



Panel de citoyens
européens

Déchets alimentaires

Dossier d'information

#FoodWasteEU

À propos de ce dossier

Bienvenue au panel de citoyens de la Commission européenne sur le gaspillage alimentaire ! Tout d'abord, nous tenons à vous remercier d'avoir accepté de participer à ce processus. Avec 149 autres citoyens venus de toute l'Union européenne, vous êtes sur le point de vous lancer dans une véritable aventure, un processus de délibération citoyenne axé sur le gaspillage alimentaire.

Pour vous aider à mieux comprendre ce processus, nous avons structuré ce dossier d'information autour de cinq sections :

- 1. INTRODUCTION À LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE PANELS DE CITOYENS EUROPÉENS** **4**

Les panels de citoyens sont une innovation démocratique qui place les citoyens au centre de l'élaboration des politiques publiques. Dans cette section, nous vous donnons un bref aperçu du fonctionnement de ces processus.
- 2. LE MANDAT : SUR QUOI VAIS-JE TRAVAILLER ?** **6**

La Commission européenne vous a réunis pour accomplir une tâche précise : voici le mandat que l'on vous demande de remplir.
- 3. LE SUJET : QUE DOIS-JE SAVOIR SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?** **8**

Vous n'avez pas besoin d'être ou de devenir un expert pour contribuer de manière significative au panel de citoyens, mais il est important que vous connaissiez quelques informations de base sur le sujet. Dans cette section, vous découvrirez les principaux défis et les moyens pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- 4. INFOS PRATIQUES** **14**

Nous espérons rendre votre parcours et votre participation aussi aisés que possible. Cette section traite du transport, de l'hébergement, des indemnités journalières et d'autres questions pratiques dont vous devez tenir compte.
- 5. QUI ORGANISE CE PANEL ?** **16**

Il est important que vous sachiez quelles institutions et organisations sont responsables de ce panel.



1. Introduction à la **nouvelle** **génération** de panels de citoyens européens

Que sont les panels de citoyens européens ?

Dans les panels de citoyens de la Commission européenne, des citoyens choisis au hasard dans les 27 États membres de l'UE se réunissent pour discuter des principales propositions à venir au niveau européen. Sur la base de ces interactions transnationales, les citoyens formulent des recommandations que la Commission européenne prendra en considération pour définir ses objectifs politiques et ses politiques concrètes.

En 2021-22, l'Union européenne a convoqué 4 panels lors de la Conférence sur l'avenir de l'Europe. 800 citoyens sélectionnés au hasard se sont réunis au sein de quatre panels, chacun se réunissant lors de trois sessions. Les participants ont partagé – dans leur langue – leurs perspectives et leurs idées sur les thèmes de l'économie, de la justice sociale, de l'emploi, de l'éducation, de la culture, de la jeunesse, des sports, de la transformation numérique, de la démocratie européenne,

des valeurs, de la sécurité, de l'État de droit, du changement climatique, de la santé, de la migration et du rôle de l'UE dans le monde. À l'issue des panels, les citoyens ont formulé 178 recommandations, qui ont ensuite donné lieu à 49 propositions et plus de 300 mesures associées.

Une nouvelle génération de panels de citoyens

Les panels européens de la Conférence ont constitué un exercice démocratique novateur au niveau européen, qui a placé les citoyens au centre de la construction de l'avenir de l'Union européenne. Les citoyens qui ont participé à la Conférence ont appelé à des opportunités similaires et plus fréquentes de participer à l'élaboration des politiques européennes à l'avenir. En réponse, la présidente de la Commission européenne, Ursula von der Leyen, a annoncé une nouvelle génération de panels de citoyens pour consulter des citoyens choisis au hasard sur certaines propositions clés au niveau européen. Les panels de citoyens qui





Panel de citoyens n°1 sur le gaspillage alimentaire

Comme vous le savez déjà, vous êtes membre du panel n°1 sur le gaspillage alimentaire. D'autres citoyens seront sélectionnés pour les panels n°2 et n°3, qui traiteront d'autres sujets. Dans ce panel, vous vous réunirez au cours de trois sessions. Deux des sessions auront lieu en présentiel (à Bruxelles), et une session sera menée virtuellement (en ligne) :

- **Session 1 :** 16-18 décembre 2022 (à Bruxelles)
- **Session 2 :** 20-22 janvier 2023 (en ligne)
- **Session 3 :** 10-12 février (à Bruxelles)

ont été au cœur de la Conférence (sur l'avenir de l'Europe) sont maintenant une caractéristique régulière de notre vie démocratique, comme elle l'a déclaré dans son discours sur l'état de l'Union en septembre 2022.

