



## Surplus agricole et aide alimentaire : Pistes pour renforcer les liens entre acteurs

### Contexte et objectifs de la journée

En Belgique, un nombre croissant de personnes ont recours à l'aide alimentaire pour survivre. Le nombre de colis alimentaires distribués ne cesse d'augmenter. Parallèlement, les productions agricoles génèrent des surplus comme en témoigne une étude de la SoCoPro et DiversiFerm. Une possibilité de valorisation de ces surplus serait de soutenir l'approvisionnement de l'aide alimentaire et par la même occasion améliorer la qualité des colis qui en ont bien besoin.

Concrètement, les objectifs de l'évènement sont les suivants :

- Proposer des pistes aux producteurs et aux acteurs de l'aide alimentaire pour renforcer les liens entre ces acteurs et de ce fait réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la qualité de l'aide alimentaire ;
- Interpeller les représentants politiques pour qu'ils soutiennent la mise en œuvre de ces pistes ;
- Faciliter la mise en réseau des participants

### Partie 1 : Présentations de la matinée

Éléments de contexte, par Anne Thibaut, Fédération Inter Environnement Wallonie, Coordination du RAWAD (Réseau des Acteurs Wallons pour une Alimentation durable)

Fondé en 2008, le Rawad est un réseau informel et pluridisciplinaire qui se situe à la croisée d'enjeux variés : santé, environnement, économie, social, relation nord-sud. Il vise à développer l'alimentation durable en travaillant autour de 3 axes : renforcer l'expertise des acteurs, faciliter l'échange et la mise en réseau, encourager les collaborations. Parmi les thèmes de travail : le développement des circuits courts, la communication sur l'alimentation durable et l'accès à l'alimentation durable pour les publics les moins nantis.

À l'issue d'un colloque organisé à Charleroi en 2014, un groupe de travail composé d'Inter Environnement Wallonie, de l'Observatoire de la Santé du Hainaut, de Solidaris, de Hainaut Développement, de la Fédération des Services Sociaux et de Soreal, s'est mis en place autour de la thématique "Surplus agricoles et aide alimentaire". Ce GT a défini trois types d'actions à mettre en œuvre : organiser des rencontres avec les acteurs impliqués pour comprendre le système, réaliser un projet pilote pour tester des solutions et réaliser des actions de communication.

Le projet a pu être réalisé en s'appuyant sur les ressources humaines des membres et grâce à un support financier obtenu dans le cadre d'un appel à projets du plan wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires (plan REGAL) fin 2015, financé par le ministre de l'Environnement.

Enquête sur le gaspillage alimentaire chez les agriculteurs et les artisans-transformateurs wallons par DiversiFerm et par la SoCoPro, Maryvonne Carlier, DiversiFerm, Accueil Champêtre en Wallonie (ACW)

DiversiFerm est une plateforme spécialisée dans l'encadrement des agriculteurs qui valorisent une partie de leur production par la transformation à la ferme et la vente directe/circuits courts. DiversiFerm est née de la collaboration de 4 organismes (Gembloux Agro-Bio Tech, EPASC, CARAH et ACW) qui ont décidé d'associer leurs

compétences, réparties en 3 pôles : hygiénique, technologique et économique. Accueil Champêtre en Wallonie, asbl assure les missions du pôle économique/

L'enquête, menée en partenariat avec la SoCoPro (collèges des producteurs) et financée par le Plan REGAL, avait pour objectif de quantifier le gaspillage alimentaire et d'en identifier les causes.

