

## Le gaspillage alimentaire dans l'industrie



**Bonnes routines de nettoyage et d'hygiène peuvent réduire du gaspillage**



## Le secteur alimentaire européen

D'une manière générale, le secteur alimentaire européen obtient de bons résultats en termes de sécurité et de qualité. Toutefois, au cours de ces dernières années, des inquiétudes sont nées avec les crises telles que le scandale de la viande de cheval ou l'épidémie de grippe aviaire touchant l'industrie alimentaire. Dans les décennies à venir, la sécurité alimentaire subira une pression croissante, car la population et les besoins en nourriture continueront d'augmenter.

En **2050** la population mondiale atteindra **9,6 milliards d'habitants**.



Nourrir la population mondiale nécessiterait d'augmenter la production alimentaire globale de

**70 % d'ici 2050**

ce qui aura bien évidemment **un impact sur le problème** du gaspillage alimentaire.

Sources : Organisation des Nations Unies, HLEF2050, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), gouvernement flamand.



**5 %**

de la production alimentaire mondiale pour l'homme finit à la poubelle.



Cela représente

**179 kg**

par personne.



**89 millions**

de tonnes chaque année.



**35 millions**

tonnes.

## Gaspillage alimentaire : définition

Un problème corollaire à la sécurité alimentaire est celui de la perte de produits dans l'industrie alimentaire, ce que l'on appelle le « gaspillage alimentaire ». Le gaspillage alimentaire est un problème structurel et une réalité pouvant survenir dans chaque maillon de la chaîne. La contamination des denrées alimentaires est l'une des nombreuses causes, et elle est souvent liée à des problèmes d'hygiène.

Les industries évoluent dans un contexte très concurrentiel, et souffrent de ce fait des conséquences financières considérables de toute forme de gaspillage. L'impact environnemental du gaspillage alimentaire est important, et porte atteinte à l'image de l'industrie. Plus que jamais, la sécurité alimentaire et l'hygiène deviennent cruciales pour la réputation.

### Gaspillage alimentaire : compte-rendu de la situation en Belgique, en Allemagne et aux Pays-Bas

	<p><b>Pays-Bas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 368 millions de kg de gaspillage alimentaire peuvent être imputés à l'industrie alimentaire.</li> </ul> <p>Source : FNLI, CBS (Centraal Bureau voor de Statistiek - Bureau Central de Statistiques)</p>
	<p><b>Belgique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gaspillage alimentaire est estimé à environ 2,4 % de la production.</li> <li>• 63 % du gaspillage alimentaire est imputable à l'industrie, soit 2,3 millions de tonnes.</li> </ul> <p>Source : Fevia, Gouvernement flamand</p>
	<p><b>Allemagne :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées chaque année par l'industrie, le commerce, la grande distribution et les ménages.</li> <li>• Rien que pour l'industrie, le gaspillage alimentaire représente 1,85 millions de tonnes.</li> </ul> <p>Bron: Universiteit van Hohenheim</p>



### Les conséquences de la contamination alimentaire

- Retour de produits, ce qui entraîne un gaspillage alimentaire
- Poursuites judiciaires, amendes et fermeture de l'unité de production
- Perte de la confiance / fidélité du client
- Perte de bénéfices
- Attention négative dans les médias

### Note importante !

La plupart des études couvrent le gaspillage alimentaire en tant que problème mondial, et la plupart des données actuelles concerne le gaspillage alimentaire domestique. Toutefois, des études et des réglementations sont nécessaires pour s'attaquer à ce problème, qui devient important aux yeux de la population.

Le gaspillage alimentaire total - industrie et consommateur - pourrait être réduit de 57 %, les 43 % restants étant considérés comme incompressibles. Cette perspective positive devrait encourager les gouvernements et les industries à s'attaquer au problème.

Université de Wageningen, Pays-Bas (2011)

# Gaspiilage alimentaire : focalisation des experts sur les défis en termes d'hygiène

De l'opérateur de la bande transporteuse à la haute direction : la sécurité alimentaire, c'est le problème de tous. Les experts de l'industrie Ariejen Wallinga de l'organisation de consultance Kleemans, Rolf Flückiger, consultant en hygiène chez Almedica et Rainer Nuss, inspecteur alimentaire et président du Forum de l'Hygiène, partagent leurs idées sur le lien entre l'hygiène et le gaspiilage alimentaire et les défis auxquels l'industrie est confrontée aujourd'hui.

