



**PARLEMENT
DE LA RÉGION DE
BRUXELLES-CAPITALE**

—

**Compte rendu intégral
des interpellations et
des questions orales**

—

**Commission de l'Environnement,
de la Conservation de la Nature,
de la Politique de l'Eau et de l'Énergie**

—

**RÉUNION DU
MARDI 26 FÉVRIER 2013**

—

**BRUSSELS
HOOFDSTEDELIJK
PARLEMENT**

—

**Integraal verslag
van de interpellaties en
mondelinge vragen**

—

**Commissie voor Leefmilieu,
Natuurbehoud,
Waterbeleid en Energie**

—

**VERGADERING VAN
DINSDAG 26 FEBRUARI 2013**

—

Le **Compte rendu intégral** contient le texte intégral des discours dans la langue originale. Ce texte a été approuvé par les orateurs. Les traductions - *imprimées en italique* - sont publiées sous la responsabilité du service des comptes rendus. Pour les interventions longues, la traduction est un résumé.

Publication éditée par le
Parlement de la Région de Bruxelles-Capitale
Direction des comptes rendus
tél 02 549 68 02
fax 02 549 62 12
e-mail criv@parlbru.irisnet.be

Les comptes rendus peuvent être consultés à l'adresse
<http://www.parlbruparl.irisnet.be/>

Het **Integraal verslag** bevat de integrale tekst van de redevoeringen in de oorspronkelijke taal. Deze tekst werd goedgekeurd door de sprekers. De vertaling - *cursief gedrukt* - verschijnt onder de verantwoordelijkheid van de dienst verslaggeving. Van lange uiteenzettingen is de vertaling een samenvatting.

Publicatie uitgegeven door het
Brussels Hoofdstedelijk Parlement
Directie verslaggeving
tel 02 549 68 02
fax 02 549 62 12
e-mail criv@bruparl.irisnet.be

De verslagen kunnen geconsulteerd worden op
<http://www.parlbruparl.irisnet.be/>

SOMMAIRE**INTERPELLATIONS** 4

- de M. Walter Vandenbossche 4

à Mme Evelyne Huytebroeck, ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale, chargée de l'Environnement, de l'Énergie et de la Politique de l'Eau, de la Rénovation urbaine, de la Lutte contre l'Incendie et l'Aide médicale urgente et du Logement,

concernant "la dératisation en Région de Bruxelles-Capitale".

- de M. Ahmed Mouhssin 4

à Mme Evelyne Huytebroeck, ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale, chargée de l'Environnement, de l'Énergie et de la Politique de l'Eau, de la Rénovation urbaine, de la Lutte contre l'Incendie et l'Aide médicale urgente et du Logement,

concernant "la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du plan stratégique bruxellois visant à développer l'alimentation durable".

Discussion – Orateurs : **Mme Olivia P'tito, Mme Evelyne Huytebroeck, ministre, M. Ahmed Mouhssin.** 8

INHOUD**INTERPELLATIES** 4

- van de heer Walter Vandenbossche 4

tot mevrouw Evelyne Huytebroeck, minister van de Brusselse Hoofdstedelijke regering, belast met Leefmilieu, Energie en Waterbeleid, Stadsvernieuwing, Brandbestrijding en Dringende Medische Hulp en Huisvesting,

betreffende "de rattenbestrijding in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest".

- van de heer Ahmed Mouhssin 4

tot mevrouw Evelyne Huytebroeck, minister van de Brusselse Hoofdstedelijke regering, belast met Leefmilieu, Energie en Waterbeleid, Stadsvernieuwing, Brandbestrijding en Dringende Medische Hulp en Huisvesting,

betreffende "de strijd tegen de voedselverspilling in het kader van het Brussels strategisch plan om de duurzame voeding te bevorderen".

Bespreking – Sprekers: **mevrouw Olivia P'tito, mevrouw Evelyne Huytebroeck, minister, de heer Ahmed Mouhssin.** 8

*Présidence: M. Arnaud Pinxteren, premier vice-président.
Voorzitterschap: de heer Arnaud Pinxteren, eerste ondervoorzitter.*

INTERPELLATIONS

M. le président.- L'ordre du jour appelle les interpellations.

INTERPELLATION DE M. WALTER VANDENBOSSCHE

À MME EVELYNE HUYTEBROECK, MINISTRE DU GOUVERNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE, CHARGÉE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA POLITIQUE DE L'EAU, DE LA RÉNOVATION URBAINE, DE LA LUTTE CONTRE L'INCENDIE ET L'AIDE MÉDICALE URGENTE ET DU LOGEMENT,

concernant "la dératization en Région de Bruxelles-Capitale".

