



**12<sup>ème</sup> Symposium  
du Comité scientifique de l'AFSCA**

## **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU SEIN D'UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE DURABLE**

**Vendredi le 25 novembre 2016**

### **PARTIE 1. SYMPOSIUM – CONTEXTE, PROBLÈMES ET OPPORTUNITÉS**

#### **Session 1: Délimitation de la problématique – État des choses**

##### **Définition d'une "chaîne alimentaire durable" en relation avec la sécurité alimentaire**

**Mieke UYTENDAELE** [NL]

*Universiteit Gent, Vakgroep Voedselveiligheid & Voedselkwaliteit - membre SciCom*

La durabilité est un large et complexe terme générique. Chaque consommateur, entreprise et organisation lui donne sa propre interprétation. Plus communément, l'alimentation durable est également connue comme « bonne pour vous (alimentation saine et équilibrée) et bonne pour l'environnement (réduction de l'empreinte écologique) », mais la durabilité est un terme vaste qui peut être complété de différentes façons. Lors de l'élaboration d'un rapport de durabilité, on réfère souvent aux « indicateurs GRI » développés par la « Global Reporting Initiative (GRI) », afin d'identifier ou de suivre le statut, les priorités et les tendances en matière de durabilité d'un produit ou d'un processus de production. A cet effet, il est entre autres fait référence à la consommation d'énergie ou d'eau, à l'emballage, au traitement des déchets, au kilométrage alimentaire, etc. Il y a aussi une tendance à l'utilisation de systèmes et d'étiquettes de certification pour garantir (des aspects de) la durabilité, tandis que des instruments scientifiques de mesures basés sur l'analyse du cycle de vie dont l'ensemble du processus depuis la production jusqu'à l'élimination finale dans le calcul d'une 'empreinte' est pris en considération, sont également développés. Dans l'introduction, la terminologie s'adapte à une chaîne alimentaire 'durable', quels sont les instruments de mesure disponibles et comment aborder et où sont les aspects de la sécurité alimentaire et des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire à prendre ou non en considération lors de la mise en œuvre de durabilité.

##### **Défis pour assurer la sécurité alimentaire dans une gestion (plus) durable de l'entreprise**

**Lieve HERMAN** [NL]

*ILVO (Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek) – Vice-président SciCom*

Le contexte social actuel nous invite à une production alimentaire (plus) durable où la sécurité alimentaire n'occupe plus une position centrale mais où elle doit être placée en équilibre avec des plus larges points d'attention sociaux. Cela nécessite une attention particulière des régulateurs et des entreprises alimentaires. Là ils sont confrontés au défi d'adapter les exigences actuelles en

matière de sécurité alimentaire dans le nouveau cadre de référence. Ceci est illustré par un certain nombre d'exemples qui peuvent être regroupés dans les sujets suivants: 1) la substitution de la viande par des sources alternatives de protéines; 2) l'utilisation optimale de la biomasse avec une valorisation des flux secondaires; 3) l'utilisation optimale des ressources naturelles; 4) la préservation de la saveur et de nutriments dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Les exemples présentés illustrent la façon dont la durabilité s'applique dans notre société et comment les entreprises, le gouvernement et la communauté scientifique peuvent la gérer par l'évaluation de risque. Ces évaluations de risque sont fondées sur un niveau élevé de connaissances et nécessitent la disponibilité de données suffisantes, ce qui représente un défi pour l'application. La question est de savoir comment cela peut être organisée au mieux en pratique. Le dialogue entre les différentes parties prenantes est nécessaire afin d'examiner comment on peut par exemple efficacement traiter la mise en pratique de l'autocontrôle et de la législation sur les nouveaux aliments ('novel food') pour encourager la demande sociale d'une chaîne alimentaire (plus) durable à condition que la sécurité alimentaire soit maintenue.

## La démarche D'Avenir : une stratégie globale et partagée pour un système agroalimentaire wallon plus durable

**Françoise BODSON** [FR]

*Wagralim (pôle de compétitivité wallon Agro-industrie)*

La Wallonie est une région où le système agroalimentaire est économiquement et socialement très important. Ceci résulte de la conjonction d'un ensemble d'éléments : terres très fertiles, climat et situation géographique favorables, esprit d'entrepreneuriat tant au niveau des agriculteurs que de la transformation et de la distribution, savoirs-faires, développement et soutien efficace de l'enseignement et des centres de recherche.

