

# L'HISTOIRE DE Bruges

Étude de cas

# # 11

Bruges est l'une des villes européennes les plus à la pointe en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Cette étude de cas illustre la démarche menée par la ville dans ce domaine, depuis l'analyse de ses déchets et la co-construction d'une stratégie avec les parties prenantes jusqu'au ciblage des secteurs qui génèrent le plus de gaspillage alimentaire: la santé et le commerce de détail.



FOODWIN



La ville de Bruges évoque habituellement un lieu touristique pittoresque avec de petits canaux, le film «Bons baisers de Bruges» et le chocolat. Mais peu de gens savent que la ville a l'ambition de devenir une ville à zéro gaspillage alimentaire!

Découvrons les différentes facettes de l'alimentation brugeoise. Avec ses 117 000 habitants, la ville de Bruges est l'une des plus grandes villes de Belgique. Située à l'Ouest du pays, elle se caractérise par un centre historique et une forte concentration de restaurants et d'hôtels. Son port, Zeebrugge, est le premier port belge en tonnage débarqué de poissons et de crevettes avec sa criée. En tant que chef-lieu, la ville compte un nombre relativement élevé d'établissements scolaires (dont deux écoles hôtelières) et de santé sur son territoire. La région comprend en outre peu d'activités agricoles et agro-alimentaires du fait de la particularité des sols.

### COMMENT TOUT A COMMENCÉ

En 2015, Bruges a commencé à travailler sur une stratégie d'alimentation durable, dans laquelle le gaspillage alimentaire a été identifié comme l'un des quatre sujets clés. C'est pourquoi un laboratoire de l'alimentation (Bruges Food Lab) a été créé pour relever le défi. Le Bruges Food Lab et Mieke Hoste, conseillère en environnement de la ville de Bruges, furent les pilotes visionnaires des actions menées contre le gaspillage alimentaire. Mieke Hoste explique les raisons de leur transition vers le «Zéro Gaspillage Alimentaire»: «Pour notre département, c'est un sujet très important car réduire le gaspillage alimentaire est un excellent moyen de réduire les émissions de CO2. Cela joue un rôle significatif dans l'atteinte de nos objectifs climatiques». En effet, selon l'étude «Drawdown», menée par l'équipe de Paul Hawken, la réduction du gaspillage alimentaire

est la troisième solution la plus efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre. Ce levier d'action serait même plus efficace que l'installation de fermes solaires ou la baisse de la consommation de protéines animales.

Au delà de la réduction des émissions de CO2, Mieke trouve d'autres motivations: «Les déchets alimentaires sont un sujet facile et amusant sur lequel travailler. Les gens apprécient le fait que notre ville fasse de la réduction du gaspillage alimentaire une priorité. Ils nous demandent ce que la ville fait à ce sujet. Parfois, les citoyens me contactent même parce qu'ils ont trop de courgettes et veulent être sûrs que quelqu'un les mangera. Cela ne serait jamais arrivé il y a 6 ans. Aujourd'hui, nous relient ces citoyens aux organisations concernées du Bruges Food Lab».



## DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LA PRISE DE CONSCIENCE

Dans le cadre du projet européen «Food Smart Cities For Development», Bruges a reçu un financement pour co-créer une stratégie alimentaire urbaine. Mieke Hoste explique: «Au début du processus, nous n'avions pas pensé à inclure le gaspillage alimentaire. Quand nous avons entendu les chiffres et les faits dans une réunion avec Tristram Stuart [l'auteur, pionnier et leader du changement, qui mit le gaspillage alimentaire à l'agenda international], nous avons décidé d'agir».

Les estimations montrent qu'un tiers de l'ensemble des aliments produits dans le monde est gaspillé. C'est non seulement la nourriture qui est gaspillée, mais aussi le travail des agriculteurs, les engrais, les pesticides et l'essence utilisés pour produire la nourriture, l'énergie nécessaire à son transport et, enfin, les conséquences de son élimination. La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) a calculé que pas moins de 8% des émissions mondiales de gaz à

