

*Présidence : Mme Viviane Teitelbaum, présidente.
Voorzitterschap: mevrouw Viviane Teitelbaum, voorzitter.*

QUESTIONS ORALES

Mme la présidente.- L'ordre du jour appelle les questions orales.

QUESTION ORALE DE MME FATOUMATA SIDIBÉ

À MME CÉLINE FREMAULT,
MINISTRE DU GOUVERNEMENT DE
LA RÉGION DE BRUXELLES-
CAPITALE, CHARGÉE DU
LOGEMENT, DE LA QUALITÉ DE VIE,
DE L'ENVIRONNEMENT ET DE
L'ÉNERGIE,

concernant "l'action de la Région en
matière de gaspillage alimentaire".

Mme la présidente.- La parole est à Mme Sidibé.

Mme Fatoumata Sidibé (DéFI).- En octobre 2017, dans le cadre du plan d'action européen en faveur de l'économie circulaire, la Commission européenne a publié des lignes directrices pour lutter contre le gaspillage alimentaire et faciliter les dons alimentaires.

Dans l'Union européenne, les banques alimentaires redistribuent 55.000 tonnes de denrées à 6,1 millions de personnes. Malheureusement, il ne s'agit que d'une part négligeable de ce qui pourrait être redistribué.

Notre Région est, elle aussi, concernée par ce problème, puisque 25.000 tonnes de nourriture seraient gaspillées chaque année dans la capitale. D'après Bruxelles Environnement, les produits alimentaires représentent 12% du volume de la poubelle blanche des ménages et 23% de celle des écoles et des entreprises. Les causes de ce gaspillage sont connues : surproduction, mauvaise gestion des stocks, laideur des aliments, etc. Quant à ses conséquences, elles sont environnementales, économiques et sociales.

MONDELINGE VRAGEN

Mevrouw de voorzitter.- Aan de orde zijn de mondelinge vragen.

MONDELINGE VRAAG VAN MEVROUW FATOUMATA SIDIBÉ

AAN MEVROUW CÉLINE FREMAULT,
MINISTER VAN DE BRUSSELSE
HOOFDSTEDELIJKE REGERING,
BELAST MET HUISVESTING,
LEVENSQUALITEIT, LEEFMILIEU EN
ENERGIE,

betreffende "de maatregelen van het
Gewest inzake voedselverspilling".

Mevrouw de voorzitter.- Mevrouw Sidibé heeft het woord.

Mevrouw Fatoumata Sidibé (DéFI) (*in het Frans*).- *Europese voedselbanken verdelen jaarlijks 55.000 ton voedingsmiddelen aan 6,1 miljoen mensen. Helaas is dat slechts een fractie van het voedsel dat daarvoor in aanmerking komt.*

Ook het Brussels Gewest kent het probleem, want er gaat hier jaarlijks 25.000 ton voedsel verloren. Volgens Leefmilieu Brussel bestaat 12% van de inhoud van de witte vuilniszakken van gezinnen uit voedingsmiddelen. In het geval van scholen en bedrijven gaat het om 23%. De oorzaken van die verspilling zijn overproductie, slecht voorraadbeheer enzovoort.

Ik ben blij dat er gedurende deze regeerperiode talloze initiatieven zijn genomen om er wat aan te doen, zoals de Goodfoodstrategie en subsidies voor verenigingen die onverkochte voeding verdelen.

Wat is de balans van wat u tot nu toe tegen voedselverspilling hebt ondernomen? Welke informatie- en bewustmakingsacties hebt u

Je me dois de saluer les nombreuses initiatives politiques prises au cours de cette législature pour lutter contre ce phénomène, en particulier la stratégie Good Food et les subsides alloués à diverses associations actives dans la récupération et la distribution des invendus.

Quel bilan tirez-vous, à l'heure actuelle, des différentes politiques que vous avez initiées en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire ? Plus particulièrement, quelles actions ont-elles été entreprises en termes d'information et de sensibilisation des commerces, des magasins de proximité et de la population ?

Quelles actions sont-elles menées en faveur de l'alimentation durable auprès des services de restauration collective et des cantines scolaires ? Pouvez-vous également m'indiquer combien de restaurants sont impliqués dans la démarche Rest-o-pack initiée par la stratégie Good Food à Bruxelles ?

Quelles actions sont-elles menées par Bruxelles Environnement en matière de gaspillage alimentaire ? Quel est le bilan des appels à projets relatifs à l'alimentation durable ? De nouveaux projets ont-ils été prévus ?

L'objectif de 30% de réduction du gaspillage alimentaire fixé par la Région à l'horizon 2020 est-il atteignable ? Des actions médiatiques à l'intention des citoyens sont-elles prévues pour l'année 2018 ?

