



ATELIER DU COMMERCE

« QUAND CONVIVIALITÉ RIME AVEC VALORISATION DES DENRÉES »

Hôtel de Ville de Liège
13 avril 2026

Fabrice DRÈZE

Échevin de l'Attractivité commerciale et touristique

Maggy YERNA

Échevine du
Développement
économique et de la
Politique alimentaire

Carine CLOTUCHE

Échevine de
l'Environnement et de
la Biodiversité



Projet Interreg Europe CIBUS

Interreg
Europe



Co-funded by
the European Union

Avec le soutien de
la



Wallonie



CIBUS

- Partage de Bonnes Pratiques
- Créer des plateformes multipartites (numériques/physiques) pour impliquer les secteurs public et privé et diffuser les connaissances
- Favoriser les collaborations intersectorielles et promouvoir la circularité
- Améliorer la disponibilité des données liées au gaspillage alimentaire
- Définir des stratégies globales pour prévenir et réduire les pertes et les déchets alimentaires



Wallonie



Projet Interreg Europe CIBUS

Interreg
Europe



Co-funded by
the European Union

Avec le soutien de
la



Wallonie



Liège

CIBUS

**Plateforme
« CIBUS – Liège,
anti-pertes et gaspillages alimentaires »**

LIÈGE
PROJET
DE
VILLE
2030

**STRATÉGIE DE
POLITIQUE ALIMENTAIRE**

QUESTIONNAIRE DANS 2 RUES PILOTES ET MARCHÉS

OBJECTIFS

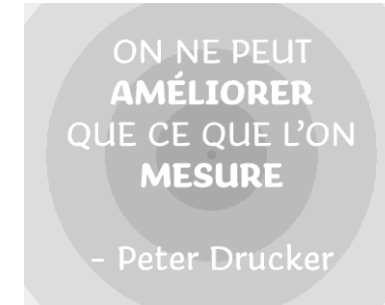
- **Aller à la rencontre des commerçants** de bouche et du secteur HoReCa afin de documenter leurs pratiques en matière de gestion des denrées alimentaires, depuis l'approvisionnement jusqu'à la vente et la gestion des invendus.
- **Comprendre leur perception du gaspillage alimentaire** et les contraintes opérationnelles auxquelles ils sont confrontés au quotidien.
- **Identifier les freins et faire émerger des leviers d'action** concrets et adaptés au terrain, permettant de réduire le gaspillage alimentaire.



QUESTIONNAIRE DANS 2 RUES PILOTES ET MARCHÉS

RESULTATS

- 77 établissements visés – taux de réponse de 37 %
 - 14 HoReCa – 11 commerces – 3 maraîchers
- Point commun majeur : **pas de mesure du gaspillage**
 - Peu d'acteurs savent quantifier les volumes ou les coûts
 - Tendance à considérer que "on ne jette pas beaucoup"
- Bonne connaissance des différentes dates de péremption DLC / DDM
 - AFSCA « un opérateur **peut encore utiliser ou vendre** des denrées alimentaires dans des emballages destinés au consommateur **dont la DDM est dépassée**, mais il le fait sous sa propre responsabilité. »



Date Limite de Consommation

Ne plus utiliser après la date indiquée !



Date de Durabilité Minimale

Encore consommable après la date indiquée

à condition que : bien conservé, emballage intact, aspect correct, odeur correcte,...

Un magasin peut encore vendre un produit dont la DDM est dépassée mais il endosse la responsabilité de sa qualité.



