

"Throw away less"

**The organic waste
(food and non-food)
reduction plan
in the Brussels-Capital
Region**



Brussels Environment - IBGE

Joëlle Van Bambeke
24 November 2009

www.bruxellesenvironnement.be



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

1. Organic waste in the Brussels Region: quantities and planning

(+/-1 million inhabitants),

90,000T households
10,000T offices
4,000T from businesses
16,00T schools
15,000T in parks

Total:
+/- 120,000T/year



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

1. Organic waste in the Brussels Region: quantities and planning

Bruxelles Environnement – IBGE ?

Administration de l'Environnement et de l'énergie [Environment
and Energy authority]

Missions // waste ?

- Waste planning
 - Waste reduction implementation (households, schools,
businesses)
 - Sustainable consumption/sustainable nutrition
 - ...
- ! No collection operator !**



1. Organic waste in the Brussels Region: quantities and planning

The waste plans

2nd plan (1998 – 2002) :

individual composting for households
collection of Christmas trees

3rd plan (2003-2008) :

continuation of individual composting
collection of garden waste, centralised composting
initiation of the fight against food wastage

4th plan (2009 - ... in approval stage) :

continue decentralised composting
develop biomethanation
generalise the fight against food wastage
calculated objectives (-100 kg campaign)



1. Organic waste in the Brussels Region: quantities and planning

Current situation:

- Door-to-door collection of green waste from households (! not food waste)
- Centralised composting
- Biomethanation planned but not yet operational (! not household food waste)

- Composting and vermicomposting at home or in the district is still a supplementary activity
- and of course fight against food waste too !

-> role of reduction!



2 . Decentralised composting

Potential (household)

Organic waste = (on average):

1/3 of household bin

- 29.5% kitchen waste (116 kg/person/year)
- 3% garden waste (12 kg/person/year)

Individual reduction potential:

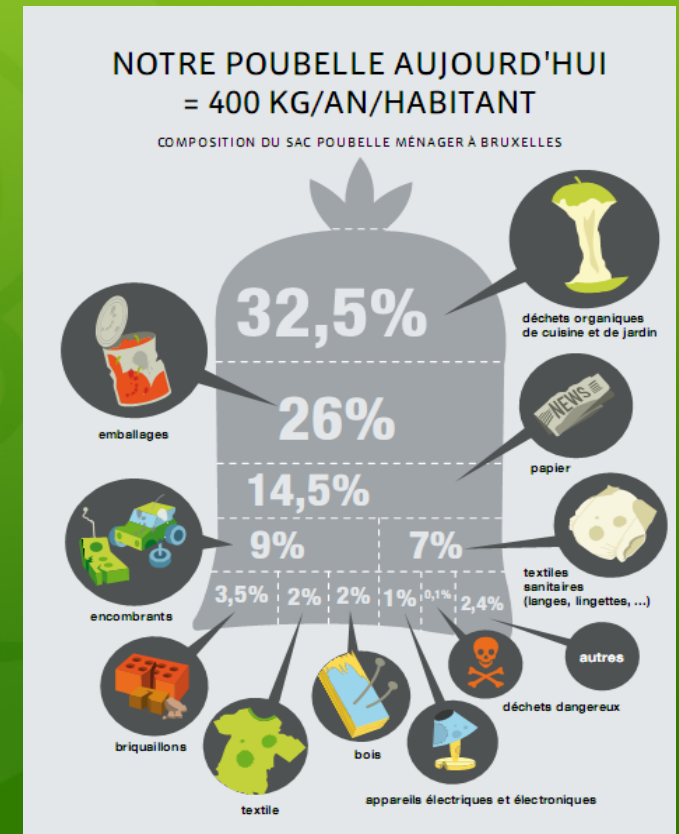
-25 à – 100 kg (for someone who has a garden)

-> Decentralised composting:

Only alternative to incineration for food waste

Complementarity for green waste

Natural fertilizer – avoids synthetic fertilisers



2 . Decentralised composting

System set up:

1) The network of master composters

1 training course for volunteers per year 1999/2009 (Jean Pain committee)

10 years: 340 master composters trained – 150 really active

15 Communal teams & demonstration sites – communal bonus (32%)

Activities:

- regional events: open-house events (100 to 3000 visitors per year), environment festival, etc.
- communal stand
- local activities (schools, assistance for individuals, exhibitions, etc.)