Le système agroalimentaire va devoir cependant évoluer s'il souhaite faire face avec succès aux défis auxquels il est confronté : la limitation des ressources disponibles (matières premières, énergie, eau,...), les changements climatiques, la nécessité de repenser la relation ville-campagne, les relations entre l'alimentation et la santé, la volatilité des prix et les déséquilibres au sein de la chaîne alimentaire, en sont quelques exemples.

En avril 2014, les principaux acteurs de la chaîne alimentaire (APFACA, Comeos Wallonie, FEVIA Wallonie et FWA) se sont fixés un objectif commun : faire évoluer plus rapidement le système agroalimentaire wallon (SAAW) vers davantage de durabilité afin de lui assurer un avenir prospère. Ainsi est née la démarche **D'Avenir**, coordonnée par **wagralim** et soutenue par la Wallonie. Elle rassemble les acteurs économiques du système pour leur permettre de construire ensemble une stratégie globale, partagée et intégrant les 3 piliers du développement durable, et les incite à développer des initiatives collaboratives, durables et innovantes pour mettre en œuvre celle-ci. Après plus de deux ans de travail, la démarche **D'Avenir** a déjà impliqué près de 300 acteurs. Elle se donne l'ambition d'être une bannière rassembleuse, motivante pour l'ensemble des acteurs économiques et promeut la construction de partenariats durables, dans une approche multidimensionnelle de la durabilité, de laquelle la sécurité alimentaire fait partie intégrante.

## Chaîne de donation/acceptation des excédents alimentaires: défis concernant la sécurité alimentaire

**Liesbeth Jacxsens** [NL]

*Universiteit Gent, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit*

Le circuit actuel de donation/acceptation en Belgique a été cartographié. On observe qu'il est très fragmenté et se compose de nombreuses petites associations qui travaillent chacune de leur propre manière. De plus, il a été démontré que près de la moitié des produits distribués par les

banques alimentaires était achetée grâce à un financement européen. Avec l'aide des parties prenantes, les diverses préoccupations de la chaîne actuelle ont été également identifiées. Un des obstacles les plus importants s'est avéré être la capacité limitée des organismes de bienfaisance, ce qui fait que les donateurs craignent que leurs produits ne sont pas traités correctement. En conséquence, les dons, en particulier des produits plus risqués (comme la viande), restent encore limités. Cette capacité limitée semblerait être, d'une part, le fait de travailler avec des bénévoles, ce qui rend la mise en place de l'organisation et de la logistique peu évidente, mais d'autre part, également du fait que les organismes de bienfaisance disposent des ressources financières limitées. Cette situation est aggravée par le fait qu'ils ne peuvent normalement pas demander de contribution pour les produits acquis aux personnes indigentes. On a également vérifié si les denrées octroyées aux personnes indigentes étaient encore d'une qualité et d'une sécurité suffisante. Les produits périssables redistribués ont été analysés étant donné qu'ils sont les plus représentatifs pour vérifier un traitement correct et une redistribution rapide. Cette redistribution rapide est nécessaire car la plupart des produits ne sont donnés que quelques jours avant le dépassement de la date limite de consommation. Les résultats ont démontré que, malgré le fait que les produits sont à la fin de leur durée de conservation, seulement, environ un quart des échantillons examinés avaient subi une réduction de qualité.

## **Session 2: Des exemples de terrain**

### **Écueils et embûches lors de la mise en œuvre d'une stratégie alimentaire durable**

**Yvan DEJAEGHER [NL]**

*APFACA (Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux)*

Le secteur belge des aliments pour animaux passe en revue une longue tradition des systèmes d'autocontrôle et de la certification de ces systèmes d'autocontrôle par des tiers indépendants dans le cadre de la sécurité alimentaire.

En 2006, le secteur des aliments pour animaux a commencé avec la création d'une plate-forme **Aliments Sociétalement Responsables pour Animaux (ASRA)**.

En 2008, le secteur a décidé d'acheter collectivement le soja certifié durable.

La pression exercée par le secteur du commerce de détail et par le secteur de la transformation est tellement grande, surtout venant de l'étranger, pour certifier individuellement les achats de matières premières durables.

L'APFACA établit dès lors aussi un programme de certification (individuel et collectif) qui sera greffé sur la certification de la sécurité alimentaire.