## Défi 1 : l'hygiène des mains

Pour illustrer le problème d'une hygiène des mains incorrecte, Ariejen Wallinga, conseiller chez Kleemans, se réfère à son expérience dans ce domaine. « E-Coli, Salmonella, Listeria sont quelques-unes des bactéries pathogènes que l'on retrouve dans plusieurs scandales alimentaires de la décennie écoulée. Elles sont typiquement liées au problème de la contamination croisée et de l'hygiène des mains. De plus, ces bactéries se retrouvent dans des produits transformés, pour lesquels le risque augmente avec l'augmentation du nombre de manipulations. Ce type de bactérie se dissémine très rapidement, et quand il y a contamination, elle peut être mise en relation avec un manque d'hygiène. Il peut s'agir d'un problème d'hygiène personnelle, ou il peut s'agir d'un problème survenant sur la ligne de production durant le processus d'abattage par exemple, mais aussi lorsque les produits ont touché le sol, entraînant une contamination microbiologique. »

Des erreurs individuelles, comme oublier de se laver les mains avant et après le travail, ou travailler en étant malade, sont source de problèmes d'hygiène dans l'industrie.

**Rolf Flückiger, Almedica**

## Défi 2 : conditions difficiles

Les conséquences de la contamination peuvent être très importantes, en termes d'activité et de réputation, car la ligne de production sera fermée jusqu'à ce qu'une solution soit trouvée. « La traçabilité et le contrôle continu permettent de voir si toutes les exigences d'hygiène sont respectées durant le processus de production, le transport, le processus de nettoyage, etc. », explique Rolf Flückiger de chez Almedica. Toutefois, il peut être très difficile d'identifier la cause précise de la contamination et l'endroit de la chaîne qui est la source du problème. Ariejen Wallinga : « Par exemple, un supermarché peut rappeler des produits contaminés lorsque des gens tombent malades. Comme les bactéries se développent rapidement dans le temps, il est toujours possible qu'un produit qui a passé les tests microbiologiques après sa production contienne des bactéries Listeria 5 jours plus tard, une fois arrivé chez le consommateur. Ce problème peut être dû au niveau d'hygiène de la production, mais aussi du transport et du stock, par exemple, ce qui ne facilite pas les choses pour remonter à la source. »

Malheureusement, les germes ne se voient pas à l'œil nu. Une surface de travail visuellement propre ne sera pas nécessairement hygiéniquement propre. Un contrôle continu aide à clarifier la situation et à révéler les points faibles.

**Rainer Nuss, Forum de l'Hygiène**

## Défi 3 : des normes strictes

Les normes d'hygiène, définies par la loi ou par le secteur de la distribution, sont assez élevées que pour garantir la sécurité alimentaire. Dans ce contexte, comment un tel gaspiilage alimentaire est-il encore possible ? D'après nos différents experts, les réglementations privées constituent les principales raisons du gaspiilage en Europe, en raison des règles d'hygiène strictes et des amples marges de sécurité. La réputation du détaillant dépend elle aussi de la sécurité alimentaire. Ils veulent les labels de qualité et des certificats qui les aident à asseoir leur crédibilité et à acquérir la confiance des consommateurs.

L'industrie subit une pression considérable des acheteurs, dont les exigences sont très strictes. Il est également souvent demandé aux producteurs de dépasser les normes légales.

**Ariejen Wallinga, Kleemans**

## Gaspiilage alimentaire : le contrôle de l'hygiène est la clé

Pour relever les défis auxquels ils sont confrontés, les organismes de l'industrie alimentaire devraient établir des plans d'hygiène afin de respecter les normes, les transposer en procédures et veiller à leur mise en œuvre dans la pratique au quotidien.

Afin de bien respecter ces plans d'hygiène, l'industrie alimentaire se fie à un système préventif défini comme étant le HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analyse des risques et maîtrise des points critiques). Ce processus de contrôle européen doit être appliqué par l'entreprise elle-même, en fonction de sa propre situation. Ce système permet également de lister et d'analyser tous les risques liés à la transformation des denrées alimentaires et de définir les points de contrôle à chaque étape de la production.