Mme la présidente.- La parole est à Mme Fremault.

Mme Céline Fremault, ministre.- La politique menée en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire est incluse dans l'axe 7 de la stratégie Good Food, approuvée en décembre 2015 par le gouvernement. La stratégie prévoit un premier rapport d'avancement à mi-parcours, pour septembre 2018. Nous disposerons alors de davantage d'éléments.

À ce jour, les actions de communication menées auprès des commerces concernent surtout la récupération des invendus, dans le cadre des projets soutenus. Je songe notamment à la communication sur les plates-formes existantes

opgezet om winkeliers en Brusselaars te informeren?

Welke acties hebt u ondernomen om refters en schoolkantines duurzamer te maken? In hoeveel restaurants kan je overschotten laten inpakken?

Hoeveel acties heeft Leefmilieu Brussel tegen voedselverspilling ondernomen? Wat heeft de projectoproep inzake duurzame voeding opgeleverd? Komen er nog nieuwe projecten?

Zal het lukken om de voedselverspilling tegen 2020 met 30% terug te dringen? Komen er dit jaar mediacampagnes om de burgers bewust te maken?

Mevrouw de voorzitter.- Mevrouw Fremault heeft het woord.

Mevrouw Céline Fremault, minister *(in het Frans).*- *De strijd tegen voedselverspilling is een onderdeel van de Goodfoodstrategie die de regering in december 2015 goedkeurde. Het eerste, tussentijdse verslag wordt in september gepubliceerd en zal ons meer informatie verschaffen.*

Door middel van informatiecampagnes voor winkeliers proberen we vooral onverkocht voedsel een nieuwe bestemming te geven via initiatieven als de Schenkingsbeurs en Foodwe.

Er wordt gewerkt aan een akkoord met de

entre donateurs et receveurs, comme la Bourse aux dons, qui a connu un très grand succès, et le projet Foodwe.

Un accord avec le secteur de la distribution, représenté par la Fédération belge du commerce et des services (Comeos), l'Union des classes moyennes (UCM) et l'Unie van Zelfstandige Ondernemers (Unizo), est en cours de négociation et permettra d'accentuer les aspects liés à la communication avec les acteurs commerciaux.

La sensibilisation de la population est réalisée via le soutien à des projets de terrain, des actions de communication comme les rencontres Good Food, des publications, des recettes, le portail goodfood.brussels, une lettre d'information, etc.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est également incluse dans tous les projets liés aux services de restauration collective et aux cantines scolaires. Tous les outils proposés ont une composante relative à la lutte contre le gaspillage. Compte tenu de la difficulté, un module d'accompagnement spécifique est proposé aux cantines. Une dizaine d'accompagnements sont proposés par an et le label cantine Good Food est par ailleurs décerné aux cantines remplissant des critères liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour les restaurants - hors collectivités -, le label Good Food en cours de création comprendra également des critères liés à la lutte contre le gaspillage. Par ailleurs, 140 restaurants sont impliqués dans la démarche Rest-o-pack.

Les actions contre le gaspillage menées par Bruxelles Environnement sont systématiquement intégrées dans des projets globaux de promotion d'une alimentation durable. C'est le cas des projets pédagogiques, de sensibilisation des ménages et de labellisation des cantines et restaurants. Ces thématiques sont également soutenues dans le cadre d'appels à projets.

Depuis 2015, des appels à projets lancés annuellement à l'intention de différents publics cibles ont intégré la thématique du gaspillage alimentaire. Il y a donc des projets d'écoles (appel à l'intention des écoles), de collectifs de citoyens (appel baptisé Inspirons le quartier), de communes et CPAS (appel à leur intention), d'épiceries

distributiesector, waardoor we de communicatie met de bedrijven kunnen verbeteren.

De bevolking wordt geïnformeerd door middel van steun aan projecten, communicatieacties zoals Goodfoodontmoetingen, publicaties, recepten, goodfood.brussels, een nieuwsbrief enzovoort.

De strijd tegen voedselverspilling komt ook aan bod in alle projecten met gaarkeukens en schoolkantines. Kantines die beantwoorden aan de criteria van de strijd tegen voedselverspilling, krijgen een goodfoodlabel.

Ook voor andere restaurants wordt gewerkt aan een Goodfoodlabel. Daarbij worden ook criteria gehanteerd inzake het vermijden van voedselverspilling. Bovendien kan je in 140 restaurants de overschotten van je maaltijd laten inpakken om mee te nemen naar huis.

De acties die Leefmilieu Brussel onderneemt tegen verspilling sluiten naadloos aan bij globale projecten voor de promotie van duurzame voeding.