M. Dejaegher (Directeur général de l'APFACA) explique lors de cette présentation les écueils et embûches de cette approche.

### **Exemples sectoriels de l'industrie laitière: réutilisation de l'eau, valorisation des boues de centrifugeuses et restrictions sur les ventes de lait contaminé par les mycotoxines**

**Lien CALLEWAERT [NL]**

*CLB (Confédération belge de l'industrie laitière)*

La sécurité alimentaire et la qualité sont une priorité principale dans toute la filière laitière. En outre, l'industrie laitière fait également de grands efforts en termes de durabilité. Cela crée régulièrement une tension entre le cadre juridique en matière de sécurité alimentaire et la recherche d'une chaîne alimentaire plus durable. Cette tension sera expliquée dans la présentation en se référant à trois exemples spécifiques dans le secteur laitier. La réutilisation de l'eau a un impact important sur la durabilité, mais doit bien entendu respecter les normes de sécurité

---

alimentaire. Si nous sommes trop stricts, la réutilisation sera alors pratiquement impossible: un équilibre sur le fil du rasoir. En outre, les difficultés de la valorisation des boues de centrifugeuses, un courant qui se produit lors de la transformation du lait, et les restrictions sur les ventes de lait contaminé par les mycotoxines vont être expliquées.

---

## **Le commerce et les invendus alimentaires: la réalité du terrain, les freins, les défis, les initiatives et les engagements**

**Géraldine VERWILGHEN** [FR]

*Comeos (Commerce & services belges)*

Le commerce se doit d'agir de manière économiquement responsable. Les produits invendus sont une perte nette pour le commerce. De ce fait, l'organisation interne, la logistique et l'approvisionnement des magasins sont calculés au plus juste possible afin d'éviter les excédents. Les commerçants sont donc quotidiennement préoccupés par la prévention, la réduction et la valorisation des déchets alimentaires. Mais ils ne contrôlent pas la chaîne alimentaire dans sa totalité et ne peuvent tout prévoir, en particulier les décisions d'achat du consommateur. Par conséquent, il y aura toujours des produits invendus. Pour obtenir une vision plus claire du problème des produits alimentaires non vendus dans le commerce, il est nécessaire d'examiner les réalités de terrain, de passer à la loupe les obstacles et les défis, et de s'étendre sur les initiatives et les engagements des commerçants.

---

## **« Food Lab » de Bruges comme plate-forme vers une stratégie alimentaire urbaine durable: comment s'intègre la sécurité alimentaire dans ce tableau?**

**Caroline VAN DER STEEN** [NL]

*Ville de Bruges*

Bruges est un partenaire du projet européen « Food Smart Cities for Development » (2015-2016). En tant que « Food Smart City », Bruges s'engage à travailler vers une stratégie alimentaire durable. Dans cette stratégie, les priorités de Bruges sont le circuit court, l'agriculture urbaine, les pertes alimentaires et le commerce équitable (« Fair Trade »). Pour concrétiser cette stratégie et l'implémenter dans la pratique, on a établi le « Food Lab » en 2015. Le « Food Lab » est une plate-forme où les parties prenantes, travaillant ou étant intéressées à l'alimentation durable, y compris des initiatives citoyennes et caritatives, mais également des acteurs professionnels, peuvent se rencontrer, s'inspirer et se renforcer.

Généralement, les obstacles lors du développement d'actions relèvent de la pratique. Cependant, la sécurité alimentaire est rarement considérée par les promoteurs comme le plus grand obstacle. Si tel est le cas, cela est dû aux professionnels qui ont déjà pris contact avec l'AFSCA. Dans les initiatives citoyennes, on se base souvent sur le bon sens, sur des règles simples (également applicables à la maison et dans la cuisine), et en particulier sur l'objectif de redistribuer les surplus alimentaires dans l'optique de soins pour les moins fortunés ou de la notion de durabilité.

La réglementation - si elle existe déjà - est inconnue et peu appréciée. L'AFSCA est une autorité perçue comme éloignée et n'est pas immédiatement considérée comme partenaire. On veut faire bouger les choses aussi simplement que possible.

Deux points de départ différents? Peut-être la différence est-elle moins importante que l'on croit et l'AFSCA peut être un partenaire pour faire avancer les initiatives citoyennes?

---

---