Durability:

- training structure: Inter-compost
- unifying event
- ongoing training (2/year)
- integration of new master composters and sponsorship



magazine

After 10 years: dynamic volunteer network!

2 . Decentralised composting

System set up:

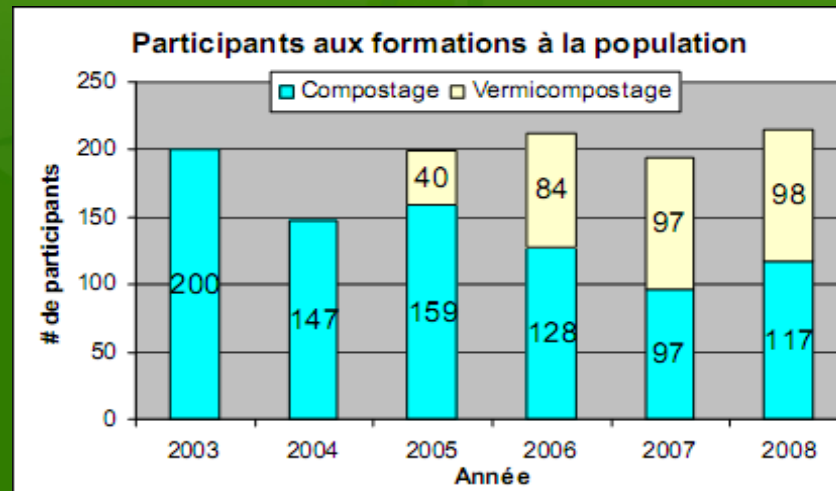
2) Short training courses for the population

50 courses, 1,200 people (excluding 2009)

200 people trained per year, almost half on vermicomposting in recent years.

survey: 86% began to compost following the training course.

+ improving quality for those who were already composting

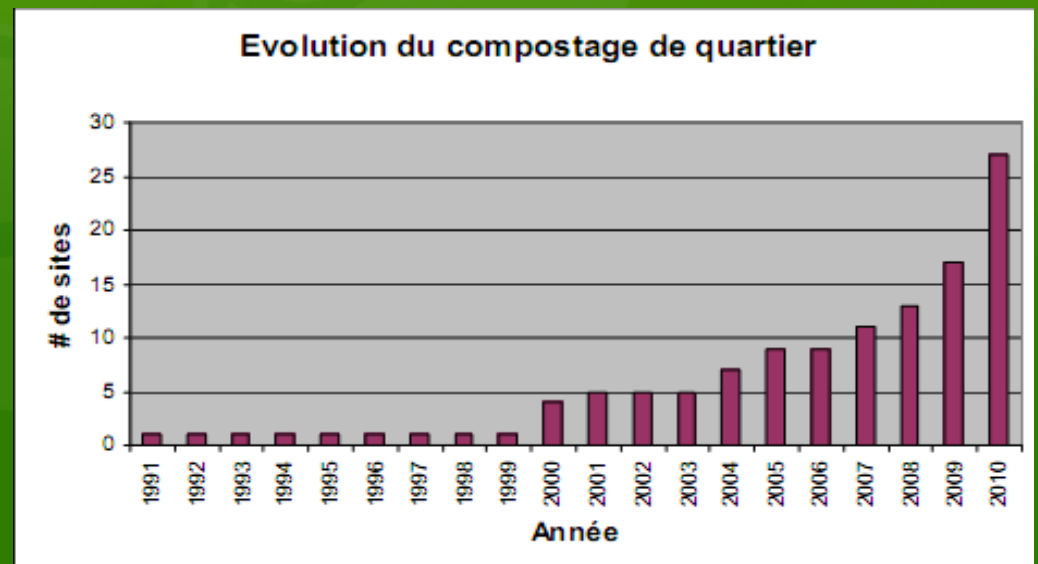
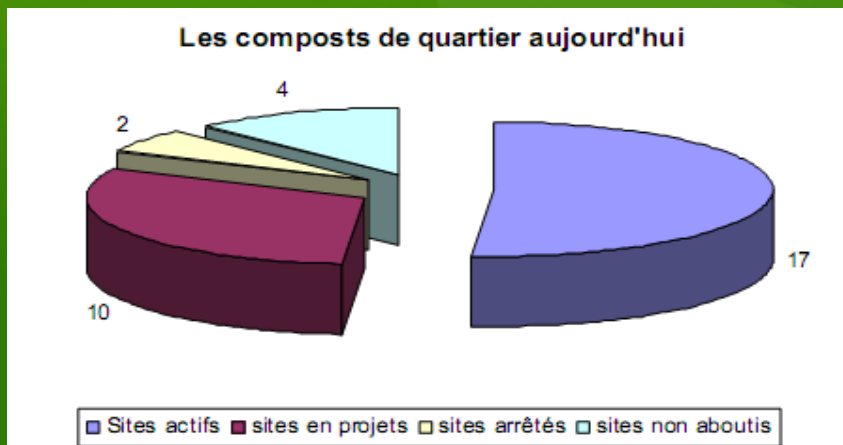


