



COMPTE-RENDU DU WEBINAIRE

LANCEMENT DU RÉSEAU EUROPÉEN SOLIFOODWASTE : QUAND L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DEVIENT HANDI-SOLIDAIRE

Mardi 09 Mars 2021

Webinaire en ligne organisé par POUR LA SOLIDARITÉ — PLS

En Europe, près de 88 millions de tonnes d'aliments finissent dans les poubelles chaque année. Ce chiffre est aberrant à l'heure où l'on parle de consommation responsable et de résilience du système alimentaire européen. Un basculement doit impérativement s'opérer dans nos manières de consommer et de produire !

Parallèlement, 16 % des personnes actives européennes sont porteuses d'un handicap, et cette part de la population connaît encore de trop nombreuses difficultés d'intégration au marché de l'emploi ; le taux moyen d'activité pour les personnes porteuses d'un handicap est seulement de 48,7 % contre 72,5 % pour les personnes dites valides.

SoliFoodWaste (SFW) est un projet européen qui a pour ambition de relever simultanément ces défis, en développant des activités économiques de revalorisation des invendus alimentaires par des personnes en situation de handicap ! Convaincu que l'impact du projet sera d'autant plus important s'il est mené collectivement, le partenariat SFW lance le tout premier réseau européen d'organisations engagées contre le gaspillage alimentaire et l'insertion (socio) professionnelle des personnes en situation de handicap.

Ce projet vise une économie à finalité sociale où les personnes avec un handicap ont leur place. En effet, l'objectif du réseau européen SoliFoodWaste est de réunir des personnes qui veulent travailler sur l'économie circulaire et favoriser l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap dans la société. Le Green deal, le nouveau plan d'action pour l'ESS qui sera mis en place dans 6 mois et le socle européen des droits sociaux d'il y a quelques jours témoignent tous du fait que les politiques européennes ont l'objectif de restreindre le gaspillage alimentaire et construire une Europe inclusive. Ce sont en effet des enjeux fondamentaux pour l'Europe et l'ensemble des pays européens.

SFW est cofinancé par le programme LIFE de l'Union européenne et regroupe 5 partenaires : [HTS](#), [POUR LA SOLIDARITÉ — PLS](#), [Sésame Autisme 44](#), [l'association Travie](#) et [l'Université d'Angers](#). C'est un partenariat important qui répond à un double enjeu : l'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'enjeu de la lutte contre l'exclusion des personnes en situation de handicap.

PROGRAMME ET INTERVENANTS

▶ 9 h 30 – 9 h 45 : **Introduction**

- **Mots de bienvenue, Pour la Solidarité — PLS • Denis Stokkink**

▶ 9 h 45 – 10 h 45 : **Pour une économie circulaire et inclusive : l'enjeu du gaspillage alimentaire**

Modératrice : Louise Mazé (HTS)

- **Alimentation durable, économie circulaire et recyclage alimentaire**
CODUCO • Rob Renaerts
- **Enjeux de l'emploi des personnes en situation de handicap en Europe**
ARFIE • Federico Camporesi
- **Q&A**

▶ 10 h 45 – 11h15 : **SoliFoodWaste — Quand l'économie circulaire devient handi-solidaire**

- **SoliFoodWaste — Un projet au service d'une économie inclusive et circulaire**
HTS • Damien Demoor
- **Le réseau européen SoliFoodWaste — Mutualisons nos forces !**
PLS • Théo Buratti
- **Q&A**

▶ 11 h 15 – 11 h 30 : **Présentation de la charte et appel à signatures,**
PLS • Marie Schuller

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET INCLUSIVE : L'ENJEU DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Modératrice : **Louise Mazé** (Chargée de communication, HTS)

ALIMENTATION DURABLE, ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET RECYCLAGE ALIMENTAIRE **Rob Renaerts** (Directeur, CODUCO)

Aujourd'hui le pourcentage de gaspillage alimentaire tourne autour de 20 et 45 %. Dans ce pourcentage, sont compris des produits prêts à vendre, mais que personne ne veut acheter. Il faut dès lors se questionner sur les types d'invendus pouvant être réutilisables. Par exemple, un producteur de pommes de terre jette entre 50 à 100 tonnes de pommes de terre par semaine, un supermarché entre 400 et 500 tonnes de légumes et fruits par an, puis une criée 10 000 tonnes de légumes et fruits par an. Ce sont tous des produits qui peuvent être réutilisés, mais le problème qui se pose le plus souvent est de savoir comment réutiliser ces produits-là.