M. le président.- À la demande de l'auteur, excusé, l'interpellation est reportée à une prochaine réunion.

INTERPELLATION DE M. AHMED MOUHSSIN

À MME EVELYNE HUYTEBROECK, MINISTRE DU GOUVERNEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE, CHARGÉE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA POLITIQUE DE L'EAU, DE LA RÉNOVATION URBAINE, DE LA LUTTE CONTRE L'INCENDIE ET L'AIDE MÉDICALE URGENTE ET DU LOGEMENT,

INTERPELLATIES

De voorzitter.- Aan de orde zijn de interpellaties.

INTERPELLATIE VAN DE HEER WALTER VANDENBOSSCHE

TOT MEVROUW EVELYNE HUYTEBROECK, MINISTER VAN DE BRUSSELSE HOOFDSTEDELIJKE REGERING, BELAST MET LEEFMILIEU, ENERGIE EN WATERBELEID, STADSVERNIEUWING, BRANDBESTRIJDING EN DRINGENDE MEDISCHE HULP EN HUISVESTING,

betreffende "de rattenbestrijding in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest".

De voorzitter.- Op verzoek van de indiener, die verontschuldigd is, wordt de interpellatie naar een volgende vergadering verschoven.

INTERPELLATIE VAN DE HEER AHMED MOUHSSIN

TOT MEVROUW EVELYNE HUYTEBROECK, MINISTER VAN DE BRUSSELSE HOOFDSTEDELIJKE REGERING, BELAST MET LEEFMILIEU, ENERGIE EN WATERBELEID, STADSVERNIEUWING, BRANDBESTRIJDING EN DRINGENDE MEDISCHE HULP EN HUISVESTING,

concernant "la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du plan stratégique bruxellois visant à développer l'alimentation durable".

M. le président.- La parole est à M. Mouhssin.

M. Ahmed Mouhssin.- Le gouvernement souhaite faire de Bruxelles un exemple en matière d'alimentation durable. Le Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable (Rabad) considère qu'une alimentation peut être qualifiée de durable lorsqu'elle répond à un certain nombre de caractères, parmi lesquels une alimentation saine et équilibrée et des impacts environnementaux réduits tout au long du cycle de vie (mode de production et de transformation, transport, emballage, stockage, préparation). Les méthodes de production doivent également permettre une conservation optimale de la fertilité des sols et de la biodiversité, veiller au respect du bien-être animal et ne pas avoir recours aux organismes génétiquement modifiés. Ces critères sont notamment respectés par les méthodes biologiques. Il est en outre essentiel que les droits sociaux et humains soient respectés tout au long de la chaîne de production et de distribution.

L'accord de majorité prévoit que, pour parvenir à l'objectif de faire de Bruxelles un exemple en matière d'alimentation durable, un plan stratégique sera développé. Celui-ci concernera tant la production alimentaire que la transformation, la distribution, la restauration et la formation. Ce plan devra être élaboré en impliquant l'ensemble des acteurs des secteurs concernés (restauration, collectivités, horeca, production, distribution, formation, éducation, santé) et reposer sur un inventaire des forces vives et des projets existants qui seront pérennisés. L'éducation à une alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement sera également intégrée dans les programmes de distribution de nourriture collective (écoles, crèches, hôpitaux, cantines).

Des analyses de la poubelle des Bruxellois en 2004 montrent que 12% du sac blanc est constitué de gaspillage alimentaire, soit 15kg de nourriture consommable jetée par personne et par an. Le gaspillage alimentaire au sein des écoles primaires s'élève à 6kg/élève/an.

betreffende "de strijd tegen de voedselverspilling in het kader van het Brussels strategisch plan om de duurzame voeding te bevorderen".

De voorzitter.- De heer Mouhssin heeft het woord.

De heer Ahmed Mouhssin (in het Frans).- *De regering wil Brussel tot voorbeeld strekken op het vlak van duurzame voeding. Het Netwerk van Brusselse actoren voor duurzame voeding vindt dat duurzame voeding aan criteria moet voldoen. Zo mag het voedsel tijdens de hele levenscyclus slechts een beperkte impact op het leefmilieu genereren. De productiewijze mag noch de vruchtbaarheid van de bodem noch het dierenwelzijn aantasten en evenmin mogen daarbij genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) worden gebruikt. Biologische productiewijzen respecteren deze criteria. Ook de mensenrechten moeten in de loop van het hele productie- en distributieproces worden nageleefd.*

Het regeerakkoord voorziet in een strategisch plan voor duurzame voeding op het vlak van productie, verwerking, distributie en ook restauratie en opleiding. Een inventaris van de betrokken actoren en lopende projecten is daarbij nodig. Een initiatie in gezonde en evenwichtige voeding met respect voor het leefmilieu wordt in het programma voor de ronddeling van voeding aan scholen, crèches en ziekenhuizen verwerkt.