2 . Decentralised composting

System set up:

3) Support for district composting:

- 17 active composting sites
Some involve more than 150 participants
- 6 starting up
- Technical guide request for proposals / “facilitator”/ financial assistance



2 . Decentralised composting

Success

15% of households (30% of those with a garden) compost

almost 1% of those for vermicomposting and 1% for district composting

17 supported neighbourhood composting areas

Prospects:

District composting and vermicomposting

Analysis of the quality of the compost

Networking?

Prevention of garden (and green space) waste at source



3. The fight against food wastage

What do the residents of Brussels think?

2003 - 2004 No awareness of food wastage
No awareness of impact of food choices on environment
... except for packaging.

21%: no wastage

52%: moderate wastage

27%: high level of wastage

2007- 2008 No awareness of wastage
Unwillingness to see themselves as wasteful
84% say that they already limit food wastage
70% think that the food chain has an impact on global warming

2009 50% of Brussels residents feel concerned
26% “the supermarkets are responsible”
12% “it’s inevitable”
90% say they are already taking action...



3. The fight against food wastage

Potential (Households)

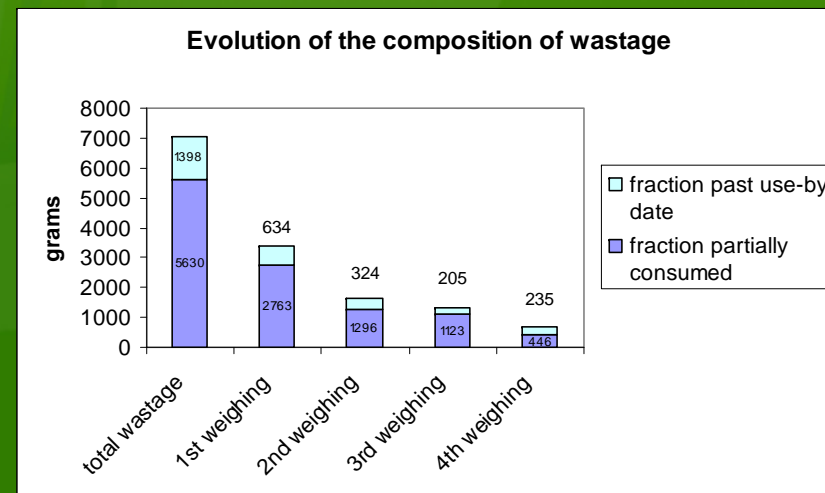
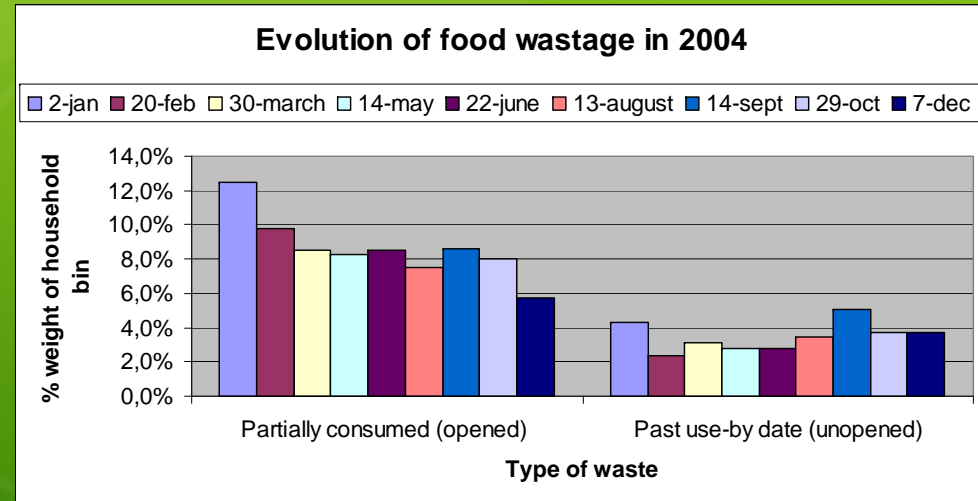
Bin analysis: Wasted food
 = 15kg/person/year
 = 15,000T/year
 = 12% of weight