La nouvelle génération de panels de citoyens vise à s'appuyer sur les expériences précédentes. Trois nouveaux panels ont été annoncés, qui se réuniront pour trois sessions chacun. Cette fois, les panels de citoyens aborderont des sujets politiques plus concrets, en se concentrant sur le gaspillage alimentaire, les mondes virtuels et la mobilité d'apprentissage. Les participants pourront communiquer entre eux dans leur propre langue, à l'aide d'interprètes.

Comment fonctionnent les panels de citoyens ?

Chaque panel est composé de 150 citoyens sélectionnés au hasard dans tous les États membres de l'UE, dont un tiers a moins de 26 ans, afin de représenter les futures générations de l'Europe.

Le panel de citoyens combine travail collaboratif en petits groupes (d'environ 12 personnes) et travail en plénière (les 150 participants réunis). Pour mener à bien ce travail, les panélistes seront assistés par une équipe de facilitation. Cette équipe est composée d'experts qui savent rendre le travail de groupe plus dynamique, afin de tirer le meilleur parti de chaque individu et du groupe dans son ensemble. Ils fourniront également aux citoyens une série d'outils pour le travail collaboratif et la prise de décision collective.

En tant qu'intervenant, il est important que vous compreniez que ce processus n'a pas pour but de vous transformer en expert sur le sujet. Vous acquerez des connaissances de base sur le sujet et, sur la base de vos propres valeurs et expériences de vie, vous serez en mesure de formuler des recommandations.

La première session introduira le sujet et le contexte de la discussion. Vous apprendrez à vous connaître et à fixer les règles d'une discussion constructive. Vous approfondirez ensuite votre compréhension du problème et de la question du gaspillage alimentaire. Avec l'aide d'intervenants extérieurs, vous comprendrez mieux les approches et les actions qui peuvent contribuer à réduire le gaspillage alimentaire et quels sont les obstacles, les défis et les dilemmes possibles, ainsi que les avantages et les opportunités qui en découlent. Pour conclure la première session, vous définirez et choisirez plusieurs approches qui deviendront l'objet de la deuxième session.

La deuxième session s'appuiera sur les sujets et les dilemmes que vous avez identifiés lors de la première session, avec des contributions plus détaillées sur des sujets et des actions concrètes. Il sera crucial de prêter une attention particulière à certains compromis ainsi qu'aux meilleures pratiques et à la manière dont chacun d'entre eux pourrait avoir une incidence sur la vie quotidienne des gens. Nous inviterons des experts, dont la contribution sera importante pour garantir une information factuelle et un débat de qualité. L'objectif est de faire appel à votre créativité pour commencer à formuler quelques premières idées de recommandations à la Commission européenne.

Lors de la troisième et dernière session, vous transformerez ces premières idées en recommandations concrètes, par le biais de délibérations et de références à des informations factuelles. Les projets seront ensuite finalisés, et vous voterez sur les recommandations clés finales. Ces recommandations constituent votre réponse au mandat (voir page suivante). Lorsque vous les formulerez, vous aurez accompli votre tâche en tant que panélistes.

2. Le mandat :

Sur quoi vais-je travailler ?

La réduction du gaspillage alimentaire présente un énorme potentiel de réduction des ressources que nous utilisons pour produire les aliments que nous consommons. La lutte contre le gaspillage alimentaire est une triple victoire : elle permet d'économiser de la nourriture pour la consommation humaine, aide les agriculteurs, les entreprises et les consommateurs à économiser de l'argent et réduit l'impact environnemental de la production et de la consommation alimentaires.

Le premier rapport à l'échelle de l'UE sur les niveaux de gaspillage alimentaire montre que près de 57 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été générées en 2020 (127 kg par personne), avec une valeur de marché associée estimée à 130 milliards d'euros. Les ménages représentent un point sensible majeur, puisqu'ils sont responsables de 55% de l'ensemble des déchets alimentaires. Selon des estimations approximatives, dans l'UE, environ 10% des aliments mis à la disposition des consommateurs seraient gaspillés. En outre, les déchets alimentaires représentent environ 5% des émissions de gaz à effet de serre de l'UE associées à l'empreinte globale de la consommation alimentaire de l'UE.

L'UE et ses États membres se sont engagés à respecter les objectifs de développement durable des Nations unies, qui préconisent de réduire de moitié, d'ici à 2030, le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs, et de réduire les pertes alimentaires tout au long de la chaîne

d'approvisionnement alimentaire. Toutefois, les progrès accomplis à ce jour n'ont pas progressé à l'échelle et au rythme nécessaires pour atteindre cet objectif. L'introduction d'objectifs de réduction des déchets alimentaires juridiquement contraignants à l'échelle de l'UE, par le biais d'une nouvelle proposition législative, vise à accélérer les progrès de l'UE sur cette question et ferait en sorte que tous les États membres soient obligés de prendre des mesures ambitieuses pour réduire les déchets alimentaires sur leurs territoires respectifs.

