



DIMINUER LE GASPILLAGE DANS LA FILIÈRE BIO

Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

Biowallonie, DiversiFERM et Coduco mènent le projet « diminuer le gaspillage alimentaire dans la filière bio wallonne ». Ce projet a pour objectif de développer une filière de valorisation d'invendus bio en Wallonie, génératrice de rentabilité et d'impact environnemental positif en réduisant le gaspillage alimentaire. Pour commencer, les trois partenaires ont lancé un sondage pour répertorier l'offre et la demande d'invendus bio wallons en automne 2021. Les données récoltées ont permis d'observer de grandes tendances par zones territoriales et par filières, et surtout, d'identifier plusieurs opérateurs motivés par la valorisation d'invendus. Dans un deuxième temps, l'équipe a encadré neuf porteurs de projet - qu'ils soient producteurs ou transformateurs - désireux de tester des pistes de valorisations de leurs invendus alimentaires bio. L'heure est à l'analyse de ces expérimentations !

La réalisation majeure

Biowallonie, DiversiFERM et Coduco a encadré neuf porteurs de projet - qu'ils soient producteurs ou transformateurs - désireux de tester des pistes de valorisations de leurs invendus alimentaires bio. L'heure est à l'analyse de ces expérimentations !

Ressources que vous êtes disposés à partager

Nous éditerons en février 2023 un guide qui recense les résultats de nos tests, les bonnes pratiques à essayer et celles à éviter.

Partenariats actuels

La Brasserie Coopérative Liégeoise, La Conserverie Moutarderie Belge, La Ferme de Manensaert, La Ferme de la Roussellerie, Little Green Box, Cycle-en-Terre, Bon Pain, La Gueuzerie Tilquin, AgriLife

46
projets
pour relocaliser
l'alimentation
en wallonie