Pilot scheme with households:
 6 households - 3 months
 bin analysis

Initial wastage: 10%
 -> reduction: 80%
 = 12 kg/person/year

Solutions implemented

- Planned shopping (list, menus, etc.)
- Correct storage of purchases
- Using or freezing leftovers



1. Fight against food wastage

Potential (office cafeterias)

Bin analysis :

= 18 kg/employee/year

= 0.3 kg of waste/meal

= 50,000 meals/day -> +/- 4000 T/year

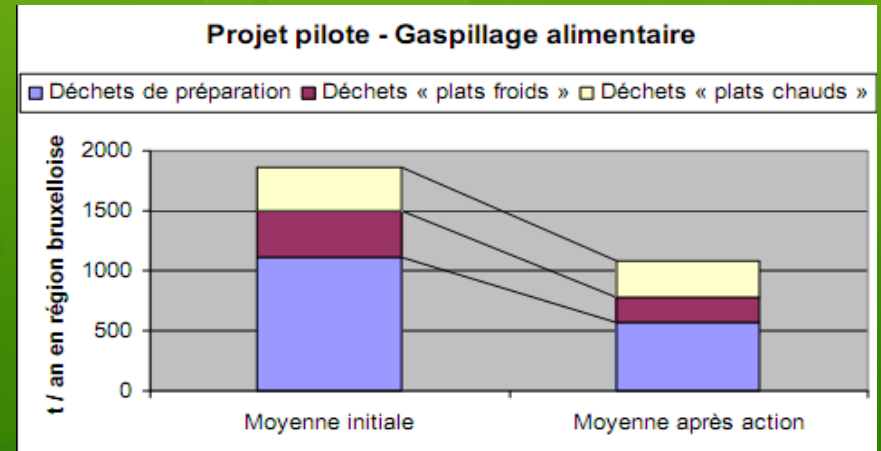
= 10,000 T (cafeterias + other)

Pilot project:

40% reduction in waste

Solutions implemented:

- Management: Enrolments/reservations
- Kitchen: do not mix ingredients in advance, just-in-time cooking
- Service: plate type – measured by weight
- Consumer: awareness, satisfaction surveys



3. Fight against food wastage

Potential (school)