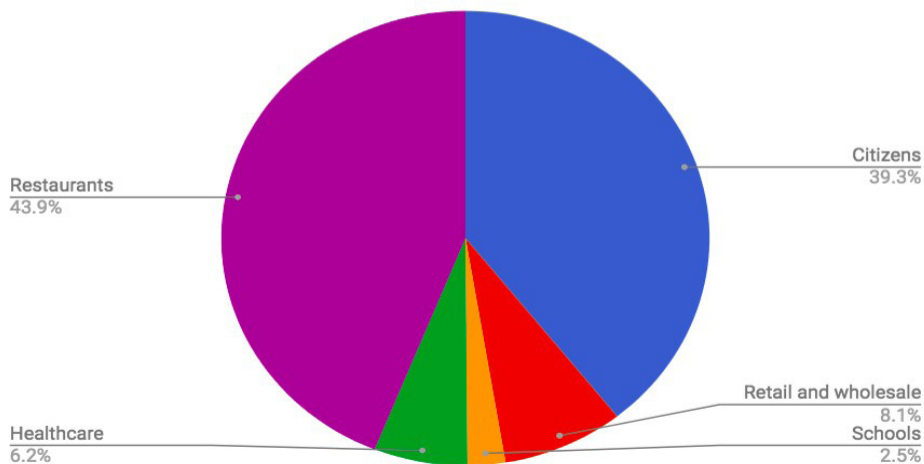
effet de serre sont imputables au gaspillage alimentaire.

Au cours de son processus de réduction du gaspillage alimentaire, la prise de conscience de la quantité de nourriture perdue et de son impact a été cruciale pour la ville de Bruges. Avant de rédiger sa stratégie alimentaire en milieu urbain, Bruges avait effectué une étude stratégique afin d'obtenir une vue d'ensemble des principaux défis en matière d'alimentation. Le gaspillage alimentaire semblait être l'un des principaux défis à relever pour parvenir à une chaîne alimentaire plus durable. Cependant, ce n'est que récemment que des chiffres tangibles ont révélé l'importance du défi que représente le gaspillage alimentaire pour Bruges. Mieke Hoste explique: «Vannessa Aneca, étudiante brugeoise, a mené une recherche sur les déchets alimentaires dans les supermarchés. Elle a constaté que pas moins de 750 000 kg d'aliments comestibles par an étaient gaspillés par les commerces de Bruges (soit 15 000 kg par semaine). Réduire de 20% cette quantité de gaspillage alimentaire permettrait d'économiser autant de CO2 que 2 540 chaudières au total!

Financieurement, cela revient au même que nous ayons investi dans des panneaux solaires ou dans la réduction du gaspillage alimentaire». Une étude récente indique que la réduction du gaspillage alimentaire génère un retour sur investissement considérable pour les villes. **Pour chaque euro investi dans la réduction du gaspillage alimentaire, une ville économise en retour 8 euros.**

Grâce au **calculateur de gaspillage alimentaire de FoodWIN**, La ville de Bruges est parvenue à obtenir une estimation précise de son gaspillage alimentaire. Elle a révélé que les restaurants (44%), les citoyens (39%), les commerces de détail (8%) et les soins de santé (6%) gaspillent l'essentiel de la nourriture à Bruges. Mieke continue: «Les chiffres sont énormes! Après les avoir vus, réduire le gaspillage alimentaire est devenu encore plus important. Nous avons le devoir d'agir!».

Total amount of food wasted



## CO-CRÉER UNE STRATÉGIE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le processus de création de la stratégie Gaspillage Alimentaire s'est fait avec l'ensemble des parties prenantes locales. La ville a aussi reçu le soutien d'organisations de la société civile, comme FoodWin et Coduco. **«L'approche participative a fait toute la différence, selon Mieke Hoste. Nous ne travaillons plus du haut vers le bas. Nous voulons la contribution des citoyens. Cela permet une meilleure sensibilisation. Leur voix est importante pour nous. Ils veulent du changement, nous voulons du changement. Nous agissons ensemble».**

Le Bruges Food Lab résulte de cette volonté d'horizontalité: **c'est un conseil d'acteurs locaux sur l'alimentation durable.** Au sein de ce laboratoire, plusieurs associations travaillent à la réduction des excédents alimentaires. Par exemple, Kaba est une épicerie solidaire qui les redistribue, Soepcafe fait de la sensibilisation en les cuisinant et Sobo est un restaurant de réinsertion qui utilise ces excédents. Mieke Hoste souligne l'importance de ces parties prenantes: «Sans elles, il y aurait moins d'actions contre le gaspillage alimentaire».