De analyse van de afvalzakken van de Brusselaar in 2004 toont aan dat 12% van de witte zakken uit verspild voedsel bestaat. Dat betekent 15 kg bruikbaar voedsel per persoon per jaar. In basisscholen is dat 6 kg per leerling per jaar.

Leefmilieu Brussel toont in een proefproject aan dat 80% verspilling kan worden teruggeschroefd door etenswaren overdacht aan te kopen en te verbruiken. In België vertegenwoordigt voedselverspilling meer dan 650.000 ton en bijna 1,5 miljard euro per jaar. Duurzame voeding betekent echter ook dat men verspilling tegengaat want deze is zowel economisch als sociaal onaanvaardbaar.

Een Europese studie spreekt van een verspilling van 89 miljoen ton per jaar of 179 kg per inwoner van de Unie. Zonder aangepast beleid betekent dat

Bruxelles Environnement a fait réaliser un projet pilote qui montre qu'il est possible de réduire ces gaspillages de près de 80%, simplement en faisant attention aux achats et à la gestion domestique des aliments. Au niveau belge, ce gaspillage alimentaire représente plus de 650.000 tonnes et presque 1,5 milliard d'euros par an. L'alimentation durable, c'est aussi réduire ce gaspillage, inacceptable tant d'un point de vue économique, qu'environnemental et social.

Une étude européenne donne une vision plus claire du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire de l'Union européenne. On l'estime à 89 millions de tonnes par an, soit 179 kilos par habitant, et à politique inchangée, ces quantités s'élèveront à 120 millions de tonnes en 2020.

La répartition de ce gaspillage se fait de la manière suivante : 39% au niveau de la production des produits agricoles et dans leur transfert vers le secteur des industries agroalimentaires, 42% chez les consommateurs, 14% dans le secteur Horeca, et enfin 5% chez les détaillants.

À la suite de ce rapport, le Parlement européen votait, en janvier 2012, une résolution visant à éviter le gaspillage des denrées alimentaires. Il demandait des mesures urgentes pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. La résolution propose un panel de mesures et de propositions aux États membres et aux localités qui touchent l'ensemble de la chaîne agroalimentaire.

Il s'agit entre autres :

- d'analyser les causes qui incitent à gaspiller et mettre en décharge chaque année en Europe près de 50% des denrées alimentaires produites ;
- de procéder à une analyse de l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de déterminer dans quels secteurs alimentaires il y a le plus de gaspillage.
- d'envisager la possibilité de modifier les règles de passation des marchés publics pour les services de restauration et d'hôtellerie, de manière à privilégier, lors de l'adjudication, les entreprises qui garantissent la redistribution gratuite des invendus en faveur des citoyens les plus précarisés ;

120 miljoen ton in 2020.

Zo wordt 39% tijdens het productieproces en vervoer van landbouwproducten verspild, 42% door de gebruiker, 14% door de horeca en 5% bij de detailhandelaar.

Het Europese parlement heeft in januari 2012 een resolutie goedgekeurd met de dringende vraag voedselverspilling tegen 2025 met de helft te verminderen. In het licht daarvan zijn aan de lidstaten een reeks maatregelen voorgesteld zoals:

- *het opsporen van de oorzaken die tot verspilling leiden;*
- *nagaan waar in de voedselketen de meeste verspilling plaatsvindt;*
- *openbare aanbestedingsprocedures in de restaurant- en hotelsector toespitsen op de toewijzing aan bedrijven die hun overschotten gratis aan minstbedeelden ter beschikking stellen;*
- *detailhandelaars aansporen hun overschotten uit te delen;*
- *de burger bewust maken van de waarde van landbouwproducten en van de manieren om verspilling tegen te gaan;*
- *de agro-industrie, markten, winkels, distributieketens, restaurants, administraties en ngo's bij de strijd tegen verspilling betrekken;*
- *maatregelen aanmoedigen die verspilling tegen gaan zoals dubbele etikettering of promotieverkoop van beschadigde of bijna verlopen producten;*
- *regelgeving die het kaliber van groenten en fruit bepalen, evalueren in het licht van de verspilling die dit vaak veroorzaakt.*

Wat gebeurt er in het Brussels Gewest om voedselverspilling tegen te gaan?

Wat onderneemt het gewest om onverkocht voedsel dat bestemd is voor vernietiging, aan kwetsbare burgers uit te delen?