En plus de la mise en œuvre du système HACCP, la chose la plus importante est d'avoir un directeur d'usine en charge du contrôle de la conformité. La qualité du travail doit elle aussi être contrôlée régulièrement, par exemple par des échantillons aléatoires ou des frottis sur les mains des employés, l'équipement utilisé et les surfaces de travail. S'assurer que chaque tâche est réalisée correctement avec le bon produit fait également partie du processus de contrôle.

### 7 points importants du système HACCP

1. Liste de tous les risques potentiels
2. Définition des points de contrôle critiques (PCC) là où un risque peut être évité ou minimisé
3. Établissement de limites critiques pour chaque PCC
4. Définition de la méthode de contrôle de chaque PCC
5. Définition des actions correctrices à appliquer aux PCC pour garantir un retour sur la sécurité
6. Mise en œuvre de vérifications périodiques afin d'évaluer l'approche HACCP
7. Garder une trace de la documentation et des enregistrements expliquant ce qui a été adapté et comment

# Lutte pas à pas contre le gaspillage alimentaire

## Check : Réduisez la marge d'erreur humaine au minimum

Pour limiter le gaspillage alimentaire, les entreprises doivent souvent investir dans des machines et des systèmes hautes performances.

Toutefois, les entreprises qui ne sont pas en mesure de réaliser de tels investissements doivent compter sur l'engagement de leurs employés, car les erreurs humaines sont la principale cause de gaspillage alimentaire. Il est important de garder à l'esprit que le désir l'efficacité (et de rentabilité) peut être l'une des raisons de la survenance d'un problème. Ce s'applique en particulier à l'hygiène des mains, car le facteur humain est prédominant ici. Des mains correctement lavées demeurent le meilleur « outil ».

## Check : Attisez la prise de conscience quant à l'importance de l'hygiène

Un problème fréquent est celui des employés qui n'ont pas conscience des conséquences d'une mauvaise hygiène des mains, de la possibilité de contamination via les surfaces, de l'importance de l'utilisation des bons outils de nettoyage et du respect de la chaîne du froid, par exemple. Attiser la prise de conscience constitue une étape très importante du plan d'hygiène. Pour qu'elle soit vraiment efficace, la gestion de l'hygiène doit être intégrée à la culture de l'entreprise, et impliquer chaque personne de l'entreprise, en ce compris les chefs d'équipe et la direction. Aujourd'hui, ce n'est pas encore le cas dans toutes les entreprises.

## Check : Formez votre personnel en continu

À l'heure actuelle, les entreprises s'écartent de la mentalité « liste de contrôle ». Elles préfèrent former leurs équipes afin qu'elles prennent leur responsabilité pour l'ensemble du processus de production. Par exemple, il est vital pour le personnel de savoir comment détecter les gestes de contamination croisée.

Rainer Nuss : « Par exemple, tester les niveaux d'hygiène des équipements préalablement nettoyés nous permet de montrer que même s'ils ont l'air propres, ce n'est pas toujours le cas. Nous permettons aux employés de mettre un terme à la transmission. »