Au total, 152 agriculteurs francophones et 5 germanophones ont répondu au questionnaire en ligne entre le 03/10/2016 et le 09/12/2016. L'échantillon est représentatif du monde agricole wallon : 40 % des répondants sont des agriculteurs du secteur primaire (essentiellement céréales, pomme de terre, betteraves), 42 % des agriculteurs-transformateurs (lait, viandes, œufs et, dans une moindre mesure, céréales), 15 % des artisans-transformateurs (fromage, brasserie, glace) et 3 % des agriculteurs-restaurateurs. Au niveau géographique, on dénombre 40 agriculteurs dans le Hainaut, 34 dans la région de Namur, 34 vers Liège, 24 dans le Luxembourg, 8 dans le brabant wallon, 5 en région germanophone. La structure de l'échantillon montre par ailleurs que les agriculteurs recourent à une variété de canaux de commercialisation, en particulier, en ce qui concerne les producteurs-transformateurs.

27% des agriculteurs ont déclaré se trouver dans une situation de devoir gaspiller « régulièrement » (= une fois par an ou plus). Parmi eux, 9 % estime gaspiller une fois par jour, 26 % une fois par semaine, 43 % une fois par mois. 22 % n'ont pas précisé la fréquence. De par leur courte durée de vie courte, les produits laitiers, la viande et les légumes sont, dans l'ordre, les principaux produits concernés par le gaspillage. En revanche, l'enquête n'a pas permis de quantifier le gaspillage, 64 % des participants ayant estimé qu'il leur était impossible d'indiquer une quantité précise. Il avait été demandé aux agriculteurs de quantifier les surplus en utilisant des unités de volume /masse ; cette recommandation n'a été que très peu suivie. Par contre, ce constat a nourri la réflexion sur l'opportunité de demander à l'avenir la valeur marchande des invendus.

Les causes du gaspillage identifiées par l'enquête sont multiples : produits non récoltés pour des raisons techniques, écarts de tri, décalage entre l'offre et la demande. L'enquête révèle que dans plus de 45 % des cas, c'est au moment de la vente que la situation de gaspillage est rencontrée. Sans surprise, cette problématique est plus visible pour les producteurs-transformateurs qui commercialisent directement leur produit que pour ceux qui passent par un négociant.

De façon générale, l'enquête montre que le gaspillage reste un tabou dans le monde agricole, un geste en contradiction avec leurs valeurs et que les agriculteurs mettent déjà en œuvre de nombreuses stratégies pour prévenir le gaspillage, en améliorant la gestion des stocks, en s'adaptant à la demande et en sensibilisant les consommateurs. Presque 45 % des agriculteurs déclarent récupérer les surplus ou les invendus pour leur propre consommation ou pour leur famille. Ces produits sont transformés en préparation culinaire, qui sont proposées ensuite à la vente, pour en augmenter la durée de vie ou servent aussi à nourrir les animaux.

À la question « dans le futur, souhaiteriez-vous valoriser vos invendus et vos excédents ? », plus de 70 % des agriculteurs ont répondu que ceux-ci sont déjà valorisés ou autoconsommés, 19 % aimeraient les vendre à des unités de transformation ou des épiceries sociales, 19 % seraient prêts à les donner. Parmi les agriculteurs intéressés par le don, 71% aimeraient avoir une meilleure information sur le monde de l'aide alimentaire et 24 % souhaiteraient pouvoir s'appuyer sur des entreprises d'économie sociale pour les aider à récupérer et/ou transporter leurs produits.

### **Projet pilote du RAWAD « surplus agricoles et aide alimentaire »**

Initié par le relais social urbain de Mons, le CPAS de Mons et la banque alimentaire du Hainaut occidental, Soreal est une plateforme logistique qui joue un rôle d'interface unique

entre les commerces, auprès desquels elle récupère et négocie les invendus, et les associations et CPAS bénéficiaires de l'aide. Soreal assure la récupération, le tri, le stockage, la préparation et la livraison des denrées dans un délai de moins de 24 heures. Au total, 150 tonnes de nourritures ont été récupérées. Les plus-values sont nombreuses. La plate-forme joue un rôle de facilitateurs pour les associations et les fournisseurs. Elle assure la traçabilité des produits et permet de rassurer les magasins quant au respect des normes Afsca. Chaque partenaire met à disposition ses ressources logistiques pour le bon fonctionnement du système, permettant d'économiser de coûteux investissements. La plate-forme constitue un environnement propice au développement de projets transversaux (par exemple, Repas Solidaire, un événement mené avec un chef étoilé à Mons). Par ailleurs, les associations qui adhèrent à Soreal garantissent l'accompagnement social de leurs bénéficiaires.