Historiquement, le gaspillage alimentaire revient à jeter tout ce qu'on ne mange pas/tout ce qu'on n'achète pas, on considère alors que ce qui est jeté correspond à une perte financière. Mais autrefois, lorsque les personnes avaient l'habitude de consommer beaucoup de raisins, ils ne savaient que faire du reste des raisins que personne ne voulait consommer. C'est alors qu'a été créé un nouveau produit à base de la récupération des raisins non consommés : le vin. Le même processus a été reproduit, répété pour d'autres produits alimentaires : la création du yaourt à partir du lait, ou de la confiture à partir de fruits.

La solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire résiderait donc dans les techniques de conservation et de transformation pour créer des nouveaux produits alimentaires.

Présentation de l'organisme CODUCO :

Depuis plus de 10 ans, CODUCO propose des pistes créatives pour guider les organisations vers une consommation plus durable. Par de nombreux projets, l'organisme a pu transformer des produits invendus afin de fabriquer de nouveaux produits alimentaires tels que la fabrication de la bière à partir de pain. CODUCO a aussi conçu un label pour les cuisines collectives et l'Horeca, imaginé des solutions zéro déchet et accompagné les institutions européennes lors du développement d'une politique d'achat plus durable.

CODUCO a notamment été à l'origine de la création de :

- Bière à base d'invendus de pain ;
- Soupe pour des écoles et organisations sociales ;
- Glace à base d'invendus ;
- Boissons non alcoolisées à base de la drêche de bière ;
- Mapping des invendus bio en région bruxelloise afin de favoriser et faciliter leur valorisation ;

Pour en savoir plus : <http://www.coduco.be/fr>

Il faut toutefois prendre en considération qu'il existe certaines conditions pour la réussite d'un projet :

- **Le besoin de main d'œuvre local** : ce sont souvent des produits qu'on ne peut plus transporter, la transformation doit se faire de manière locale, car le produit est en fin de vie.
- **La créativité** : on ne peut pas boire de la soupe à chaque repas de la journée, il faut mettre en place des projets plus poussés qui vont convaincre les consommateurs d'acheter des produits à base d'invendus.

- **Améliorer les incitations financières à la donation et la valorisation** : Augmenter les coûts liés à la mise en décharge de produits valorisables ;
- Développer d'abord la valorisation de produits issus de l'agriculture biologique, qui permettront de plus grandes marges et d'atteindre plus facilement la viabilité financière d'un projet circulaire ;
- **Rendre visible les flux des invendus** : les entreprises ont de plus en plus d'invendus, mais beaucoup d'entre elles ne contactent pas les organismes qui collectent les invendus.

ENJEUX DE L'EMPLOI DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP EN EUROPE

Federico Camporesi (Network coordinator, ARFIE)

Au niveau européen, il existe plus de 100 millions de personnes en situation de handicap et il est difficile de garantir l'accès à l'emploi de ces personnes. Seulement 51 % des personnes en situation de handicap ont un emploi, qui est souvent précaire.

De plus, beaucoup de personnes en situation de handicap bénéficient d'une allocation à l'invalidité qu'ils risquent de perdre s'ils commencent une activité professionnelle. Le risque de « benefit trap » peut donc aussi amener à l'exclusion sociale.

