

Quantification des pertes alimentaires dans la chaîne laitière: le projet ambitieux de la CBL

- Durabilité

27.11.2024

Sous la devise «Mesurer, c'est savoir», la CBL et ses partenaires cartographient les pertes alimentaires tout au long de la filière laitière, de la production de lait à la ferme au produit laitier vendu dans le supermarché. Le but final du projet « Pertes alimentaires dans la filière laitière » est d'identifier sur les actions, les barrières et les points sensibles qui contribuent à ces pertes.

Objectifs Européens et motivation volontaire de la filière

Dans le cadre des Objectif du Développement Durable (ODD) de l'ONU (objectif 12.3), l'Union Européenne s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire au niveau du commerce de détail et des consommateurs de 30 % par habitant d'ici 2030 et de 10% au long de la chaîne d'approvisionnement . Pour cela, l'UE a établi une stratégie générale et diversifiée impliquant les différent états membres pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cependant, en pratique, les initiatives liées et les méthodologies spécifiques sont manquantes. C'est dans ce cadre-là que la CBL - en partenariat avec FoodWIN, FEVIA et Boerenbond ainsi que 4 industries laitières - a lancé l'ambitieux projet de cartographier les pertes alimentaires le long de la chaîne. Ce projet de deux ans est subsidié par le gouvernement flamand (OVAM) dans le cadre de Vlaanderen Circulaire. Le rapport final sera publié à l'automne 2025. En entreprenant ce projet volontaire, la filière laitière confirme sa détermination et sa proactivité en termes d'amélioration de la durabilité du secteur.

Au-delà de la quantification des pertes et l'élaboration d'une méthodologie sectorielle pour cela, l'objectif de ce projet est d'identifier les sources les plus importantes, les problèmes et les barrières afin d'élaborer de potentielles solutions et recommandations pour la filière. L'approche et les leçons apprises pour le secteur laitier sont diffusées auprès d'autres laiteries, au secteur alimentaire au sens large, des agences gouvernementales et des parties

prenantes. Des mesures pourront donc être proposées, en matière de législation, technologie et coopération, par exemple.

Du lait à la ferme jusqu'au produit laitier dans le supermarché

Cartographier les chiffres de pertes alimentaires le long de la chaîne laitière nécessite une coopération avec tous ses maillons pour collecter les données, d'où la collaboration entre les différents partenaires.

Un des objectifs principal étant le développement d'une méthodologie fixe pour la collecte de chiffres annuels, la chaîne laitière a été divisée en trois grandes parties : production et transport du lait, industrie laitière et supermarché. Ensuite, une définition uniforme des pertes alimentaires à chaque niveau a été définie ainsi que son étendue.



Production laitière et transport

Après la détermination uniforme des pertes alimentaires au niveau de l'élevage et du transport du lait, les chiffres de ces pertes ont ensuite été quantifiés sur base des données disponibles.

Industrie laitière

Un outil de cartographie des pertes alimentaires dans les usines de transformation laitière a été développé par la CBL et quatre industries laitières volontaires. Cet outil prêt à l'emploi sera ensuite utilisable par toutes les entreprises laitières afin de suivre leurs pertes et identifier les potentiels points d'amélioration au niveau individuel. De plus, un monitoring de ces données au niveau sectoriel est en cours.

Supermarché

Quant aux supermarchés, cinq grands détaillants en Belgique ont été interviewés sur les pertes alimentaires dues aux produits laitiers et sur la collaboration avec les autres acteurs dans le but d'éviter ces pertes. Les enseignements de ces conversations ont été présentés lors d'un workshop à la Food Waste Fest, organisé par Rikolto. Les premières conclusions indiquent :

- Les produits laitiers représentent en moyenne 1 à 2% du chiffre d'affaires dans l'ensemble des pertes alimentaires d'un distributeur. Aucun distributeur ne prend des mesures spécifiques pour lutter contre les pertes alimentaires dues aux produits laitiers.
- Chaque distributeur a une approche unique pour la gestion des stocks et les pertes alimentaires, ce qui signifie qu'il n'y a pas de solution 'one-size-fits-all'.
- Différentes initiatives sont prises pour minimiser les pertes alimentaires: du magasin au consommateur (ex. vente rapide, collaboration avec Too Good To Go), du centre de distribution & des magasins aux partenaires (ex. collaborations avec des banques alimentaires et des organisations sociales), processus internes (ex. transformation des flux résiduels).
- Bien que certaines mesures de collaboration entre le supermarché et ses fournisseurs, il reste de la marge pour une plus grande optimisation, notamment en termes de transparence et de collaboration (ex. communication quant aux prévisions, surstocks et délais de livraison).

Conclusion

Pour conclure, ce projet de deux ans mené par la CBL et ses partenaires sur les pertes alimentaires dans la chaîne laitière est presque terminé et le rapport final sera publié en 2025. Les premières observations suggèrent que les pertes sont relativement limitées dans la chaîne. Néanmoins, plus de transparence, de communication et de coopération entre les différentes parties prenantes sont essentiels pour réduire ces pertes.



AxelleGortz

Advisor Sustainability & Dairy Export

axelle.gortz@bcz-cbl.be