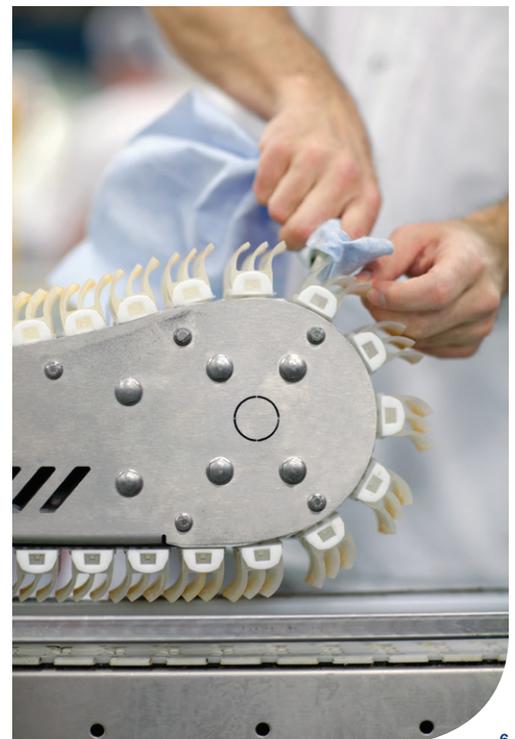
## Check : Fournissez les bons produits

Des produits hautes performances sont vitaux dans les lieux de travail industriels, pour l'hygiène comme pour la productivité. Disposer des bons outils pour la bonne tâche est un autre point important, au même titre que la bonne utilisation des additifs. Les bons produits chimiques, lingettes, essuie-tout, etc. doivent être utilisés pour les différentes exigences. Les surfaces de travail et les équipements en contact avec les produits alimentaires doivent être entretenus et nettoyés avec un soin particulier.

## Check : Définissez un plan de crise

D'après les experts interrogés, un système de gestion de crise pour la prise en charge des urgences vous aidera à garder le contrôle en cas d'incident. Ce plan devrait stipuler des instructions précises sur comment procéder en cas de contamination.

- ✓ Revisitez votre approche des problèmes d'hygiène
- ✓ Réduisez la marge d'erreur humaine au minimum
- ✓ Attisez la prise de conscience quant à l'importance de l'hygiène
- ✓ Formez votre personnel en continu
- ✓ Fournissez les bons produits
- ✓ Définissez un plan de crise



## Gaspiilage alimentaire : choisir les bons produits d'hygiène



**29 %**

des employés utilisent plusieurs types de matériels de nettoyage, tels que des essuie-tout, des chiffons de nettoyage, des lingettes ou des chiffons de polissage.

Des distributeurs ergonomiques peuvent contribuer à des conditions de travail plus efficaces.

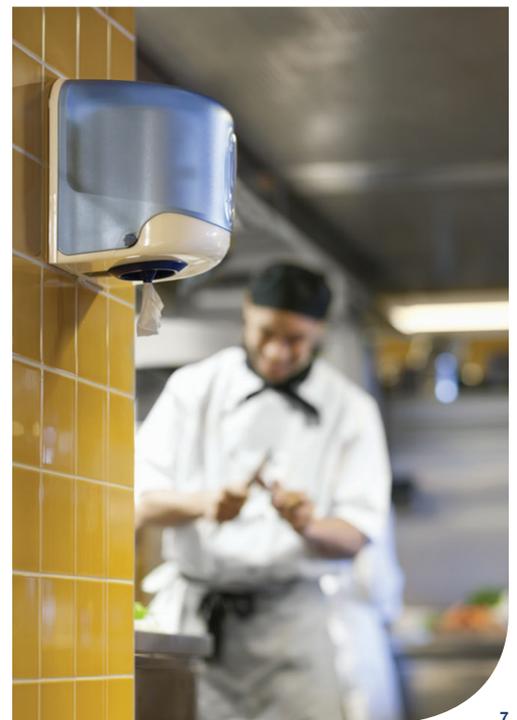
**64 %** des employés dans l'industrie alimentaire déclarent qu'un poste de travail fonctionnel revêt une grande importance.



**43 %**

des employés utilisent du matériel de nettoyage plus de cinq fois par jour.

32% des employés aimeraient que les chiffons d'essuyage seraient situés plus près du lieu de travail afin qu'ils puissent travailler plus efficacement.



## Conseils d'experts

Utilisez des chiffons de nettoyage non tissés, pouvant être lavés dans l'eau plusieurs fois. Toutefois, ces chiffons doivent être jetés au plus tard à la fin de chaque journée de travail.



Le lavage des mains est le meilleur outil, mais aussi le plus hygiénique.



Souvent on prend seulement huit secondes pour se laver les mains. Le temps recommandé est de 20-30 secondes pour un bon résultat.

Utilisez des chiffons de couleurs différentes pour vous faciliter la tâche. Le plan de nettoyage applique un code de couleur pour définir quel chiffon est utilisé à quel endroit.

Comme les chiffons et les essuies utilisés pour le nettoyage sont généralement conservés dans des endroits sombres et ne sont pas totalement secs avant d'être jetés, ils peuvent renfermer des bactéries pathogènes qui se dissémineront en raison des utilisations multiples.