Plusieurs outils législatifs en faveur des personnes en situation de handicap ont été mis en place :

- **L'article 27 de la CNUDPH** (Convention relative aux Droits des Personnes Handicapées) : signée par les 27 pays, reconnaît le droit du travail des personnes en situation de handicap.
- **La stratégie européenne pour les personnes en situation de handicap** : met en œuvre la CNUDPH et place le soutien aux personnes en situation de handicap parmi les priorités de l'UE, la nouvelle stratégie 2021-2030 vient par ailleurs d'être adoptée.
- **Le socle européen des droits sociaux** : reconnaît la participation au marché du travail des personnes en situation de handicap.
- **La directive 2000/78/CE** : met en place un cadre général en faveur de l'égalité de traitement en matière d'emploi et de travail pour éviter la discrimination des PSH, ou d'autres personnes par rapport à leur religion, homosexualité, âge.

Ceux-ci doivent être concrétisés à l'aide de bonnes pratiques pour chercher à donner une application concrète à ces règles qui régissent les droits des personnes en situation de handicap. L'enjeu est donc important sur le plan de l'économie circulaire.

Présentation d'ARFIE (Association de Recherche et de Formation pour l'Insertion en Europe) : Elle a été créée en 1992 en tant qu'ONG européenne pour améliorer l'accompagnement, l'inclusion sociale et la disponibilité des services pour les personnes en situation de handicap, les personnes à grande dépendance, associée ou non à des problèmes de santé mentale, ainsi que pour promouvoir une formation de qualité pour les professionnels chargés des services sociaux. ARFIE est composé de 40 adhérents de 13 pays différents.

Pour en savoir plus : <https://www.arfie.info/about-us/?lang=fr>

Plusieurs organismes ont notamment permis l'emploi des personnes handicapées :

- **La Fondation APEMH au Luxembourg** : offre des opportunités d'emploi aux personnes en situation de handicap et les accompagnent
- **Le Tricentenaire au Luxembourg** : conduit notamment une activité circulaire bière développée à partir des invendus de pain (bière nommée La Circulaire)
- **La Fondation AMPANS en Espagne** : gère plusieurs services pour PSH dont l'école, les produits agricoles, un restaurant basé sur l'approche d'économie circulaire.

- **AMADAIP-ESMENT en Espagne** : dispose de plusieurs services pour PSH dont une école professionnelle et plusieurs productions agricoles
- **L'organisme OPENGROUP à Bologne** : gère plusieurs services pour PSH, dont un restaurant et la récupération des invendus alimentaires : la coop alliance 3.0.

L'économie circulaire est un élément qui permet aux prestataires de service, souvent des fondations, associations de l'ESS à expérimenter l'emploi autour d'activités qui sont susceptibles d'avoir un impact de manière générale. L'économie circulaire est historiquement liée à l'ESS et vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et par ricochet de diminuer notre impact.

RETOUR SUR LA SÉQUENCE QUESTIONS/RÉPONSES :

Louise Mazé a ensuite animé une séquence questions/réponses où Rob Renaerts et Federico Comporesi ont eu l'occasion d'évoquer plus en profondeur l'inclusion socioprofessionnelle des PSH et les moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire.

1. Concernant l'insertion professionnelle des PSH. Pensez-vous que les filières de lutte contre le gaspillage pourront bénéficier de dispositifs d'emploi accompagné ?

Concernant l'insertion professionnelle des PSH dans les filières de lutte contre le gaspillage alimentaire, cela dépend des pays, car chaque pays a ses propres règles. Toutefois, il y a toujours des dispositifs qui favorisent l'emploi des personnes en situation de handicap. Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, **ce n'est pas évident sur le long terme. Il existe plusieurs organisations qui gèrent des services** et ont mis en place plusieurs activités, dont la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un problème récurrent est la récupération des produits alimentaires qui nécessite des fonds, mais il existe déjà beaucoup de ressources disponibles pour ce domaine de projet. Par exemple, la région Bruxelloise participe à un projet sur la transformation de légumes en soupe pour les écoles. Il faut d'abord que le produit soit rentable sur la durée pour bénéficier de financement plus ou moins important, mais aussi collaborer avec des acteurs de l'ESS et lancer un appel à projets classique pour pouvoir se lancer.