Dans le cadre du RAWAD, le groupe de travail Accessibilité sociale a développé un projet pilote autour des surplus agricoles, sur la région de Mons Borinage. Concrètement, l'Observatoire de la Santé du Hainaut et Soreal ont organisé plusieurs réunions avec des professionnels de l'agriculture et de l'aide alimentaire et des opérations de communications ont été menées. Concrètement, le projet a débouché sur un partenariat avec la ferme de Cantraine, qui a réalisé deux dons. Le projet a aussi permis de créer un lien entre un producteur de Gerpennes et la banque alimentaire de Charleroi qui récupère désormais ses fruits et légumes de façon systématique.

Ce projet comporte aussi un volet sensibilisation. Il part de plusieurs constats établis lors de la concertation aide alimentaire : carence de produits frais dans le circuit de l'aide alimentaire, plus-value de travailler avec des produits locaux, nécessité de sensibiliser les consommateurs aux produits hors calibre, intérêts des bénéficiaires pour les ateliers pratiques et les repas solidaires. Dans le cadre du projet-pilote, les bénéficiaires de trois structures d'action sociale ont participé à diverses animations dont des ateliers cuisine (« cuisine avec Cocotte »). Ceux-ci se sont déroulés dans une maison de quartier de Mons, équipée d'une cuisine simple. Certains bénéficiaires ont parfois un matériel de cuisine limité, il s'agissait donc de travailler avec du matériel de base de manière à favoriser la reproduction des recettes à leur domicile. L'évaluation de ces ateliers est positive. Ils ont démontré qu'il y avait une demande du public pour des produits frais, un intérêt pour les produits locaux et de saison, une curiosité et des questionnements sur l'alimentation bio...

Le projet-pilote a permis d'identifier une série de freins et de leviers. Les secteurs de l'aide alimentaire et de l'agriculture vivent des réalités, des saisonnalités et des habitudes différentes. Récupérer les surplus entraîne un coût que les agriculteurs ne peuvent supporter. Par ailleurs, une grande partie est déjà valorisée sous différentes formes. Mais le projet a permis de démontrer l'importance d'activités d'éducation permanente et du travail en réseau. Il a aussi permis d'avoir une vision plus complète des problématiques vécues par les agriculteurs de dégager de nouvelles pistes d'action.

### **Présentation SOLAAL (solidarités des producteurs agricoles et des filières alimentaires), par Dorothee Briaumont**

SOLAAL est une association française qui facilite le lien entre les donateurs et les associations actives dans l'aide alimentaire. L'association mène des actions d'information et de mobilisation. Elle édite un guide du don alimentaire, organise la Journée nationale du don agricole et travaille actuellement sur une campagne pour valoriser le don réalisé par les agriculteurs par l'apposition d'un autocollant « agriculteurs solidaires ».

Sur le plan fiscal, SOLAAL a milité en France pour permettre que le don agricole puisse bénéficier d'une attestation de don ouvrant le droit à une déduction d'impôts, au même titre que pour les dons non alimentaires. (En Belgique, l'abattement fiscal sur les dons est

également possible, mais la plupart des agriculteurs fonctionnant 'au forfait' pour les produits, ils ont fiscalement peu d'avantage à recourir à cette formule)

Pour son action, SOLAAL peut s'appuyer sur 14 relais locaux qui organisent la mise en réseaux des acteurs sur le terrain et mène des actions de proximité : organiser avec les associations locales la récupération d'inventus les marchés de gros, créer des filières de don, encourager le glanage.