## Conseils d'experts

Les gants jetables ont tendance à donner une fausse impression de sécurité. Le personnel n'est alors pas aussi prudent lors du contact avec des substances critiques en termes d'hygiène. Si une personne continue à travailler avec des gants souillés, les germes ramassés peuvent être transférés à des produits alimentaires ou des surfaces de travail.

Tous les bijoux doivent être enlevés des mains et des bras.



La quantité de produit utilisée pour le lavage doit être la bonne pour un lavage efficace.

L'utilisation d'un essuie-tout pour éviter tout contact avec des surfaces touchées fréquemment lorsque vous quittez les sanitaires (robinets, poignées de porte) aide également à minimiser la prolifération des bactéries pathogènes.

Les vêtements de travail doivent être changés selon des intervalles clairement définis et ne peuvent absolument pas être lavés à la maison. Les cheveux doivent être attachés et recouverts d'une coiffe dans la zone de préparation alimentaire.



L'un des « péchés d'hygiène » lors du nettoyage de surfaces de travail est d'utiliser des éponges ou des chiffons en tissu plusieurs jours de suite. Ces éponges et chiffons constituent le bouillon de culture idéal pour les bactéries, qui se disséminent alors partout durant le processus de nettoyage, et peuvent même se retrouver indirectement dans les produits alimentaires. Notre tâche est de faire en sorte que les travailleurs dans l'industrie alimentaire prennent leurs responsabilités tout en leur facilitant la tâche autant que possible. Une classification claire des produits, avec 'essuyage', 'nettoyage' et 'polissage' permet aux clients de reconnaître immédiatement le type de produit nécessaire pour l'application. Des informations sur les utilisations prévues et les avantages des chiffons sont fournies sur les emballages par le biais de symboles simples, faciles à comprendre dans toutes les langues.

**Renee Remijnse, directrice du marketing chez Tork**  
**Katrin Ferge, Brand Communications Manager chez SCA**

## Conclusion

L'hygiène en général et l'hygiène des mains en particulier sont des points critiques dans l'industrie alimentaire, surtout lorsqu'il est question de gaspillage alimentaire. S'attaquer aux erreurs humaines n'est possible que si les industries agissent pour attiser la prise de conscience du caractère crucial de l'hygiène. Elles peuvent ce faire par le biais de formations continues, de la mise en place d'un contrôle permanent et en mettant les bons produits à disposition. Ces étapes permettront aux industries de régler l'un des problèmes les plus coûteux auxquels elles sont confrontées.

Le besoin de solutions focalisées sur l'hygiène et efficaces est constant. La responsabilisation des entreprises pour la mise en œuvre de l'hygiène des mains est une exigence cruciale pour la prévention continue des crises alimentaires liées à l'hygiène, et pour contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tork met tout en œuvre pour aider ses partenaires à prendre leurs responsabilités sociales, éthiques et environnementales, pour une industrie alimentaire plus sûre.



### Tendances à venir

- Les attentes en termes de niveau d'hygiène dans l'industrie seront plus fortes et plus différenciées.
- Avec l'émergence de la tendance à une production plus sociale et plus éthique, le besoin d'une traçabilité demeure un problème permanent : d'où vient le produit, quels sont ses ingrédients ? Ces informations sont demandées par les consommateurs et par les distributeurs.
- Dans les années à venir, les normes devraient être plus strictes. Nous pourrions voir des classifications de fournisseurs apparaître (A, B ou C). Toutefois, l'idée d'un sceau hygiénique devrait garantir la sécurité alimentaire à 100 % à tout moment.

### Perspective : réduire le gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2025

L'un des objectifs de l'Union européenne est de réduire le gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2025. Par conséquent, la Commission européenne a adopté une proposition de loi visant à revoir le recyclage et les autres objectifs liés aux déchets au sein de l'UE. Atteindre de nouveaux objectifs en termes de déchets permettrait de créer 180 000 nouveaux emplois, rendrait l'Europe plus compétitive et réduirait la demande de ressources coûteuses et rares. Cette perspective est certes encourageante, mais l'obtention de ces objectifs coûtera cher aux industries, pour qu'elles restent compétitives.