2. Est-ce que les structures membres d'ARFIE choisissent d'elles-mêmes de développer des activités d'économie circulaire ou est-ce que c'est quelque chose que vous promouvez au sein du réseau ? Comment est-ce que vous essayez, en tant que réseau, de mettre en évidence le lien entre développement durable et insertion des personnes en situation de handicap ?

Le rôle d'ARFIE en tant que réseau est de favoriser les échanges et établir des liens entre la dimension locale et la dimension européenne. L'objectif est de développer des projets d'envergure européenne avec les adhérents. En effet, l'économie circulaire touche beaucoup d'adhérents qui participent à des projets tels que Circulability en partenariat avec PLS et Ampans. Plus récemment encore, Open group a par exemple lancé un projet de récupération d'invendu et cherche actuellement des partenaires pour le développer sur le plan européen.

3. Quel est le profil des PSH ? Quel travail peuvent-ils effectuer ?

Concernant le profil des PSH, il n'y a pas de limitation de critères. Il existe des services disponibles pour tout handicap : des activités réservées aux handicaps mentaux, et d'autres aux handicaps physiques, cela dépend des services proposés et des capacités des personnes. Il existe des tâches spécifiques pour un handicap spécifique.

4. Vu les volumes, ne faut-il pas chercher des solutions plus « structurelles » ? Par exemple pour créer des soupes, avoir des légumeries pouvant traiter des gros volumes où des PSH pourraient travailler ?

Concernant des volumes conséquents, il est plus difficile de les vendre donc il faut plus de partenaires. Toutefois, les supermarchés acceptent de revendre des invendus à un prix correct qui n'est pas nécessairement le prix le plus bas sur le marché. Pour le volume, il faut un flux constant d'invendus, toutefois pour certains projets cela peut marcher, mais pour d'autres moins. Pour les volumes les plus conséquents, la transformation et les investissements sont compliqués. Une légumerie qui crée en plus une étape intermédiaire revient à avoir de nouveau des stocks supplémentaires. Par exemple, l'organisme SODEXO récolte les légumes invendus. L'idéal est de limiter les étapes intermédiaires lorsqu'on travaille avec les produits invendus, car c'est trop compliqué, il est mieux d'avoir un client final prêt à acheter.

5. On entend parler de gaspillage alimentaire, produits invendus, produits impropres à la vente. Concernant les invendus alimentaires, y a-t-il des produits qui se vendent plus simplement que d'autres ?

Concernant les invendus alimentaires, le pain occupe une place primordiale, donc un projet à base de pain a été créé. Les invendus alimentaires de supermarché sont des aliments qu'on peut encore consommer. Les fournisseurs de supermarché ont des fois beaucoup de récoltes, ce sont des produits frais qui peuvent toujours être conservés, ce qui facilite la transformation. Cependant ces flux d'invendus de producteurs ne sont pas connus. En effet, les invendus des supermarchés sont les plus difficiles à transformer, car les produits sont en fin de vie alors qu'il est plus facile d'aller chez les fournisseurs des supermarchés qui récoltent des produits frais directement. D'un point de vue légal, il faut tout d'abord voir si les invendus sont donnés ou pas, car le droit change en fonction de la régulation.

6. Par quels types de structures/par quels types de circuits de distribution les produits fabriqués peuvent être distribués ?

Les produits fabriqués peuvent être distribués sur un circuit de distribution basique tel qu'un supermarché, ce qui paraît plus simple quant à la variation des flux d'invendus. Il est mieux d'agir dans un endroit où d'autres associations vendent aussi leurs produits transformés tels que le magasin VIA par exemple. Il est aussi possible de créer son entreprise, sa propre marque, ou vendre ses produits fabriqués dans des petits magasins. Toutefois, il y a plus de complications, car il y a le risque des flux incertains dans le cas où les magasins demanderaient un certain quota par exemple.