SOLAAL offre la possibilité aux agriculteurs de faire des dons via un système en ligne (une application sera bientôt lancée) ou par téléphone. Pour le contact initial, s'entendre de vive voix reste très important, constate la fondatrice. Dans un premier temps, SOLAAL réalise une analyse de l'offre. Des solutions sont cherchées pour tenir compte des différentes contraintes des agriculteurs. SOLAAL contacte ensuite les associations et organise le retrait et le transport. Enfin, SOLAAL assure un « service après don », s'assurant que les associations fournissent bien les attestations nécessaires pour la réduction fiscale. En 2016, 10.660 tonnes ont pu être distribuées. Dont 99 % de produits frais.



## **Partie 2 : présentation de l'après-midi**

### **Jacques Vandenschrik, fédération européenne des banques alimentaires**

Il existe 5 banques alimentaires, qui fonctionnent grâce à l'aide exclusive des bénévoles, et qui alimentent chacune un réseau d'associations caritatives. Les banques alimentaires ont développé un partenariat avec la criée de Roulers, ce qui permet de récupérer chaque année 300 à 500 tonnes de légumes frais du jour. La banque alimentaire négocie directement avec la Crieé, constituée sous forme de coopérative de producteurs. Les dons et le transport sont financés par l'Union européenne. Une partie du financement revient ainsi à l'agriculteur.

#### **- Nouveau Gisement d'Emploi (Jean-Paul Weles) : Plate-forme pour l'aide alimentaire en province du Luxembourg - expérience avec les producteurs**

Un subside a été alloué à NGE par le SPP-Intégration Sociale pour la création d'une coordination de l'aide alimentaire en province de Luxembourg. L'objectif est de venir en aide aux acteurs de terrain (associations, CPAS, Restos du cœur, épiceries sociales, etc.) et de fédérer l'ensemble des associations actives dans l'aide alimentaire en province de Luxembourg et d'apporter des solutions concrètes à certaines difficultés. NGE a un rôle d'impulsion.

- **Alimenquestion (Valérie Op de Beeck) et Level IT (Olivier Hault) : outils de soutien existants et en cours de développement pour faciliter l'organisation des dons alimentaires.** Ces outils s'inscrivent dans la mise en œuvre du Plan REGAL. Sur base du constat du manque d'approvisionnement en produits agricoles frais du secteur de l'aide alimentaire et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire la volonté est de développer une interface informatique qui permettra de faciliter la valorisation des invendus agricoles et alimentaires sur base du modèle de la « Bourse-aux-dons » développé par Level IT.

Ce projet comprend plusieurs volets. Un partenariat entre une cuisine de collectivités et des producteurs locaux pour l'approvisionnement d'une légumerie – conserverie par des écarts de tri est la base d'un projet-pilote logistique de gestion des invendus agricoles.

Dans un second temps, le développement d'outils de gestion informatique et logistique facilitant le don alimentaire sur tout le territoire wallon sera réalisé. À partir du travail de cartographie des associations de l'aide alimentaire réalisé par la FdSS un modèle informatique permettra d'estimer les capacités et les besoins logistiques à développer en Wallonie.

À terme l'objectif est de construire une plateforme multifonctionnelle, système de gestion informatisée des flux, permettant de valoriser les produits wallons en général en leur donnant de la visibilité et de l'accessibilité et en facilitant les flux physiques.

#### **- CPAS de Courcelles (Ludovic Prévost) : distribution de produits au départ d'une criée et sensibilisation des bénéficiaires.**

Une fois par semaine, le CPAS de Courcelles se rend sur la criée pour récupérer les invendus. Il s'agit de produit de première fraîcheur car ils ne sont pas passés par les frigos des magasins. Ces produits sont distribués deux fois par semaine aux bénéficiaires du CPAS qui en ont fait la demande (Projet "La cave aux légumes"). Aujourd'hui, le CPAS a obtenu un financement de la Région wallonne pour mettre en place un nouveau projet de conserverie. Les bénéficiaires qui souhaitent conserver les fruits et légumes distribués pourront les transformer via l'atelier de conserverie.