## À propos des experts



**Ariejen Wallinga, conseiller chez Kleemans (Benelux)**

Ariejen Wallinga guide les entreprises dans la création, la mise en œuvre et l'amélioration des systèmes de qualité dans le Benelux.



**Rainer Nuss, inspecteur alimentaire et président du Forum de l'Hygiène (Allemagne)**

Rainer Nuss organise des formations sur les réglementations en matière d'hygiène et sur les meilleures pratiques dans l'industrie alimentaire en Allemagne. Il partage son expérience d'inspecteur alimentaire depuis 20 ans.



**Rolf Flückiger, consultant en hygiène chez Almedica (Suisse)**

Rolf Flückiger contribue au contrôle de l'hygiène et aux évaluations des risques dans l'industrie alimentaire.



**Renee Remijnse, directrice du marketing Tork chez SCA (Benelux)**

En tant que directrice du marketing pour Tork, une marque de SCA, Renee Remijnse est une experte en matière d'hygiène, et particulièrement pour ce qui est des défis de l'hygiène des mains dans l'industrie.



**Jessica Huckert, Brand Communications Manager chez SCA (DACH)**

En tant que Brand Communications Manager chez SCA, Jessica Huckert est une experte en matière d'hygiène, et particulièrement pour ce qui est des défis de l'hygiène des mains dans l'industrie.

## À propos de SCA

SCA est une éminente entreprise mondiale de produits d'hygiène et forestiers. Le groupe développe et conçoit des produits de soins personnels durables, des chiffons et des produits forestiers. Les ventes sont réalisées dans une centaine de pays, sous de nombreuses marques fortes, en ce compris les grandes marques que sont TENA et Tork, mais aussi des marques régionales telles que Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo et Vinda. En tant que plus grand propriétaire forestier privé d'Europe, SCA accorde une grande importance à la gestion durable des forêts. Le groupe emploie près de 44 000 personnes. En 2013, les ventes s'élevaient à environ SEK 93bn (EUR 10.7bn). SCA a été fondé en 1929, son siège se trouve à Stockholm, en Suède, et est coté à la bourse de Stockholm (NASDAQ OMX).

Pour de plus amples informations, consultez [www.sca.com](http://www.sca.com)

## À propos de Tork

La marque Tork propose des produits et des services d'hygiène professionnels à des clients allant de restaurants à des institutions de soins de santé, en passant par des bureaux, des écoles et des industries. Ces produits comprennent des distributeurs, des essuie-tout, du papier toilette, du savon, des serviettes et des chiffons de cuisine et industriels. Grâce à son expertise dans le domaine de l'hygiène, à la fonctionnalité de son design et à sa durabilité, Tork est devenu le leader du marché. Tork est une marque mondiale de SCA, et un partenaire au service de clients dans plus de 80 pays.

Pour de plus amples informations, consultez [www.tork.be](http://www.tork.be) / [www.tork.de](http://www.tork.de) / [www.tork.nl](http://www.tork.nl)

---

## Références

- Nations Unies, Département des Affaires Économiques et Sociales, Division Population (2013), Perspectives de la Population Mondiale : Révision de 2012
- HLEF2050, « How to feed the world 2050 », Forum d'experts, octobre 2009 (Rome)
- Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (2011) Pertes et Gaspillage Alimentaire dans le Monde. Ampleur, causes et prévention
- Gouvernement flamand, Département Agriculture et Pêche <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties/studies/report-summaries/loss-and-waste-food-chain>
- FNLI, De stille kracht - route voorwaarts voor de Nederlandse Levensmiddelenindustrie, 2010
- Food Waste, Report on the situation and recent activities in Germany - Université de Hohenheim
- Fevia, <http://fevia-duurzaamheid.be/fr/respect-de-la-planete/preserver-les-ressources/>
- Gouvernement flamand, Département Agriculture et Pêche <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties/studies/report-summaries/loss-and-waste-food-chain>
- FNLI, <http://www.fnli.nl/nieuwsitem/146/meer-onderzoek-nodig-om-uitspraken-te-doen-over-de-mate-van-voedselverspilling.html>
- Voedingscentrum, <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/haccp.aspx>
- Hygiene on the workplace, Netigate, 2010
- Commission européenne, <http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/>
- Hygiene on the workplace, Netigate, 2010