Hebt u weet van goede bestuurspraktijken inzake

- d'inviter les détaillants à s'engager dans des programmes de redistribution alimentaire pour les citoyens les plus précarisés ;
- d'encourager les échanges et les meilleures pratiques et de promouvoir des actions de sensibilisation de l'opinion publique à la valeur des denrées alimentaires et des produits agricoles, aux causes et aux conséquences du gaspillage alimentaire, et aux modalités permettant de le réduire ;
- de stimuler davantage la participation des entreprises agroalimentaires, des marchés de gros, des magasins, des chaînes de distribution, des services de traiteurs publics et privés, des restaurants, des administrations publiques et des ONG aux pratiques de lutte contre le gaspillage ;
- d'encourager les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire en amont, comme l'étiquetage au moyen d'une double date de péremption - pour la commercialisation et pour la consommation - et les ventes promotionnelles de produits endommagés ou arrivant à expiration. En effet, 20% des aliments sont jetés à cause de la confusion concernant les dates mentionnées sur les étiquettes des produits et 18% des citoyens européens ne comprennent pas la mention "à consommer de préférence avant le" ;
- d'évaluer les législations ou les règles internes aux entreprises fixant le calibre et la forme des fruits et légumes frais. Ces normes sont à l'origine de nombreux rejets superflus qui font augmenter la quantité de denrées alimentaires gaspillées.

Je souhaiterais donc poser les questions suivantes :

Quelles sont les actions mises en place dans notre Région dans l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire ?

Quelles sont les initiatives mises au point en Région bruxelloise afin de récupérer, du détaillant et tout au long de la chaîne agroalimentaire, les produits invendus et destinés à être éliminés, pour les redistribuer aux citoyens les plus précarisés ?

Existe-t-il des échanges des bonnes pratiques dans le domaine de la redistribution des invendus avec

herverdeling van onverkocht voedsel tussen de verschillende gewesten, met andere landen of actoren op het werkveld?

Beschikt u over precieze cijfers inzake voedselverspilling in het gewest en waar dit in de voedselketen het meest plaatsvindt?

Wordt ook met andere overheden samengewerkt om het beleid inzake voedselverspilling af te stemmen?

d'autres Régions belges ou étrangères ? En existe-t-il avec les acteurs de terrain ?

Puisque les pourcentages que j'ai donnés tout à l'heure sont des chiffres européens, disposez-vous d'informations plus détaillées au niveau régional sur la façon dont se répartit le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne et sur l'ampleur qu'il peut prendre ?

Existe-t-il des collaborations avec les autres niveaux de pouvoir, afin de coordonner les politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Discussion

M. le président.- La parole est à Mme P'tito.

Mme Olivia P'tito.- Mon groupe est intervenu à plusieurs reprises déjà sur la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de diverses assemblées, tant au sein du parlement francophone bruxellois, qu'en Assemblée réunie ou en commission des Affaires économiques en lien avec l'économie sociale, et au sein de cette commission-ci.

Les budgets de l'aide alimentaire via le Fonds social européen risquent de diminuer drastiquement à l'avenir. Les mesures européennes nous préoccupent puisqu'elles auront des répercussions directes sur les Bruxellois. Nous voulons éviter une situation où il faudrait choisir d'investir dans la formation ou dans l'aide alimentaire. Ce serait suicidaire. Il convient dès lors de prendre des mesures.

Tant au niveau européen qu'au niveau local, les socialistes se mobilisent concernant cette question. Au niveau européen, M. Marc Tarabella, et au niveau plus local, M. El Ktibi à Bruxelles et M. Frédéric Dardenne à Herstal, se battent pour que les permis d'environnement intègrent la possibilité, voire l'obligation, de contracter avec des associations membres des fédérations de banques alimentaires, afin de reprendre les invendus.

Bespreking

De voorzitter.- Mevrouw P'tito heeft het woord.

Mevrouw Olivia P'tito (*in het Frans*).- *De socialistische fractie heeft het probleem van de voedselverspilling ook al aangekaart in de Cocof, de Verenigde Vergadering en commissie Economische Zaken.*

De middelen van het Europees Sociaal Fonds voor voedselhulp dreigen in de toekomst sterk te verminderen. Dat zal directe gevolgen voor de Brusselaars hebben. Als wij willen vermijden dat wij in de toekomst moeten kiezen tussen investeringen in opleidingen of in voedselhulp, moeten wij nu maatregelen nemen.

Zowel op Europees als op lokaal niveau zetten de socialisten zich in voor deze problematiek. Wij pleiten ervoor dat in de milieuvergunningen de mogelijkheid, of zelfs de verplichting zou worden opgenomen om een overeenkomst te sluiten met verenigingen die lid zijn van de federatie van voedselbanken voor de overname van onverkochte voedingswaren.