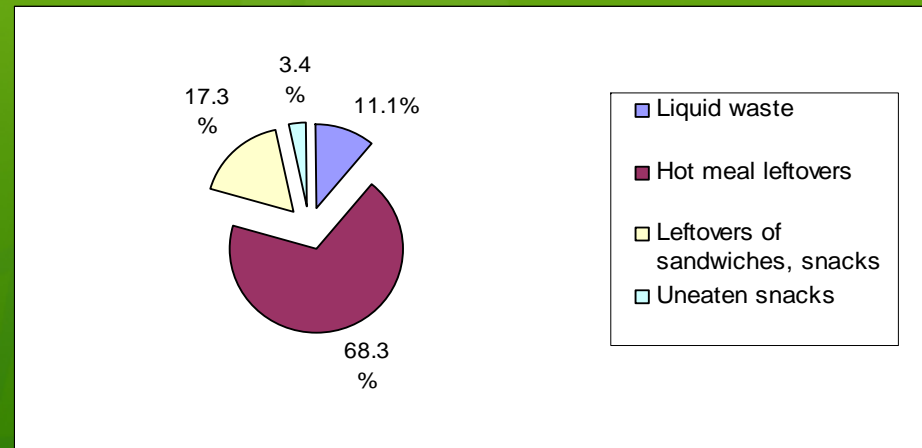
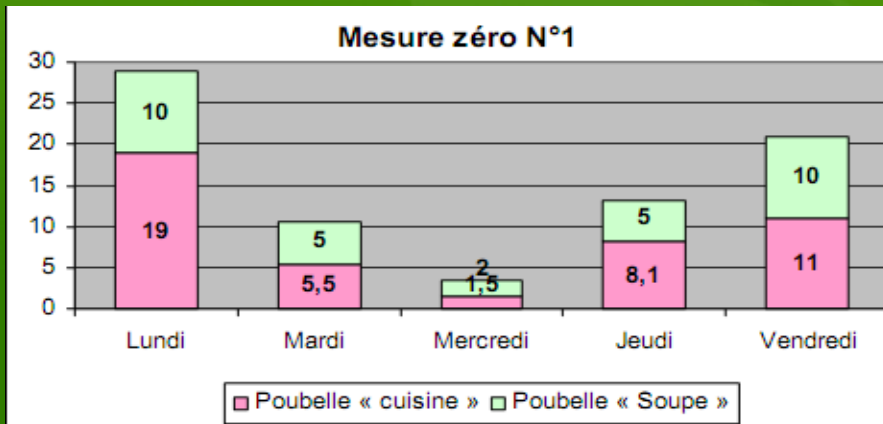
Wasted food

= 6 kg/pupil/year (334 T/year)

= 23% of weight of waste

Pilot project:

! Variability according to menu



3. Fight against food wastage

Actions implemented

Wider context: sustainable nutrition

Why?

Food

- = 30% of the ecological footprint
- = 20-30% of greenhouse gas emissions

On average, here,
one meal = 3 kg of CO2-equivalent

-> the fight against waste is part of a series of measures.



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

3. Fight against food wastage

Specific projects to fight food wastage

Press
Stands

Workshops on using up leftovers



16-03-2006

Brusselle gezinnen verspillen ja...

BRUSSEL De Brusselle gezinnen gooien ja gemiddelde van 31 kilo per gezin per jaar afval. Het Instituut voor Milieubeheer (BIM). Met die gedurende een jaar 30.000 mensen drie maanden lang. Een kwart van dat afval is overbodig voedsel. Een kwart van dat afval is overbodig voedsel waarvan de verpakking de rest van het afval zijn producten waarvan de verpakking overschreden. In 60 procent van de gevallen is het voedsel vers. Opmerkelijk: de 'minder rijken' gooien meer afval dan de 'rijken'.



15.000 tonnes de gaspillage

30.000 repas mis à la poubelle tous les ans par les Bruxellois

BRUXELLES ▽ Le Bruxellois gaspille! Chaque année, quelque 15 000 tonnes de déchets alimentaires sont jetées dans la capitale, soit 15 kilos par habitant. Un chiffre qui équivaut à la bagatelle de 30 000 repas, soit trois repas par jour pendant un an. L'étude menée par RDC Environnement et présentée hier par Evelynne Huybreckx, ministre bruxelloise de l'Environnement, est foudroyante.

Encore quelques chiffres... Les déchets alimentaires représentent 12% du poids des sacs blancs; 48% des déchets alimentaires jetés concernent des produits entamés (principalement du pain, des pâtisseries, des fruits et légumes), le reste se divise entre les produits périmés (27%), dont beaucoup de fruits et légumes, viandes, produits laitiers et plats cuisinés, et les restes cuisinés (25%).