QUESTIONNAIRE DANS 2 RUES PILOTES ET MARCHÉS RESULTATS

- **Le client gaspille... et est une partie de la solution**

- HoReCa : gaspillage à l'assiette
 - proposer des portions variables
 - inciter à la reprise des restes
- Commerces et marchés :
 - clients réactifs aux promotions, diminution des prix des invendus
 - sensibiliser à l'acceptation des produits hors calibre



- **Valorisation des invendus** : pas systématique

- ✓ Dons à l'aide alimentaire
- ✓ Transformations des produits (soupe, smoothie, ...)
- ✓ Tri des organiques

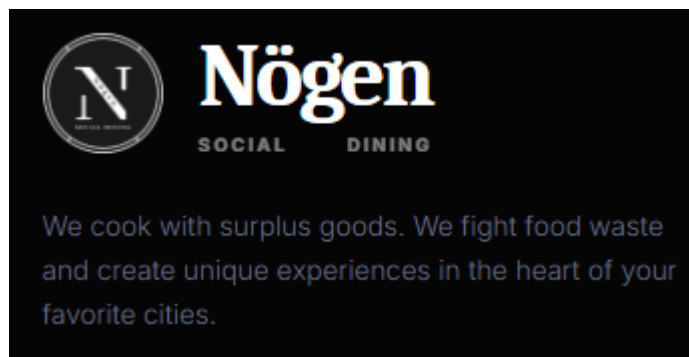


EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES

Danemark

Restaurant Nögen : concept inspirant où des créations uniques naissent de surplus alimentaire

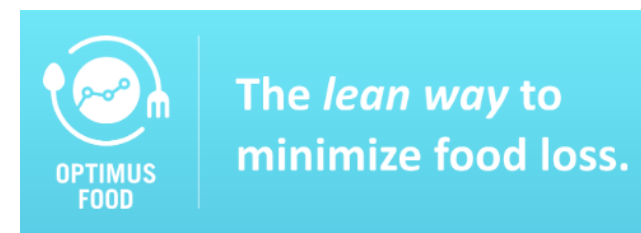
- *Concilier la lutte contre le gaspillage alimentaire avec une expérience culinaire inoubliable.*
- *Cuisine avec les **surplus de produits de saison**.*
- ***Partenariats** avec producteurs locaux.*
- ***Pas de menu** : les chefs s'inspirent des ingrédients qui sont livrés et composent ainsi un nouveau menu chaque semaine.*



Finlande

Optimus Food : Réduire le gaspillage alimentaire grâce à la méthodologie LEAN

- *Logiciel.*
- *Amélioration continue.*
- *Optimisation des processus.*
- *En identifiant et en corrigeant la cause sous-jacente, le gaspillage peut être réduit de manière permanente.*



PARTENAIRES PRÉSENTS AUJOURD'HUI

- AFSCA
- Bourse aux dons
- Fédération HoReCa Wallonie
- Intradel
- La Table Alimentaire Liégeoise (TAL)
- Le Panier Solidaire
- Manger Demain

AFSCA

L'équipe de formation et d'accompagnement de l'AFSCA informe et soutient les opérateurs de la chaîne alimentaire afin de faciliter l'application de la réglementation en matière de sécurité alimentaire.

Elle aide les établissements HoReCa et les commerces alimentaires à adopter de bonnes pratiques qui permettent à la fois de garantir la sécurité des aliments et de réduire le gaspillage alimentaire.



Sur leur stand, venez découvrir les outils et services proposés par l'AFSCA :

- formations et webinaires gratuits,
- modules e-learning,
- guide pratique pour les professionnels...

Ils sont disponibles pour répondre à vos questions et vous orienter vers les ressources adaptées à votre activité.

Bourse aux dons

« La solution simple pour donner vos invendus, au quotidien, à des associations locales »

Réduisez votre gaspillage tout en créant un impact local positif :

- Donnez vos invendus en quelques clics à des associations proches de chez vous
- Simplifiez toute la gestion des dons, sans contrainte administrative
- Gérez vos dons facilement, de A à Z.



Dans le cadre de CIBUS avec la Ville de Liège :

- Testez gratuitement et en avant-première un nouveau mode conçu pour faciliter la collaboration avec les associations locales



BOURSE AUX DONNS



Fédération HoReCa Wallonie

La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie accompagne les professionnels du secteur HoReCa dans leur transition vers des pratiques plus durables.

Elle informe, forme et conseille les établissements sur les enjeux environnementaux tels que la gestion des déchets, la réduction du gaspillage alimentaire, le don alimentaire ...