Le Food Lab et la ville de Bruges ont organisé une journée de travail collaboratif pour façonner la stratégie urbaine de l'alimentation.

Le gaspillage alimentaire a une place majeure dans cette stratégie alimentaire avec les objectifs suivants :

- 1.Redistribuer les excédents alimentaires des gros émetteurs (criée, établissements scolaires, cuisines industrielles, événements);
- 2.Réduire le gaspillage alimentaire des organismes publics.

Cette journée collaborative a débouché sur 75 propositions et un grand nombre d'entre elles ont été mises en œuvre au fil des années. FoodWIN a co-animé le Food Lab du début à la fin de 2017. Joris Depouillon de FoodWIN explique: «Le Food Lab de Bruges a fonctionné comme un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire au cours des dernières années. Certains membres du Food Lab ont relevé le défi de réduire le gaspillage alimentaire au sein de leur propre organisation. D'autres organisations ont soutenu des actions initiées par le Food Lab ou par le gouvernement de la ville».

### BRUGES EN ACTION!

#### Réduire le gaspillage alimentaire à la criée de Bruges

En 2015, 179 tonnes de poisson n'ont pas été vendues à la criée et ont été transformées en nourriture pour animaux. Ce sont en général des espèces peu connues ou moins populaires auprès des consommateurs. Pour réduire

ce gaspillage, Maarten Dubois (représentant de la criée au Bruges Food Lab) et son équipe ont mené 3 actions:

- la criée a créé une boutique en ligne, faisant la promotion des espèces les moins demandées;
- la criée a démarré une collaboration avec l'école hôtelière Ter Groene Poorte. L'école n'utilise désormais plus que du poisson non vendu pour entraîner leurs étudiants à fileter les poissons;
- elle a conçu un burger au poisson, appelé «Pretty Girl», fait avec du poisson moins répandu qui aurait été gâché. Il est servi dans les hôpitaux, les écoles et autres institutions publiques.

La réalisation de ces projets s'est concrétisée grâce à des subventions de la ville de Bruges et du Food Lab. Ce dernier a aussi joué le rôle de caisse de résonance pour aider la criée à développer ses projets.

#### Guide de l'alimentation durable pour les événements

En 2016, le Bruges Food Lab a créé un manuel à destination des organisateurs d'événements afin de les inciter à adopter des pratiques durables. Ce manuel donne des conseils et des astuces sur l'utilisation d'aliments locaux, de saison, équitables, végétariens et issus de l'agriculture biologique lors de manifestations organisées à Bruges.



Il explique également comment éviter le gaspillage alimentaire et utiliser les restes. De plus, il propose aux événements de fonctionner sur inscription afin de mieux estimer les quantités de nourriture à préparer. Le guide incite aussi les événements à donner leurs excédents de nourriture aux organisations caritatives locales.

En 2017, le conseil municipal de Bruges a approuvé le manuel comme référence pour tout événement organisé par le gouvernement de la ville. Ce fut une grande réussite pour le Bruges Food Lab. Bruges est la première ville de Belgique à prendre l'engagement de n'utiliser que des aliments durables lors d'événements. Les directives se sont avérées très utiles, avec des règles très concrètes et contraignantes. En plus des directives, la ville a organisé des ateliers de sensibilisation pour les fonctionnaires afin de mieux étendre leur mise en œuvre.

#### «FEEDING THE 5000» ET LE FESTIVAL DE L'ALIMENTATION DURABLE

En mai 2016, la ville de Bruges et le Bruges Food Lab ont organisé la première édition de «(H)eertlijk Brugge» (Foire et Délices de Bruges en français), un festival annuel de l'alimentation

durable. Le festival a pour but de sensibiliser à l'alimentation durable et de promouvoir le travail des organisations du laboratoire alimentaire. En 2016, l'accent était mis sur le gaspillage alimentaire. Pour lancer la stratégie d'alimentation durable de Bruges, la ville et le Food Lab ont organisé un événement appelé «Feeding the 5000»: 5000 repas ont été entièrement préparés à partir de produits alimentaires qui auraient dû être gaspillés.