In het tijdschrift Comeos hebt u verklaard dat u de strijd wilt aanbinden tegen voedselverspilling in de grootdistributie. Wij steunen u in die strijd, maar hadden graag gehad dat u nog verder ging en de hefboom van de milieuvergunning gebruikte. Wij mogen de grootdistributie niet alle vrijheid laten. Wij moeten het heft in handen nemen. Vrijwillige

Cette suggestion a été relayée au niveau du parlement wallon où les débats sont toujours en cours. Même si tout n'est pas comparable, les bonnes idées et les bonnes pratiques peuvent toujours nous inspirer.

Récemment, dans le périodique Comeos, concernant la grande distribution, vous évoquiez la lutte contre le gaspillage alimentaire, bien légitime, et le combat commun que nous partageons d'ailleurs.

J'aimerais toutefois que vous alliez plus loin, afin de mettre un pied dans la porte avec l'outil que constitue le permis d'environnement. Il serait judicieux de ne pas tout laisser au libre arbitre de la grande distribution et de tenir le bâton. L'aspect volontaire est une situation dont on peut s'accommoder un certain temps mais il ne suffit pas. Le tonnage de vivres dont peut bénéficier le secteur de l'aide alimentaire est en baisse constante.

Cela a une implication pour un énorme réseau d'aide alimentaire situé en Région bruxelloise, qui compte aujourd'hui plus de cent membres sur le terrain, et est en voie de s'agrandir, notamment à Ixelles.

Je souhaite que cela bouge et que les expériences pilotes que l'on voit dans certaines communes fassent école. J'espère que cela vous incitera, Mme la ministre, à soutenir ce genre d'initiative, notamment à l'aide d'un outil qui vous est cher, à savoir le permis d'environnement.

La lutte contre la pauvreté fait également partie de vos attributions, et j'insiste ici pour que vous fassiez le lien entre ces deux compétences. Sachez que nous vous soutiendrons pleinement dans cette initiative.

M. le président.- La parole est à Mme Huytebroeck.

Mme Evelyne Huytebroeck, ministre.- La prévention du gaspillage alimentaire constitue un axe transversal de notre programme d'action "Pour une alimentation durable en Région de Bruxelles-Capitale", mis en œuvre depuis avril 2011. Le quatrième plan de prévention et de gestion des déchets ambitionne, quant à lui, de réduire d'ici

overeenkomsten kunnen gedurende enige tijd een oplossing bieden, maar volstaan niet op lange termijn. De sector van de voedselhulp ontvangt alsmäär minder voedsel.

Dat heeft ook gevolgen voor het enorm netwerk van voedselhulp in Brussel, dat vandaag meer dan honderd leden telt.

Ik hoop dat u een voorbeeld zult nemen aan de proefprojecten in bepaalde gemeenten en dat u zult overwegen om dit soort initiatieven te steunen via een instrument dat u na aan het hart ligt, namelijk de milieuvergunning.

Armoedebestrijding maakt eveneens deel uit van uw bevoegdheden. Het is belangrijk om een brug tussen die twee bevoegdheden te slaan. U kunt daarbij op onze steun rekenen.

De voorzitter.- Mevrouw Huytebroeck heeft het woord.

Mevrouw Evelyne Huytebroeck, minister (in het Frans).- *De preventie van voedselverspilling is van cruciaal belang voor het programma inzake duurzame voeding, dat sinds april 2011 loopt. Het vierde plan voor de preventie en het beheer van afval is bedoeld om tegen 2020 de voedselverspilling van gezinnen, werknemers en scholen*

2020 le gaspillage alimentaire de 5kg/habitant/an pour les ménages, de 6kg/travailleur/an dans les entreprises et de 3kg/élève/an dans les écoles.

Ce programme de lutte contre le gaspillage alimentaire repose, d'une part, sur la compréhension des facteurs explicatifs du gaspillage alimentaire par les différents acteurs que sont les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs et, d'autre part, sur la conception et la mise en œuvre d'actions concertées avec toutes les parties prenantes. Nous avons mené différentes études qualitatives et quantitatives, notamment avec l'ULB, avec les bureaux d'études Intertek RDC et Ecores et avec le Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (Crioc), afin de mieux préciser les quantités gaspillées, les aliments concernés, les pratiques commerciales générant du gaspillage, les attitudes et comportements des consommateurs l'expliquant. Ces études ont permis d'évaluer le gaspillage généré au stade de la consommation par les ménages, les cantines d'entreprises, les cantines scolaires et les entreprises horeca.