Ce mercredi était la journée internationale du consommateur. L'occasion idéale pour Evelynne Huybreckx de présenter son plan 2006 pour une consommation plus durable. «C'est évident, nous privilégions l'axe de l'alimentation durable, avec pour premier acte concret, la lutte

ple, avec ou sans enfants) a été scrupuleusement examiné entre décembre 2004 et avril 2005.

Si les six ménages ne se déclaraient "pas particulièrement gaspilleurs" au départ, leur gaspillage alimentaire à tout de même diminué de 80% entre le début et la fin du programme. Et la proportion des aliments trouvés dans leurs sacs blancs est...

Bref, un acheteur attentif et responsable peut faire beaucoup pour réduire son gaspillage alimentaire.

Fid

BRUSSEL Imaginé pour aider les ménages à mieux gérer leurs déchets, le plan 2006 de la Région bruxelloise vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire. Ce plan prévoit un accompagnement des ménages par des ateliers de cuisine et des ateliers de compostage.

On est foutu, la poubelle mange trop

Environnement / Recettes contre le gaspillage alimentaire, qui plombe nos sacs blancs

Aller, non, on n'est pas vraiment foutu. Mais il est sans doute grand temps de soulever le couvercle qui plombe nos sacs blancs (souvent) comportement.

Une plongée au cœur de nos poubelles, et nous voilà près la main dans le sac, comme le rapellent aujourd'hui l'IBGE, le Cric, Inter-Environnement ou encore l'Observatoire bruxellois pour la consommation durable.

C'est que la réalité a dépassé les perceptions. Selon une étude menée par TULLI, les Bruxellois ne seraient en effet que peu conscients de leur gaspillage alimentaire et ceux qui le sont avouent ne pas agir, par manque de temps, pour modifier leur comportement.

Mais, passée sa crise, la poubelle tient un autre langage: aliments entamés ou même intacts constituent 12% de nos sacs blancs (selon une étude réalisée en 2004 par RDC-Environnement). «Rien qu'en Région bruxelloise, l'ensemble des ménages gaspille près de 15 000 tonnes par an, estime Evelynne Huybreckx, ministre bruxelloise de l'Environnement. Soit l'équivalent de trois repas par jour pour 30 000 personnes!»

On dénombre deux catégories dans ces déchets: les aliments déjà entamés et ceux qui sont périmés. «De janvier à décembre, on consomme deux fois, indique Jolien Vachonbeke de l'IBGE. Le 2 janvier, au lendemain des fêtes et début septembre, on retire des tonnes.» Parmi les principaux aliments entamés, on retrouve les restes de plats cuisinés, devant le pain ou encore les pâtisseries.

«Dans les périmés, ce sont les fruits et légumes qui arrivent en tête, certains avec une petite tâche brune et donc parfaitement consommables.»

pour environnemental. Le but n'est pas de donner des leçons, mais de mener une opération de conscientisation sur un thème qui touche chacun au quotidien, en famille ou en collectivité.

Une consommation durable qui passe par une campagne d'information et des outils pédagogiques. Une série de trucs et astuces pour guider chacun, du caddy à la poubelle en passant par l'assiette. «Beaucoup de gens ont envie de changer leur comportement sans pour autant avoir comment y arriver», argumente-on au Cric. Que faire des restes, comment les cuisiner ou quelle est la portée d'une date de péremption, vous saurez tout en consultant la fiche cuisine et le carnet de courses édités par l'IBGE. Ou en surfant sur le site tout frais concocté par l'Observatoire (1). Avec des conseils, parfois étonnants, comme de manger avant d'aller faire ses courses. Parce que si ce n'est pas le cas, l'œil du consommateur se fait, par ailleurs, plus gros que son plaisir. ■

PATRICK LAMBERT

(1) Fiche et carnet disponibles gratuitement au 02 775 7623 www.dshbr.be



3. Fight against food wastage

Specific helpful tools (households)

- recipe cards with anti-waste, seasonal recipes, etc.,
- anti-waste spaghetti spoon
- shopping list book
- activities in shops, markets, etc.