- **HoReSol par le CPAS de Herstal (Pina Di Dodo) : récupération d'invendus, transformation et distribution à l'aide alimentaire** (rem : le porteur de projet n'était pas présent)

Le projet « Ho.Re.Sol », porté par le CPAS de la ville de Herstal, consiste en la récolte

Des invendus alimentaires auprès des grandes surfaces du territoire. Les stagiaires transforment ces denrées en produits finis (soupe, confiture, jus, conserve...) à partir de techniques spécifiques de conserverie. Ces produits sont redistribués aux bénéficiaires par le biais de l'épicerie sociale et d'un bar à soupe.

- **Food Waste Innovation Network (Alice Codsi) : actions autour du glanage.**

Depuis 2014, FoodWIN a réalisé une vingtaine d'opérations de glanage. Le travail de l'association est de contacter des producteurs, d'organiser le glanage avec les bénévoles, et de coordonner l'action avec la banque alimentaire qui viendra chercher les produits. Les bénévoles ne sont pas directement les bénéficiaires du glanage. Ce sont pour la plupart des citoyens, intéressés par la découverte du monde agricole. L'association travaille avec des grandes structures de l'aide alimentaire, mais n'exclut pas de travailler avec de plus petite organisation. Outre la récolte dans les champs, les actions peuvent aussi concerner du tri. La partie la plus importante du travail, constate Alice Codsi, reste de convaincre les producteurs et de gagner leur confiance, car le glanage suscite parfois des peurs.

### **Partie 3 : De la fourche à la fourchette, échanges et débats**

Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire en Belgique est en augmentation continue. En 2016, on estime que 450.000 personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en Belgique. Comme le souligne la FDSS, le profil du public évolue. De plus en plus de familles monoparentales et de personnes âgées recourent à ces services.

Aujourd'hui, la majorité des denrées distribuées sont financées par le fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) ou proviennent de don des supermarchés. Pour des raisons logistiques, il s'agit essentiellement de produits secs. La qualité nutritionnelle des produits du FEAD n'est pas toujours au rendez-vous ont observé plusieurs participants. Intégrer davantage de produits locaux dans le cadre du FEAD fait partie des objectifs fixés par le ministre de l'Agriculture et de l'Intégration sociale, précise Bérengère Steppé, collaboratrice de Willy Borsus. « *La nouvelle directive sur les marchés publics, qui rentrera en vigueur au premier juillet en Région wallonne permettra d'être un peu plus souple dans le futur et faire évoluer le cadre FEAD pour intégrer davantage de critères de qualité. On pousse, mais cela ne reste pas facile, c'est un compromis à trouver entre le prix et la qualité* », informe la conseillère qui était l'invitée du panel de représentants politiques représenté au colloque.

La récupération des surplus agricoles constitue dès lors une belle opportunité de bénéficier de produits frais, de saison et locaux dans le circuit de l'aide alimentaire. C'est l'occasion de permettre à une population moins nantie d'avoir accès à une alimentation de qualité tout en sensibilisant ce public à la question de la consommation durable voir, créer un lien avec le monde agricole. Les différents projets présentés pendant la journée ont démontré un intérêt certain de la part des bénéficiaires autour de ces questions.