Afin de sensibiliser le public bruxellois à la lutte contre le gaspillage alimentaire, Bruxelles Environnement a mené en 2012 la campagne "Le gaspi, salsifis !". Outre la diffusion d'un clip vidéo, d'affiches et d'encarts dans la presse, le public a reçu la brochure "Manger bien, jeter moins", des fiches recettes expliquant comment accommoder les restes alimentaires ainsi qu'un lèche-plat pour vider complètement les bocaux et bouteilles. L'évaluation réalisée indique que 26% des Bruxellois ont été touchés et ont bien compris le message. Une nouvelle déclinaison de la campagne est prévue en 2013.

Des actions ont également été menées dans les structures de consommation collective. En 2010, cinq écoles pilotes, comptant 4.285 élèves, se sont engagées à lutter contre le gaspillage alimentaire. Bruxelles Environnement a développé plusieurs instruments à leur attention. Par ailleurs, quatorze cantines, représentant 4.600 repas par jour, ont bénéficié d'un encadrement pour mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, tandis que les cantines participant au projet "Cantines durables" ont bénéficié d'un accompagnement.

Un projet pilote mené par l'entreprise TCO

enigszins te beperken.

Het plan steunt op twee pijlers. Enerzijds wordt gepoogd om de oorzaken van voedselverspilling te doorgronden, anderzijds worden er maatregelen gepland voor alle betrokken instanties. Er werden meerdere studies uitgevoerd om een duidelijk zicht te krijgen op de hoeveelheid en het soort voedsel dat wordt weggegooid en welke handelspraktijken en gewoonten van consumenten verspilling in de hand werken. Dankzij de studies weten we nu ook hoeveel voedsel er wordt weggegooid door gezinnen, bedrijfsrestaurants, scholen en horeca-bedrijven.

Om de Brusselaars bewust te maken van het probleem, organiseerde Leefmilieu Brussel in 2012 een mediacampagne met televisiespotjes, affiches en brochures. Mensen kregen tips om voedselrestjes te gebruiken en er werden pannelickers verspreid om bokalen en flessen helemaal leeg te maken. Uit de evaluatie blijkt dat 26% van de Brusselaars de boodschap ontvingen en goed hebben begrepen. In 2013 wordt de campagne voortgezet.

In 2010 werd er een proefproject gevoerd in vijf Brusselse scholen. Leefmilieu Brussel ontwikkelde meerdere maatregelen voor hen. Veertien kantines, waar dagelijks ongeveer 4.600 maaltijden worden bereid, kregen ondersteuning om aan de preventie van voedselverspilling te werken.

Het bedrijf TCO Services organiseerde een proefproject met scholen in Watermaal-Bosvoorde om voedselverspilling met 20% terug te dringen en het sociaal restaurant La Samaritaine organiseerde kooklessen om maaltijden te bereiden met voedselresten die niet waren verkocht en met giften van voedselbanken.

In 2012 werd er een studie uitgevoerd over voedselverspilling in horecabedrijven. Het leverde een aantal goede praktijken op waardoor de hoeveelheid afval beperkt kan worden. Tot slot neemt het Brussels Gewest ook deel aan GreenCook, een Europees project inzake de preventie van voedselverspilling.

Voedselhulp en de strijd tegen voedselverspilling houden verband met elkaar. Als winkels voedsel dat niet verkocht is wegschenken, produceren ze minder afval en helpen ze bovendien de armen.

Services avec des écoles de Watermael-Boitsfort a entraîné une réduction du gaspillage de près de 20%. Le projet "Les lendemains gourmands", mené par le restaurant social de la Samaritaine, repose sur l'organisation d'ateliers de cuisine au sein desquels des repas sont préparés à partir d'invendus et de denrées reçues de la banque alimentaire.

En 2012, une étude réalisée par les bureaux Intertek et Ecores sur les déchets des entreprises horeca a permis l'édition d'un recueil de bonnes pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans ce secteur. Enfin, la Région bruxelloise participe au projet européen GreenCook qui vise à mieux comprendre et à combattre le gaspillage alimentaire, grâce à des échanges de bonnes pratiques entre douze partenaires européens.

L'aide alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire présentent des convergences. La récupération des invendus alimentaires en vue du don permet à la fois la limitation des déchets, la préservation des ressources et l'aide aux plus démunis. Néanmoins, remarquons qu'une lutte efficace contre le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire conduit à une réduction des invendus alimentaires, et donc des denrées qui peuvent être fournies aux banques alimentaires et aux associations caritatives.