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

3. Fight against food wastage

General projects

Brussels Observatory for Sustainable Consumption
(Brussels Environment – CRIOC Partnership)

Studies: www.observ.be

-> source of objective information,
pertinent for all sectors of the public!

2009: research into commercial practices (producers/distributors) that generate waste on account of households: promotions, quick sales, packaging that does not meet the needs or that is difficult to empty, etc.

-> project during European waste reduction week

- Letter targeting the sector

- press release

flyer for the general public



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

3. Fight against food wastage

General projects

“Brussels network for sustainable nutrition”: over 30 participants

APIS BRUOC SELLA, www.apisbruocsella.be - Banque alimentaire de Bruxelles-Brabant, www.banquesalimentaires.be - BIOFORUM Wallonie, www.bioforum.be - Bruxelles Environnement-IBGE, www.bruxellesenvironnement.be - COPROSAIN, www.coprosain.be - Côté Soleil – Boeregoed, www.cote-soleil-bruxelles.com - CRIOC, www.crioc.be, www.observe.be - Cuisine Potager, www.cuisine-potager.be - Culture et Développement, www.cultureetdeveloppement.be - Den Diepen Boomgaard, www.diepenboomgaard.be - Etopia, www.etopia.be - Karikol, Convivum Slow Food de Bruxelles, - www.karikol-slowfoodbruxelles.skynetblogs.be - Le Début des Haricots, www.haricots.org - Les Cuisines Bruxelloises - Mandala Organic Growers, - www.mandalaorganicsgrowers.com - Netwerk Bewust Verbruiken, www.bewustverbruiken.org - Le Jardin des Couleurs, www.haricots.org - Question Santé, www.questionsante.org - Rencontre des Continents, www.rdc.be - Réseau Ecoconsommation, www.ecoconso.org - Réseau IDée, www.reseau-idee.be - RESET, www.icone.be/reset - SASASA, www.sasasa.be - SODEXHO, www.sodexho.be - SOS Faim, www.sosfaim.org - Terroir Wallon, www.terroirwallon.be - Tourisme autrement, www.tourisme-autrement.be

-Internal: exchange, cooperation

-External: more visibility to promote sustainable nutrition

The Brussels Network for Sustainable Nutrition
(presented by the OBCD):
www.observe.be/rabad



3. Fight against food wastage

General projects

“sustainable cafeterias” (2008 - ...)

in partnership with BIOFORUM

40 school, hospital and business cafeterias

(40 to 60,000 meals/day);

Kitchen training

with less meat, more seasonal vegetables & fruits,
more organic, less wastage



Guidance adapted to the group
(menus, weights, presentations, etc.)

Adapted menus & presentation!

Networking with initiatives for exchanging experiences,
orders, etc.

Intermediary with suppliers



3. Fight against food wastage

General helpful tools (households)

- “food and environment” brochure
- Cooking courses – “anti-waste” workshop (1000 people trained in 2009)



NOTRE ALIMENTATION =
1/3 DE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

NOS CHEFS VOUS APPRENNENT À CUISINER NATURE

DIM 15 MARS 2009
DE 11H00 À 17H00
HALLES ST-GÉRY
(PLACE ST-GÉRY)

GRATUIT
INSCRIPTIONS
www.bruxellesenvironnement.be
02 775 75 75

Carlo de Pascale, chroniqueur culinaire

DÉCOUVREZ UNE CUISINE AUSSI BONNE POUR VOUS QUE POUR L'ENVIRONNEMENT

CHAQUE GESTE COMPTE QUAND ON EST PLUS D'UN MILLION DE BRUXELLOIS

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT
65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé

BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

RÉGALONS-NOUS EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

Ce que nous mangeons représente près d'1/3 de notre impact sur l'environnement. Comment ? Le transport et la conservation des aliments consomment de l'énergie. Les modes de production intensifs utilisent souvent des engrais et pesticides qui contribuent à la pollution des sols et des eaux. Pourtant, tout en nous régulant, nous pouvons réduire ces nuisances.