Malgré le défi représenté par un événement de cette taille, la ville a réussi, grâce à FoodWIN et Coduco, à organiser l'événement en travaillant avec un grand nombre d'associations issues du Food Lab, comme Kaba, Soepcafe et Sobo. Ce travail commun a permis de collecter assez d'excédents pour préparer les 5000 repas. En complément, la ville a travaillé avec un chef réputé pour concocter les recettes et préparer les repas. L'école hôtelière Spermalie a été indispensable pour la réalisation des repas. Enfin, toutes les organisations ont fait la promotion de l'événement auprès de leurs sympathisants et de leurs membres. Éviter de produire des restes était l'une de leurs plus grandes préoccupations, mais tous les 5000 repas ont été consommés. « Je n'oublierai jamais la façon dont les gens

faisaient la queue pour obtenir leur repas » a ajouté Mieke Hoste.

L'événement annuel a marqué l'histoire de Bruges. En 2018 s'est tenue la troisième édition. Chaque année, le nombre de visiteurs semble augmenter. Avec elle, l'intérêt pour une alimentation durable grandit également, même à l'extérieur de Bruges, comme l'a noté le conseil municipal. Après tout, cela reste un événement familial interactif où les gens peuvent goûter des aliments durables et gagner des prix amusants comme des graines biologiques.

#### OSER ÊTRE CONCERNÉ PAR SA SANTÉ

En 2017, Bruges a commencé à concentrer ses efforts en aidant des secteurs spécifiques à réduire leur gaspillage alimentaire. Le premier groupe visé a été le secteur médical. L'implication de la ville a été un facteur clé pour mettre en place un plan de réduction du gaspillage alimentaire dans les hôpitaux. Ceux-ci ont pu obtenir des aides de l'OVAM (l'agence flamande de gestion des déchets) pour les soutenir dans cette réduction. La réussite de la mise en œuvre de ce projet est notamment due à l'engagement de FoodWIN.



Le projet a soutenu deux hôpitaux, une maison de retraite et une cantine pour résidences médicalisées. Ces organismes ont réalisé les étapes suivantes :

- mesurer les quantités de nourriture jetées à la poubelle;
- Établir un plan d'action;
- Tester les solutions à petite échelle;
- Mesurer les impacts de ces solutions;
- Transposer les solutions à l'échelle supérieure.

Le projet a été géré par un groupe de travail pluridisciplinaire composé d'infirmières, de directeurs et de personnel de cuisine. Certains patients ont également été impliqués.

Mieke Hoste réfléchit à la démarche: «Nous avons eu la chance d'utiliser une approche participative. Ce sont

les gens du secteur qui ont la connaissance du terrain. Nous avons noté que la communication entre les différents services d'une maison de retraite ou d'un hôpital était cruciale. Par exemple, dans un organisme, les infirmières se sont plaintes que les steaks étaient trop cuits. Les cuisiniers ont été surpris car ils faisaient beaucoup d'efforts pour les cuire à point. Mais les infirmières n'avaient pas le temps de servir les repas avant 20 minutes après leur cuisson. Ensemble, ils ont développé un système pour servir les repas tout de suite».

Les hôpitaux comme les maisons de retraite gaspillaient entre 25 et 40% de la nourriture qu'ils achetaient. Cela représentait environ 170 000 € par an pour les hôpitaux et 25 000 € pour les maisons de retraite. En extrapolant ces chiffres au secteur de la santé de Bruges, on arrive à

318 tonnes de gaspillage alimentaire par an (provenant juste des repas), ce qui correspond à 1 017 tonnes d'émissions de CO2.

En guise de réponse, les organisations participantes ont modifié leurs processus de communication, réduit la taille des portions et adapté l'offre à la demande. **Ces actions ont été fructueuses: l'une des organisations participantes a réduit le gaspillage alimentaire de 43%!**

Après avoir aidé ces quatre organismes à réduire leurs gaspillage alimentaire, un guide a été produit pour aider les autres organismes de santé de Bruges. Une mention spéciale a été décernée à ce projet lors de la conférence du pacte de Milan sur la politique alimentaire urbaine en 2017.