Sinds 2015 komt het thema voedselverspilling aan bod in de jaarlijkse projectoproepen ten behoeve van scholen, burgerverenigingen, gemeenten en OCMW's enzovoort.

Het gaat om uiteenlopende projecten, waarvan er nog een heleboel niet zijn afgerond. Het is dus voorbarig om een globale balans op te maken. In januari verspreidde de regering een projectoproep tegen voedselverspilling voor verenigingen. Er is 200.000 euro vrijgemaakt en het thema voedselverspilling wordt ook in andere projectoproepen opgenomen.

Het is de bedoeling om de algemene voedselverspilling van gezinnen, scholen, bedrijven, producenten, winkels enzovoort met 30% terug te dringen.

Dat is een ambitieuze, maar realistische doelstelling.

De acties van Leefmilieu Brussel hebben dit jaar als thema 'zero afval' en omvatten onder meer een nieuwe brochure, een fietsrally en een milieufestival over het thema. Ook de bewustmaking in het kader van de

sociales, d'associations et d'organismes privés, notamment par le biais de l'appel Be-circular, qui contient un volet relatif à l'alimentation durable.

Les projets sont variés. Il n'est donc pas facile de faire un bilan exhaustif de l'ensemble, d'autant que nombre d'entre eux sont toujours en cours. Ils seront inclus dans le bilan global. En 2018, le gouvernement a approuvé un appel à projets spécifique sur le gaspillage alimentaire pour les associations. Il a été lancé en janvier. Un montant de 200.000 euros est prévu et la thématique du gaspillage alimentaire sera également intégrée dans tous les autres appels à projets cités ci-dessus et lancés cette année.

L'objectif de réduction du gaspillage de 30% porte sur l'ensemble des gaspillages alimentaires : ceux des ménages, des écoles, des entreprises, des producteurs, des magasins, etc. Des indicateurs sont en cours d'identification et des données sont collectées chaque année pour évaluer le taux de réduction du gaspillage au départ et à l'issue des projets : analyses de poubelles, dons des magasins, denrées récupérées, etc.

L'objectif est ambitieux, mais il n'est pas irréaliste au regard des résultats chiffrés des projets pilotes menés auprès des ménages et des entreprises.

L'année 2018 est une année thématique zéro déchet pour les actions de Bruxelles Environnement. Elle sera donc ponctuée d'activités de sensibilisation de la population au zéro déchet, en ce compris aux gestes contre le gaspillage alimentaire.

Citons à titre d'exemples : une nouvelle brochure de sensibilisation, un rallye vélo zéro déchet, le zéro déchet comme thème principal du festival de l'environnement et un salon zéro déchet. Par ailleurs, les activités de sensibilisation prévues plus spécifiquement dans le cadre de la stratégie Good Food se poursuivent. C'est ainsi que le rendez-vous annuel traditionnel "Les rencontres Good Food" se tiendra en octobre, mettant le thème de l'antigasillage à l'honneur.

En ce qui nous concerne, les travaux sur la stratégie Good Food se sont poursuivis. La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas un axe accessoire, mais un thème structurant. Dans les appels à projets, cette question est

Goodfoodstrategie wordt voortgezet. De strijd tegen de voedselverspilling is trouwens een centraal thema van de strategie.

Donderdag heb ik 29 kantines van kinderdagverblijven, ondernemingen, het Europees parlement, scholen en zelfs de kanselarij van de eerste minister een Goodfoodlabel toegekend.

systématiquement abordée.

J'ai décerné les labels de cantine Good Food jeudi dernier à 29 entités : des crèches, des sociétés privées, le restaurant du Parlement européen, des écoles et même la chancellerie du Premier ministre. Il s'agit donc d'un public très varié. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un pilier du travail opéré dans le cadre de l'octroi des labels.

Mme la présidente.- La parole est à Mme Sidibé.

Mme Fatoumata Sidibé (DéFI).- Une action particulière est-elle menée auprès des grandes surfaces, dont les stocks d'invendus sont importants ?

Mme la présidente.- La parole est à Mme Fremault.

Mme Céline Fremault, ministre.- Oui, un accord entre le gouvernement bruxellois et le secteur, Comeos, est en cours de négociation. Il devrait être conclu très bientôt.

Mme Fatoumata Sidibé (DéFI).- L'action Hunger, qui existe en Grande-Bretagne, est susceptible de vous intéresser en tant que ministre de l'Environnement, mais aussi des Affaires sociales. En effet, elle consiste à installer des distributeurs d'invendus pour des sans-abri.

Mme Céline Fremault, ministre.- Elle existe aussi chez nous.