À Bruxelles, certaines entreprises de la grande distribution pratiquent volontairement le don alimentaire. Elles ont mis au point des systèmes de retrait des denrées alimentaires des rayons permettant la redistribution dans des délais respectant les dates de consommation. J'ai longuement rencontré l'entreprise Colruyt sur le sujet. Pour encourager le plus grand nombre d'entreprises de la production et de la distribution à pratiquer le don alimentaire, j'ai aussi soutenu, comme vous l'avez vu, la diffusion d'une brochure publiée par Fevia (Fédération de l'industrie alimentaire), Comeos (Fédération belge du commerce et des services) et les banques alimentaires. Cette brochure explique comment l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca) a assoupli ses règles pour faciliter le don alimentaire et fournit des conseils pratiques concrets et des adresses utiles.

Avant d'imposer le don alimentaire aux entreprises

Toch moet een efficiënt preventiebeleid er vooral toe leiden dat er minder voedsel in de winkels blijft liggen.

In Brussel schenken sommige grootwarenhuisketens vrijwillig voedsel weg. Ze hebben systemen op punt gesteld om ervoor te zorgen dat het voedsel op tijd wordt weggeschonken voordat de vervaldatum is verstreken. Ik ben daar uitgebreid over geïnformeerd door Colruyt. Om zoveel mogelijk bedrijven te stimuleren om voedsel weg te schenken heb ik de verspreiding van een brochure ondersteund. Daarin staat onder meer uitleg over de nieuwe, versoepelde regels van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) over het wegschenken van voedsel.

Voordat we bedrijven opleggen om voedselresten weg te schenken, moeten we goed nadenken over mogelijke nadelige gevolgen van een dergelijke beslissing. Zulk voedsel is namelijk niet altijd wat arme mensen nodig hebben. We moeten dus goed nagaan hoe voedselresten het best kunnen worden gebruikt. Vaak gaat het om voedsel waarvan de vervaldatum bijna is verstreken. Gespecialiseerde bedrijven kunnen zulk voedsel nog bereiden om het weg te schenken of voor een zeer lage prijs te laten verkopen door sociale instellingen. In plaats van een verplichting in te voeren, is het misschien beter om dergelijke processen te bevorderen.

Leefmilieu Brussel steunt twee projecten, namelijk een studie over voedselresten van een supermarkt en de mogelijkheden om zulk voedsel nuttig te gebruiken, en een studie over voedselresten van de biologische landbouw en het nuttig gebruiken en verwerken van dergelijke voedselresten.

Zowel op gewestelijk als op internationaal niveau worden goede praktijken over de distributie van onverkocht voedsel uitgewisseld.

In het Brussels Gewest wordt er met meerdere instanties overleg georganiseerd over het plan voor duurzame voeding. De gewesten wisselen studieresultaten en cijfers over het onderwerp uit met elkaar.

Leefmilieu Brussel neemt ook aan Europese projecten deel zoals Green Cook dat verspilling aanpakt, Pre-waste dat afvalvorming voorkomt en Urbact, een Europees uitwisselingsprogramma voor een duurzame stad en de promotie van duur-

de la production ou de la distribution, il faut bien en évaluer les potentiels effets pervers. Il faut savoir que les invendus ne correspondent pas toujours aux besoins des citoyens. Donc, il convient de mieux évaluer les différentes caractéristiques des invendus et les différentes manières dont ils peuvent être valorisés. Souvent le délai entre le retrait des rayons et la date de consommation ne permet pas la redistribution. Dans ce cas, il est souvent encore possible de confier les denrées à une entreprise de transformation pour les préparer en vue d'un don ultérieur ou d'une vente à très bas prix dans des structures sociales. Il faut donc voir si une fluidification ne serait pas préférable à une obligation.

Afin de mieux appréhender la situation, Bruxelles Environnement soutient deux projets, à savoir l'évaluation des invendus alimentaires dans une grande surface et des circuits de valorisation, projet mené par le bureau Coduco en collaboration avec le Seso (Service Social de Solidarité Socialiste), qui est une association active dans le don alimentaire, et le restaurant social de l'Atelier Groot Eiland et prend part à l'évaluation des invendus de l'agriculture biologique et à la mise sur pied de filières de valorisation par le don et la transformation, projet mené par les plates-formes de l'agriculture biologique Bioforum Wallonie et Bioforum Vlaanderen.

En ce qui concerne la redistribution des invendus alimentaires, des échanges de bonnes pratiques ont lieu au niveau régional et transnational.