## FOOD WASTE IN BRUGES RETAIL SECTOR

**750.000 kg of food waste per year in retail sector**

**Only 10% of the food waste is rescued**

## RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COMMERCES

Chaque année, pas moins de 750 000 kg de nourriture sont gaspillés dans les principaux supermarchés de Bruges. Mieke Hoste explique: «Les supermarchés, les boulangeries et les magasins de quartier sont les prochains secteurs que nous visons. Nous aimerions aider ces magasins à prévenir le gaspillage alimentaire autant que possible. Après tout, cela aide notre économie locale. À cet égard, nous sommes très heureux que Too Good To Go ait récemment été lancé à Bruges, permettant ainsi aux magasins et aux restaurants de vendre leurs restes à un prix réduit à la fermeture».

De plus, la ville prévoit de lancer une plateforme logistique pour redistribuer les invendus alimentaires aux associations sociales.

Avec cette plateforme, un service logistique circulerait (en vélo ou en voiture) dans la ville pour récupérer les excédents de différents supermarchés et commerces et les délivrer aux associations. Ces associations n'ont souvent pas la capacité de les récupérer elles-mêmes. Mieke Hoste donne une illustration: «Actuellement, il y a 3 associations dans le Food Lab qui collectent et utilisent les excédents à Bruges. Ils arrivent à récupérer environ 10% des invendus. Ce n'est pas assez. Nous voulons assurer le plus possible de récupération de nourriture».

### ET APRÈS ?

Les actions menées pendant ces trois dernières années ont eu un réel impact et des résultats prometteurs pour la ville de Bruges. Mieke Hoste s'interroge sur les facteurs de réussite: «Rassembler tous les acteurs clés du secteur

de l'alimentation dans le Food Lab a été crucial. Désormais, ces organisations se connaissent et collaborent entre elles. Leur influence et soutien réciproque a été essentiel pour établir notre stratégie d'alimentation durable et notre guide de l'alimentation durable pour les événements. Grâce à cela, tous les départements de la mairie travaillent dans le cadre de l'alimentation durable».

La ville de Bruges a bâti les fondations pour devenir une ville «zéro gaspillage alimentaire».

Mais il y a encore du travail selon Mieke Hoste: « Grâce à l'estimation du gaspillage alimentaire de FoodWIN, nous avons appris que les citoyens et les restaurants ont le plus d'impact sur le gaspillage alimentaire dans notre ville. Ces secteurs seront notre prochaine cible».

### Sources

[1] [drawdown.org/solutions-summary-by-rank](https://drawdown.org/solutions-summary-by-rank)

[2] [fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability\\_pathways/docs/FWF\\_and\\_climate\\_change.pdf](https://fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_and_climate_change.pdf)

[3] [champions123.org/the-business-case-for-reducing-food-loss-and-waste/](https://champions123.org/the-business-case-for-reducing-food-loss-and-waste/)

[4] [ocmw-brugge.be/sociale-kruidenier-de-kaba-3](https://ocmw-brugge.be/sociale-kruidenier-de-kaba-3)

[5] [soepcafebrugge.blogspot.com/p/startpagina.html](https://soepcafebrugge.blogspot.com/p/startpagina.html)

[6] [sobo.be/](https://sobo.be/)

[7] [brugge.be/20170213\\_pu\\_duurzamevoedingdefweb.pdf](https://brugge.be/20170213_pu_duurzamevoedingdefweb.pdf)



Pour plus d'informations:

FoodWIN  
info@foodwin.org

Mieke Hoste  
schepen.hoste@brugge.be

Zero Waste Europe  
zerowasteurope.eu  
zerowastecities.eu

Or contacter:  
hello@zerowasteurope.e

Zero Waste Europe is the European network of communities, local leaders, businesses, experts, and change agents working towards the elimination of waste in our society.

We empower communities to redesign their relationship with resources, and to adopt smarter lifestyles and sustainable consumption patterns in line with a circular economy.

Case study by Ferran Rosa & FoodWIN

Visual design by Petra Jääskeläinen & Rossella Recupero

Zero Waste Europe 2019

Attribution-NonCommercial-ShareAlike

4.0 International



Zero Waste Europe gratefully acknowledges financial assistance from the European Union. The sole responsibility for the content of this event materials lies with Zero Waste Europe. It does not necessarily reflect the opinion of the funder mentioned above. The funder cannot be held responsible for any use that may be made of the information contained therein.