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires.

En termes de recherches et développement, le pôle WagrALim a développé des thématiques d'inspiration autour de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Parmi celles-ci, on retrouve notamment des projets en lien avec la conservation des aliments ou encore la valorisation de coproduits de l'industrie de la pomme par exemple.

Par ailleurs, tous les supports pédagogiques numériques qui avaient été développés par l'IFAPME sur les thèmes de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable sont aujourd'hui largement utilisés dans le cadre des formations HORECA, boulangerie et boucherie. Les retours des utilisateurs de ces supports sont très positifs.

Le Greendeal et la labellisation des cantines durables, qui inclut un volet sur le gaspillage alimentaire, sont également sur les rails.

En ce qui concerne le répertoire et la cartographie interactive de l'aide alimentaire en Wallonie, ces deux outils ont été actualisés en août 2019. Ils sont disponibles en ligne sur le site de la Fédération des services sociaux.

Par ailleurs, les 10 projets subsidiés par la Wallonie début 2019, pour améliorer la logistique du don alimentaire, sont également en voie de finalisation.

Pour terminer, le référentiel de calcul des pertes et gaspillages alimentaires a été finalisé fin 2019. Il révèle entre autres que les pertes et gaspillages alimentaires en Wallonie, sur l'ensemble de la chaîne de valeurs, de la fourche à la fourchette, s'élevaient à environ 280 kilos par habitant et par an en 2018. De nouvelles estimations seront réalisées en 2021, pour évaluer les progrès accomplis.

Comme vous pouvez le constater, le plan REGAL continue de progresser et je m'en réjouis.