LORS DES ACHATS

1. Faites une liste de courses. Planifiez les menus de la semaine.
2. Organisez vos menus en fonction des dates de péremption des produits achetés.
3. Privilégiez les fruits et légumes frais, locaux et de saison.
4. Privilégiez les produits labellisés, issus de l'agriculture biologique ou intégrée, labellisés «pêche durable» ou du commerce équitable. ...
5. Alternative les sources de protéines en consommant du poisson, de la viande, des œufs, des substituts végétariens, légumineuses ...
6. Évitez les produits suremballés et utilisez les sacs de courses réutilisables.

CHEZ SOI

7. Gérez votre frigo : ne le surchargez pas, maintenez-y une bonne température, déglacez régulièrement, placez les restes dans un récipient fermé.
8. Cuisinez à l'économie d'énergie, par exemple en posant un couvercle sur la casserole.
9. Conservez et accommodez les restes : congélez le surplus et imaginez de nouvelles recettes avec les restes qui se trouvent dans votre frigo.
10. Compostez vos déchets organiques de cuisine (épaves de fruits et légumes, restes de pain, filtres à café et sachets de thé, coquilles d'œufs, etc.).

BON À SAVOIR

15 kg d'aliments entraine au minimum 1000 litres de CO2 dans le ciel.

- Un frigo surchargé augmente la consommation d'énergie, car l'air froid circule moins bien.
- 50% du poids de nos poubelles sont des emballages.
- Des fruits et légumes produits hors saison ont besoin d'une grande quantité d'énergie pour arriver à nous parvenir en termes d'achats.

02 775 75 75

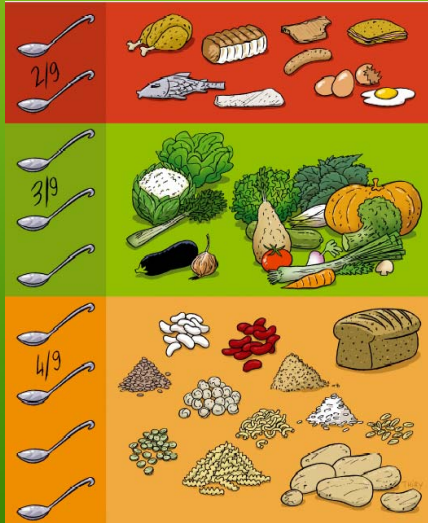


BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

3. Fight against food wastage

General helpful tools (Educational tools)



3. Fight against food wastage

Results?

Difficult to quantify apart from the pilot projects

Behaviours difficult to change >< current society

BUT: favourable context

- cooking is coming back into fashion!

- sustainable nutrition = conviviality, health, social links, environment

Prospects?

Work over the long term

HORECA

Supermarkets



4. European Waste Reduction Week

Organic waste

67 approved projects, including:

Food:

Wastage: 4

- XL Competition for recipes using up leftovers,
- Amazone: workshop on using up leftovers
- CRIOC: targeting the production/distribution sector following research
- Snack Oups: soups

Packaging: 10

- beakers, cups, flasks
- tap water
- healthy bar, without packaging
- fruit snack

- eliminating the distributor
- never lunches at work



4. European Waste Reduction Week

Organic waste

Composting:

Individual: 4

- workshop demonstration
- stand
- open-house event at a master composter

Decentralised collective: 7

- visit to demonstration site
- vermicomposting open to the district
- composting at school
- composting in a building housing 25 associations
- composting a snack bar or in a restaurant
- composting from the Sunday market

General:

Raising awareness at the morning market



Conclusion

Organic Waste - what management priorities?

Waste framework directive: 5-level waste management structure

Priority: prevention

-> decentralised composting?

Prevention strand = no “waste” put out for collection

Widespread, good result for a town, potential still exists for vermicomposting and district composting

-> prevention at source : THE priority !

- prevention of green waste

considered anecdotal for the time being, potential not yet qualified advice to the general public, actions in the management of regional green spaces



prevention of food waste

More difficult, but opportunity identified and potential proven for 2

target audiences