(Remarques de M. El Ktibi)

Système piloté par la Fédération des services sociaux, la bourse aux dons met en liaison des opérateurs qui ont du surplus et des associations. Cela fonctionne très bien. Un premier bilan de l'action a été dressé il y a peu, après deux ans d'activité. Cette collaboration est financée à différents niveaux, y compris par le gouvernement fédéral.

Selon moi, il reste un travail à faire à l'échelon communal. Je peux, pour ma part, travailler avec la Fédération belge du commerce et des services (Comeos), l'Union des classes moyennes (UCM et l'Unie van Zelfstandige Ondernemers (Unizo)

Mevrouw de voorzitter.- Mevrouw Sidibé heeft het woord.

Mevrouw Fatoumata Sidibé (DéFI) *(in het Frans).*- *Gaat er bijzondere aandacht naar supermarkten, die met aanzienlijke hoeveelheden onverkocht voedsel blijven zitten?*

Mevrouw de voorzitter.- Mevrouw Fremault heeft het woord.

Mevrouw Céline Fremault, minister *(in het Frans).*- *Ja, de Brusselse regering onderhandelt met de sector over een akkoord.*

Mevrouw Fatoumata Sidibé (DéFI) *(in het Frans).*- *In Groot-Brittannië worden er automaten met onverkocht voedsel voor daklozen geïnstalleerd.*

Mevrouw Céline Fremault, minister *(in het Frans).*- *Zoiets gebeurt hier ook.*

(Opmerkingen van de heer El Ktibi)

De Schenkingsbeurs brengt bedrijven met overschotten in contact met verenigingen die voedsel uitdelen. Dat loopt erg goed, al is er volgens mij nog werk aan de winkel in de gemeenten. Supermarktketen Delhaize werkt bijvoorbeeld prima samen met zulke verenigingen.

In mijn gemeente wordt er werk gemaakt van bewustmaking. We moeten echt samenwerken met lokale winkeliers, die vaak niet weten tot wie ze zich moeten richten om voedseloverschotten weg te geven. Wij doen het werk op ons niveau, maar ook op het microniveau van de gemeenten moet er wat gebeuren.

pour les grands opérateurs. J'ai, par exemple, autrefois rencontré des représentants de Delhaize et aujourd'hui, cette enseigne coopère pleinement avec les associations. Dans la grande distribution, il existe une véritable stratégie pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce qui est plus choquant aujourd'hui, c'est de voir parfois, le dimanche soir, des boulangers jeter sept ou huit sacs blancs remplis de pains et de tartes. J'en ai fait l'expérience à titre personnel ! Quand on leur dit de les donner, ils disent qu'ils ne peuvent pas, parce qu'ils n'en ont pas reçu l'ordre de telle ou telle personne.

Dans ma commune, une sensibilisation est en cours. J'insiste vraiment sur le travail avec les commerçants locaux qui parfois, même s'ils sont de bonne volonté, ne savent pas à qui s'adresser. Nous faisons un travail "macro", mais il est important qu'il soit aussi fait au niveau "micro" dans chaque commune.

Il serait vraiment utile d'interpeller les échevins du commerce lors des conseils communaux et de leur demander comment, à leur niveau, ils relayent la stratégie Good Food sur la question du gaspillage alimentaire. Si vous créez un réseau de commerces, comme nous l'avons fait à Uccle avec le centre public d'action sociale (CPAS), beaucoup de denrées ne sont pas jetées et partent directement vers les gens qui en ont besoin.

J'incite vraiment les mandataires locaux - puisqu'il y en a encore dans cette assemblée, à ce stade ! - à agir dans leurs conseils communaux. Cela permettrait de mener dans les communes des actions très précises entre CPAS et commerçants. Si elles n'ont pas lieu pour le moment, ce n'est pas toujours par mauvaise volonté.

Mme la présidente.- La parole est à Mme Sidibé.

Mme Fatoumata Sidibé (DéFI).- Je suppose que le message est bien passé !

Mme la présidente.- En tout cas, auprès de l'échevine du commerce que je suis !

(Remarques de Mme Fremault)

U zou de schepenen van handel in de gemeenteraden moeten vragen hoe ze de Goodfoodstrategie ten uitvoer brengen door verspilling tegen te gaan. Een gemeentelijk netwerk van winkeliers kan helpen voorkomen dat er grote hoeveelheden voedsel in de vuilnisbak belanden.

Mevrouw de voorzitter.- Mevrouw Sidibé heeft het woord.

Mevrouw Fatoumata Sidibé (DéFI) *(in het Frans).*- *Ik neem aan dat uw boodschap niet in dovemansoren valt!*

Mevrouw de voorzitter.- Ik ben schepenen van handel en heb alleszins goed opgelet!

(Opmerkingen van mevrouw Fremault)