Du côté des agriculteurs, le circuit de l'aide alimentaire est l'occasion d'offrir une seconde vie à des produits, fruit d'un travail souvent laborieux qui pour différentes raisons n'a pas trouvé son marché, et de lutter contre le gaspillage. La quantité de surplus/invendus qui pourrait ainsi être récupérée au bénéfice des circuits de l'aide alimentaire reste toutefois une inconnue. L'étude de Diversiferm et de la SocoPro n'a pas permis de quantifier ces flux. La même étude montre aussi que les agriculteurs consomment déjà une grande partie de leurs invendus et mettent déjà en œuvre de nombreuses stratégies pour prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire. « *Le plan REGAL a pour objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire. À terme, cela pose la question de la disponibilité des ressources, s'interroge par*

ailleurs Sylvie Meekers, Cheffe de Cabinet Adjointe du ministre Carlo Di Antonio, ministre de l'Environnement, invitée à intervenir dans le cadre du panel politique. *La lutte contre le gaspillage doit permettre de réduire les surplus et les invendus. Par conséquent la capacité à donner sera aussi réduite. Par exemple, on peut citer le projet de Delhaize, qui fait de la bière avec du pain. C'est un beau projet d'économie circulaire, mais ce pain ne sera pas redistribué.* »

De nombreuses initiatives ont été présentées tout au long de la journée. Ces expériences ont mis en exergue une série de freins et de leviers, ébauchant diagnostic sur lequel les actions futures pourront s'orienter. « *Il existe une kyrielle d'initiatives qu'une journée comme celle-ci permet de mettre en valeur*, observait un autre intervenant du panel politique, Monsieur François Desquesnes, Député wallon et Sénateur, représentant Maxime PREVOT, ministre de la Santé et de l'Action social. *Il y a beaucoup d'avancées positives en matière d'économie circulaire. Les pouvoirs publics doivent s'appuyer sur ces initiatives locales, privées ou associatives, sans déconstruire ce qu'il se fait déjà sur le terrain* »

Freins et leviers identifiés lors du colloque :

### **Mettre en œuvre des solutions logistiques rapides et efficaces**

« *Si j'ai des produits à donner, les associations pourront-elles s'organiser assez rapidement pour les récupérer en garantissant leur fraîcheur et le respect des normes ?* » C'est la première question que semble se poser de nombre d'agriculteurs. Le temps et le manque d'information sont un obstacle qui peut dissuader les agriculteurs de se tourner vers les circuits de l'aide alimentaire. « *Le problème de la logistique ne se réduit pas à la question du transport, mais englobe aussi le tri et le conditionnement*» observe Dorothee Briamont, fondatrice de SOLAAL. Par ailleurs, bien que deux nouvelles circulaires aient été publiées par l'AFSCA pour simplifier les questions relatives au don, le respect des normes reste une source de craintes pour les agriculteurs qui souhaitent offrir des produits frais.

Mettre en œuvre des solutions logistiques rapides et efficaces pour le transport des surplus et/ou des invendus, le tri et le conditionnement est un enjeu. Ici le rôle de structures intermédiaires, servant d'interlocuteur unique entre les agriculteurs et les bénéficiaires, paraît particulièrement important. Elles permettent aux agriculteurs comme aux bénéficiaires potentiels de pouvoir se signaler rapidement de façon centralisée et leur connaissance des acteurs de terrain contribuent à dégager des solutions logistiques locales. À titre d'exemple, en France, SOLAAL a pu organiser le transport des surplus/invendus entre le sud et le nord de la France en profitant de la disponibilité des camions des grandes surfaces revenant à vide après avoir livré leurs enseignes.

### **Mettre en œuvre des canaux d'informations rapides et efficaces**

Plusieurs plateformes informatiques se sont développées pour faciliter la logistique. Elles peuvent permettre de quantifier les flux, répertorier les plateformes de stockage, centraliser les réglementations européennes et nationales en matière de transparence et de santé, servir d'outil de cadastre...Le sujet de l'outil technologique n'a pas manqué de faire débat lors des échanges entre participants. Les expériences présentées aux colloques ont démontré l'importance du contact humain avec les agriculteurs. « *Il y a une dimension affective au don, c'est important de dire merci* », souligne la représentante de SOLAAL. « *Le contact humain reste primordial, mais énergivore et on a vu que le manque de temps est un frein. La plateforme informatique peut soulager et faire gagner du temps. Elle ne remplace pas l'humain, mais est complémentaire* », précise Valérie Op de Beeck. Ces plateformes se révèlent aussi précieuses pour des associations de petites tailles, qui n'ont pas facilement accès aux informations. « *Les petites associations comme nous sommes très demandeuses de tout outil informatique et logistique auquel nous pouvons nous adosser* », commente Alice Cods, de FoodWIN.



