

FORUMS

Les acteurs se rencontrent autour de la thématique du gaspillage alimentaire



*L'une des actions du Plan REGAL vise l'échange d'expériences et de pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'organisation de **forums de rencontre d'acteurs** de la chaîne alimentaire.*

Le **troisième forum** s'est focalisé sur **l'optimisation de la production alimentaire dans le secteur agricole**. Il a été accueilli le 18 septembre dernier à la ferme Champignol.

Après une présentation des résultats de l'enquête sur le gaspillage alimentaire dans le secteur agricole coordonnée par Diversiferm/accueil champêtre en Wallonie et le Collège des producteurs, plusieurs producteurs (Ferme Schalenbourg, Plantation Beaugard et Ferme Champignol) ont fait part de leurs **bonnes pratiques pour réduire et valoriser les pertes**, telles que :

- ✓ la vente sur commande ;
- ✓ la vente de viande en colis ;
- ✓ l'atelier de découpe à la ferme ;
- ✓ la transformation de produits (jus, gelées, conserves, etc.) ;
- ✓ le don aux associations et la biométhanisation.

Consultez les présentations et la vidéo [ici](#).

Le **Regal Award**, concours récompensant une pratique inspirante en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, a été remis à cette occasion au lauréat du secteur primaire : Olivier Mathonet de la **pisciculture Mathonet-Gabriel**.