7. Quelles structures peuvent se lancer dans la mise en place de telles activités ?

Les structures qui peuvent se lancer dans la mise en place de telles activités peuvent être des entreprises de travail adapté (ETA) ou les entreprises d'économie sociale et solidaire (ESS) qui sont souvent connues pour agir dans ces activités, car elles poursuivent des fins sociales et sont guidées par le principe d'intérêt général. Cela ne ferme pas pour autant la porte aux entreprises classiques qui peuvent tout aussi bien s'y lancer.

8. Pour développer ce type d'activité, avez-vous des conseils en termes d'infrastructure minimale ? Faut-il investir de manière importante dans des frigos et congélateurs pour assumer les impacts saisonniers ?

En ce qui concerne les infrastructures, dans le cas où le projet est de produire de la glace à la fraise, il faut disposer d'un certain stock de fraises pour le réaliser. Il est aussi possible d'agir sans le stockage si le client final va stocker le produit. En effet, il faut des évier pour nettoyer le produit, du matériel pour couper le produit et des machines pour mettre les produits sous vide ou lorsqu'il s'agit de projet de fermentation, il faut investir dans des instruments de fermentation. Ce ne sont pas des investissements conséquents dans le cas où on peut profiter de l'espace de stockage du client final. Vu qu'on est actif dans la transformation il faut demander au

client final s'il a une place de stockage. Il faut tout d'abord commencer par des petits projets, et au fur et à mesure de l'évolution des projets, l'investissement augmentera. Cependant il est aussi nécessaire de consulter des experts quant aux questions spécifiques lorsque le projet devient plus grand pour obtenir certains conseils.

9. Avez-vous des exemples de développement en B2B où la valorisation est apportée plus en amont pour ensuite la re-proposer aux industriels traitant des volumes plus importants ?

Une étude a été réalisée concernant un projet qui vise à produire de la soupe pour des écoles, c'est un projet réalisable en partenariat avec une Commune à Bruxelles. Le plus grand problème du partenariat B2B est l'investissement qui doit suivre, en effet il faut que le projet soit rentable pour avoir l'investissement nécessaire pour y arriver.

Toutefois, il faut se renseigner : qui fait les investissements ? Quel est le prix ? Ce sont des grandes questions en ce qui concerne le B2B, car on parle de volumes très importants. Par exemple, le secteur des cantines est plus difficile.

De plus, certains acteurs ont souvent la volonté de se lancer dans ces activités, mais sont réticents, car la loi n'est pas forcément claire ou que le cadre légal n'est pas forcément pareil d'un État membre à l'autre. Harmoniser les règles au niveau européen pourrait faciliter le développement des projets de récupération alimentaire et d'économie circulaire.

Malgré tout il faut se lancer ! Il existe des appels à projets, il faut tester un projet, car l'activité peut éventuellement devenir stable et se développer sur une échelle européenne si elle est rentable !

SOLIFOODWASTE — QUAND L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DEVIENT HANDI-SOLIDAIRE

SOLIFOODWASTE — UN PROJET AU SERVICE D'UNE ÉCONOMIE INCLUSIVE ET CIRCULAIRE

HTS • Damien Demoor

SoliFoodWaste vise à développer une filière de réduction du gaspillage alimentaire tout en créant de l'emploi pour les personnes en situation de handicap.

En effet, en France, 500 000 personnes handicapées sont au chômage et 2,3 millions de tonnes de fruits et légumes sont jetées par an. Basé sur ces deux constats, SoliFoodWaste a été créé pour démontrer la faisabilité de ce projet et le disséminer. Il s'agit de sensibiliser les personnes à la réduction des déchets, maintenir et créer des emplois pour les PSH, redistribuer 1 % des bénéfices à des ONG pour les personnes en situation de handicap et à l'aide alimentaire, faire des collectes en circuit court et des productions visant zéro pollution.