## Organiser le glanage

Le glanage s'avère une solution intéressante autant pour les glaneurs (selon les cas, les glaneurs peuvent être directement ou non les bénéficiaires de l'aide alimentaire) que pour les agriculteurs qui peuvent ainsi bénéficier d'une main-d'œuvre bénévole pour débarrasser les champs de produits non récoltés. Comme les différents projets présentés le montrent, le glanage peut aussi être une occasion de créer des liens entre les glaneurs, souvent issus de milieux urbains, et les agriculteurs, qui ont l'occasion d'expliquer leur métier. Parfois, cela débouche même sur de belles histoires. Une asbl namuroise présente au colloque se félicitait ainsi d'avoir vu deux de ses bénéficiaires trouver un emploi dans le monde agricole suite à la suite d'une de ces rencontres.

Malgré ces avantages certains, le glanage reste une solution peu répandue. L'enquête de Diversiferm et de la SoCoPro montre que 5% seulement des agriculteurs sont intéressés par ces opérations. Laisser « la porte » des champs ouverts reste difficile. En cause, la peur des vols, la crainte que les glaneurs ne respectent les gestes techniques nécessaires pour ne pas abîmer la nature. Le glanage dépendant de la météo, il nécessite aussi une certaine souplesse dans l'organisation.

L'intervention d'associations pour organiser le glanage comme FoodWIN et SOLAAL peut permettre d'apaiser ces craintes. En France, SOLAAL a créé une convention qui encadre le glanage. Elle précise que le glaneur apporte son matériel, est assuré, s'engage à respecter la parcelle et à ce que les produits soient bien destinés à l'aide alimentaire et ne peuvent être revendus. En France comme en Belgique, un travail législatif serait par ailleurs souhaitable pour réactualiser le cadre réglementaire de cette pratique.

## Éviter le gaspillage en aval

« *Le colis n'est pas une fin en soi* » ont répété à plusieurs reprises des participants du colloque. Les associations et les CPAS réalisent un travail important d'accompagnement et d'éducation permanente auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire. C'est aussi l'occasion d'aborder la question de la consommation durable. Le gaspillage évité en amont doit aussi être évité en aval. Des CPAS organisent des ateliers pour les bénéficiaires et pour les travailleurs sociaux abordant des thèmes comme la gestion du frigo, les collations saines pour les enfants, les dates de péremption, etc. Il s'agit d'outils basiques et facilement reproductibles. Plusieurs CPAS mettent aussi en place des projets d'ateliers de transformation et de conservation. Malgré le nombre d'organisations existantes dans le domaine de l'aide alimentaire, il convient en effet de réfléchir à des alternatives pour permettre d'absorber les produits frais qui ne peuvent l'être directement par le secteur. Ces projets peuvent aussi être l'occasion de développer des partenariats avec des entreprises d'économie sociale.

## Créer des ponts et des réseaux

Malgré la communication effectuée, les agriculteurs étaient les grands absents du colloque. Comment toucher ce public en tenant compte de leurs contraintes professionnelles ? Le colloque a mis en avant un besoin d'information et de connaissance mutuelle entre le monde de l'aide alimentaire et celui de l'agriculture. Par ailleurs, le secteur de l'aide alimentaire est lui-même composé de nombreux acteurs différents : épiceries sociales, Croix rouge, CPAS. Un besoin d'approfondir la connaissance mutuelle entre les acteurs locaux a également été identifié à ce niveau lors des ateliers de l'après-midi.