Elle propose :

- Des fiches sur la sécurité alimentaire ;
- Un brochure sur le gaspillage alimentaire ;
- Les Rest-o-Pack ;
- Audit gaspillage alimentaire ;
- Audit en sécurité alimentaire ;
- Des autocollants de sensibilisation ;
- Articles et vidéos sur les bonnes pratiques par le secteur ;
- Formations pratiques et webinaires.

Intradel

Association intercommunale de gestion des déchets



Lutte contre le
gaspillage
alimentaire

- **Animation** Les Popoteurs & le gaspillage alimentaire
- **Animation** Halte au gaspillage alimentaire
- **Nombreuse documentation** en ligne et sur commande

La Table Alimentaire Liégeoise (TAL)

La TAL est un groupe de travail et un dispositif de concertation entre les associations actives dans le domaine de l'aide alimentaire sur le territoire de la Ville de Liège et les autorités communales en la matière.

La Fédération des Services Sociaux (FdSS) vient en soutien à la TAL en matière de réflexions et d'animations.

Objectifs poursuivis :

- répondre de manière efficace et équitable aux personnes qui bénéficient d'un colis alimentaire ;
- harmoniser les pratiques et échanger sur les bonnes pratiques ;
- organiser des séances de formations et d'informations (ex : formation AFSCA) ;
- augmenter l'approvisionnement en denrées de qualité.

Sur leur stand :

- présentation synthétique du dispositif, des thématiques traitées et leurs enjeux ;
- distribution d'un document reprenant l'ensemble des informations et contacts utiles à toute collaboration éventuelle avec les opérateurs de l'aide alimentaire sur le territoire.



Le Panier Solidaire

LA plateforme de redistribution des invendus alimentaires à Liège !

Missions :

- Récolte des invendus des grandes surfaces
- Récolte des surplus des cuisines de grande collectivité
- Transport des denrées de la Banque Alimentaire
- Achat de denrées



Partenaires :

- Une dizaine de grandes surfaces du Groupe Colruyt
- Deux enseignes Carrefour
- Une épicerie Uhoda
- Le Groupe Santé CHC
- Le CHU de Liège



Manger Demain

Alors que l'ampleur du gaspillage alimentaire se révèle et que la conscience des enjeux environnementaux, éthiques et économiques du phénomène s'éveille, les cuisines de collectivités apparaissent comme un levier incontournable de la lutte.

C'est dans ce contexte qu'est né le challenge « **Gaspillage alimentaire : menons l'enquête** » !



- Un accès aux malles anti-gaspi avec des activités à mettre en place facilement
- Un répertoire de recettes durables (et anti-gaspi)
- Un répertoire de producteur·rices locaux
- Des outils pratiques de mesure du gaspillage alimentaire



COMMUNES
ZÉRO DÉCHET
- WALLONIE -

Liège, Ville ZD-ZP

Zéro Déchet – Zéro Plastique

Avantages du ZD-ZP pour l'HoReCA et les commerces alimentaires



- Réduction des coûts avec augmentation de la valeur perçue.
- Différenciation commerciale.
- Fidélisation.
- Réduction des impacts sur l'environnement.
- Anticipation des nouvelles réglementations.

Des outils pour un HoReCA et des commerces alimentaires ZD-ZP

<https://www.liege.be/fr/vie-communale/ville-engagee/chartes-et-labels/zero-dechet-zero-plastique/commerces-zero-dechet>



Guides et vidéos (Bruxelles Environnement)

- Mon Commerce alimentaire zéro déchet
- Mon Horeca zéro déchet
 - Mes boissons zéro déchet
 - Mes plats, lunches et snacks zéro déchet
- Ma boulangerie et pâtisserie zéro déchet
- Ma fromagerie, boucherie, poissonnerie et mon comptoir traiteur zéro déchet
- Des projets lauréats inspirants
- Guide de communication interne et externe

Utilisation de contenants alimentaires réutilisables



**MERCI DE
VOTRE ATTENTION**

AVEZ-VOUS DES QUESTIONS ?



www.liege.be