SoliFoodWaste repose essentiellement sur la collecte de pain, de fruits et de légumes invendus. Cette collecte se fait soit par les partenaires du projet, soit par sous-traitance. Par exemple, le pain pourra être transformé en biscuits, les fruits en compote ou les légumes en soupe. Un site de e-commerce sera notamment mis en place bientôt.

SoliFoodWaste en quelques chiffres : En 2019, il y avait 10 donateurs, en 2024, l'objectif est de 30 donateurs et en 2035 plus de 2000 donateurs. De plus, la collecte en 2019 concernait des petits volumes, l'objectif à atteindre en 2024 est 600 tonnes de pain et 500 tonnes de fruits et légumes par an. En 2019 le projet comptait 12 travailleurs en situation de handicap et 28 500 cookies fabriqués. En 2024, le projet vise 40 travailleurs en situation de handicap.

Présentation de l'organisme HTS (Handicap Travail Solidarité) :

C'est une association d'intérêt général qui a vu le jour en 2013. Son objectif est de développer l'insertion par le travail et par la vie sociale et artistique des personnes en situation de handicap via, entre autres, un soutien aux structures adaptées/protégées qui les emploient. HTS est née en réaction aux difficultés d'insertion professionnelle et sociale des personnes en situation de handicap — et aux difficultés de leurs familles — avec par exemple un taux de chômage deux fois plus important que la moyenne nationale.

Pour en savoir plus : <https://hts-france.org>

HTS a aussi été à l'origine de la création de la marque HANSO&ZEDE dont un atelier anti-gaspi et solidaire à Nantes a bien fonctionné. Ce sont des produits transformés à partir des invendus du supermarché Carrefour et vendus par personnes en situation de handicap.

En savoir plus : <https://hanso-zede.fr>

LE RÉSEAU EUROPÉEN SOLIFOODWASTE — MUTUALISONS NOS FORCES !

PLS • Théo Buratti

- L'UE gaspille de 20 % de sa production alimentaire alors que 55 millions d'habitants n'ont pas la possibilité de s'offrir un repas de qualité.
- En 2020 l'Europe comptait près de 100 millions de personnes en situation de handicap, il faut répondre aux besoins de ceux-ci. Les PSH sont discriminés et font face à une concurrence accrue pour garantir leur inclusion professionnelle.

Le réseau européen SFW veut créer une communauté de pratique, se veut être un lieu de rencontre et de discussion de tous les acteur.rice. s qui veulent développer l'économie circulaire et rendre plus inclusif le marché du travail européen. Par la collaboration des membres et la mise en commun des expertises de tou.te. s les acteur.rice. s, il sera plus facile pour les entreprises de se lancer dans ces activités circulaires et inclusives.

Le réseau SoliFoodWaste met à disposition 4 outils :

- **Un annuaire** : permet la rencontre des membres en facilitant la prise en contact.
- **Un espace blog** : chacun. e peut publier des articles ou informations qui peuvent inspirer les homologues européens, échange de bonnes pratiques.
- **Un forum** : outil central, permet de susciter l'échange entre tous les membres. Si une personne veut un conseil, elle aura la possibilité de s'informer sur le forum.
- **Un espace documentation** : l'objectif est de créer une bibliothèque de documents, d'informations, tous les documents de travail y sont présents.

Ce réseau s'adresse aux structures qui militent, œuvrent et veulent œuvrer pour une économie à la fois durable (anti gaspi) et inclusive (pour favoriser l'emploi des personnes en situation de handicap en Europe).

Le réseau européen SoliFoodWaste est donc un outil puissant qui s'inscrit dans un objectif **durable, inclusif et circulaire**.

L'évènement s'est terminé par la présentation de **la charte du réseau SFW**.

Vous trouverez la charte disponible en [français](#) et en [anglais](#).

Les activités inclusives de valorisation d'inventus alimentaires vous intéressent ?

Inscrivez-vous et rejoignez-nous sur le [réseau SoliFoodWaste](#) sur lequel nous pourrions mutualiser nos savoirs, nous enrichir de l'expérience des autres, échanger, partager et nous inspirer mutuellement !