Au niveau régional, des tables rondes sont notamment organisées dans le cadre du Plan pour une alimentation durable, du groupe de réflexion permanent sur le gaspillage du Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable (Rabad), et de la concertation au sein des groupes de travail de l'Alliance emploi-environnement, axe déchets. Au niveau interrégional, il y a des échanges d'informations sur les études et de chiffres avec les deux Régions, avec l'Ovam (société publique flamande des déchets) et le département environnement, nature et énergie de la Région flamande, d'une part, et avec la Conférence permanente des intercommunales wallonnes de gestion des déchets (Copidec) et le ministère de la Région Wallonne, d'autre part.

zame voeding. Zo volgen we ook de werkzaamheden over verspilling op van het directoraat-generaal Leefmilieu, het directoraat-generaal Gezondheid en Consumentenbescherming, de commissie voor Landbouw en het Europees Economisch en Sociaal Comité (EESC).

Onverkochte voedsel kan wel een bijdrage leveren voor voedselhulp, maar in de toekomst zal dat fel verminderen. We moeten projecten uitwerken die voedselhulp stelselmatig bevoorraden met kwalitatief hoogstaand voedsel.

We moeten echter vooral voorkomen dat burgers of gezinnen in een precarie toestand terechtkomen.

Au niveau transnational, soulignons la participation de Bruxelles Environnement aux projets européens GreenCook (lutte contre le gaspillage), Pre-waste (prévention des déchets) et Urbact (programme européen d'échanges pour un développement urbain durable, pour la promotion de l'alimentation durable) qui favorisent les échanges de bonnes pratiques, et le suivi des travaux européens relatifs au gaspillage auprès de la Direction générale Environnement, de la Direction générale Sanco (Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs), de la Commission agriculture du Parlement, et du Comité Économique et Social.

Enfin, si la récupération des invendus alimentaires peut contribuer à soutenir l'aide alimentaire, il faut souligner aussi qu'il s'agit d'un approvisionnement instable, fluctuant et en régression. L'un des grands défis consiste aujourd'hui à développer des projets qui puissent garantir à terme un approvisionnement stable en produits de qualité.

Enfin - et ceci concerne également la ministre de la lutte contre la pauvreté -, il faudrait en priorité éviter que des citoyens et des familles se retrouvent dans des situations de grande précarité qui nécessitent un recours aux invendus alimentaires.

M. le président. - La parole est à M. Mouhssin.

M. Ahmed Mouhssin. - Le gaspillage alimentaire s'explique souvent soit par l'étiquetage, soit par le fait qu'en cas d'invendus, les grandes surfaces récupèrent la TVA uniquement si elles jettent le produit, pas si elles font un don. Existe-t-il des contacts avec le niveau fédéral pour améliorer le système ?

Il conviendrait de réaliser une évaluation et d'envisager un cadre pour les invendus alimentaires. Il existe de fausses bonnes idées en Wallonie. Nous devons mener une concertation afin de désigner le meilleur outil.

Nous avons travaillé sur l'ordonnance déchets, que je qualifierais d'ordonnance déchets et ressources. Si aujourd'hui les acteurs de la grande distribution travaillent effectivement en collaboration avec les pouvoirs publics, une réflexion à cet égard n'est

De voorzitter. - De heer Mouhssin heeft het woord.

De heer Ahmed Mouhssin (*in het Frans*). - *Voedsel wordt vaak verspild omdat de officiële houdbaarheidsdatum voorbij is, maar ook omdat grootwarenhuizen de btw op onverkochte producten enkel terugkrijgen als ze deze producten weggooien en niet als ze ze schenken. Hebt u contacten met de federale overheid over een eventuele bijsturing van het systeem?*

We moeten een kader uitwerken voor de onverkochte producten. Via overleg moeten we zoeken naar de beste oplossing.

Als de distributiesector al samenwerkt met de overheid, is er al veel opgelost, maar een evaluatie van de toestand blijft toch nodig.

pas forcément nécessaire, mais une évaluation s'impose à tout le moins.

M. le président.- La parole est à Mme Huytebroeck.

Mme Evelyne Huytebroeck, ministre.- Il n'y a actuellement pas de contact avec le gouvernement fédéral, mais ce ne serait en effet pas inutile. Les tables rondes organisées dans le cadre du plan pour une alimentation durable, entre autres avec le Rabad, pourraient être le lieu de rencontre avec des représentants fédéraux pour aborder la question précise des taux de TVA.

- *L'incident est clos.*

De voorzitter.- Mevrouw Huytebroeck heeft het woord.

Mevrouw Evelyne Huytebroeck, minister (*in het Frans*).- *Momenteel heb ik geen contact met de federale overheid, maar dat zou inderdaad zeer nuttig zijn. De rondetafels over een plan voor duurzame voeding zijn misschien de geschikte plaats om te praten over de kwestie van de btw.*

- *Het incident is gesloten.*