La Commission européenne a décidé de convoquer un panel de citoyens avec l'objectif clair d'inviter ses participants à répondre à la question suivante :

Quelles mesures les États membres de l'UE, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les citoyens et les autres parties prenantes privées et publiques devraient-ils prendre pour intensifier les efforts de réduction du gaspillage alimentaire ?

On s'attend à ce que, pendant les panels, les citoyens reçoivent suffisamment d'informations pour comprendre la question et pour identifier et prioriser les actions nécessaires pour avancer à l'échelle et au rythme requis. Il est important de noter que le panel se penchera sur les actions déterminant le changement de comportement de l'ensemble des acteurs et les efforts qu'ils doivent fournir en tant que citoyens et l'aide dont ils auront besoin.

Le résultat final du panel sera une liste de recommandations qui soutiendront les travaux de la Commission sur le gaspillage alimentaire, y compris la proposition législative, et serviront de guide pour aider les États membres à atteindre les objectifs de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires.





3. Le sujet : Que dois-je savoir sur le **gaspillage alimentaire** ?

Maintenant que vous en savez un peu plus sur le processus, concentrons-nous sur le problème lui-même. Nous avons élaboré cette brève section pour vous aider à comprendre la question du gaspillage alimentaire. Bien sûr, nous ne pouvons pas couvrir tous les aspects en quelques pages. Nous avons sélectionné les connaissances qui, selon nous, vous seront utiles en tant que membre du panel de citoyens, et vous recevrez des informations plus détaillées tout au long de l'événement.

Nous espérons que cette section vous donnera un aperçu qui vous aidera à donner un sens aux présentations et à contribuer aux discussions et activités du panel.

Voici ce que couvre cette section :

1. QUEL EST L'ENJEU ?

- 1.1. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
- 1.2. Quand et où se produit le gaspillage alimentaire ?
- 1.3. Ce que le gaspillage alimentaire n'est pas
- 1.4. Quelle est l'ampleur du problème ?
- 1.5. Quels avantages pouvons-nous attendre de la réduction du gaspillage alimentaire ?

2. QUE POUVONS-NOUS FAIRE ?

- 2.1. Pourquoi est-il difficile de réduire le gaspillage alimentaire ?
- 2.2. Quels sont les outils et les approches à notre disposition ?
- 2.3. Quel est votre rôle dans ce processus ?



1. QUEL EST L'ENJEU ?

1.1. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Dans l'Union européenne, les déchets alimentaires sont définis comme des aliments retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, qu'ils soient ensuite recyclés et transformés en compost ou en biogaz, brûlés dans un incinérateur ou mis en décharge.

Cette définition des déchets alimentaires couvre à la fois les parties comestibles et non comestibles. Elle comprend :

- Des aliments entiers ou des parties d'aliments que les gens pourraient manger mais qui sont jetés. Il peut s'agir, par exemple, de lait déversé dans une laiterie, de légumes que votre supermarché ne vend pas, de pain que vous avez fait cuire à la maison et que vous n'avez pas mangé, ou encore de restes jetés après un repas au restaurant. (Il s'agit d'une fraction des déchets alimentaires que nous pourrions réduire ou, idéalement, éviter presque complètement).
- Les éléments associés aux aliments — comme les arêtes de poisson, les coquilles d'oeufs ou les noyaux de fruits — qui ne sont pas destinés à être consommés. La notion de «parties non comestibles» varie d'un endroit à l'autre, ou d'un groupe à l'autre. Par exemple, certaines personnes épluchent les pommes tandis que d'autres mangent le fruit entier, y compris le trognon et les pépins. Dans certains pays, les gens considèrent les pattes de poulet comme de la nourriture, et dans d'autres, ils les jettent généralement. (Cette fraction non comestible

pourrait être réduite, par exemple en évitant de trop éplucher les légumes, mais ne peut être évitée. Cependant, nous pouvons améliorer la façon dont nous les traitons et les recyclons).

1.2. Où et quand se produit le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Prenons l'exemple des tomates :

• Production, stockage :

À la ferme, après la récolte, les tomates peuvent être marquées, cueillies mais non vendues, endommagées par des machines, etc.

• Transformation, emballage :

Après la récolte, les tomates peuvent être stockées dans de mauvaises conditions, contaminées, endommagées en raison d'un mauvais emballage, etc.

• Distribution, la vente au détail :

Les tomates peuvent être gaspillées parce qu'elles ne sont pas vendues ; rejetées parce qu'elles ne répondent pas à certaines normes de forme, de taille ou de couleur ; endommagées parce qu'elles sont transportées ou stockées dans des conditions inappropriées, etc.

• Consommation :

Les tomates peuvent finir à la poubelle, à la maison ou au restaurant, parce que nous ne les avons pas conservées correctement, que nous en avons acheté trop, que nous avons cuisiné de grandes quantités et que nous ne les avons pas mangées, etc.

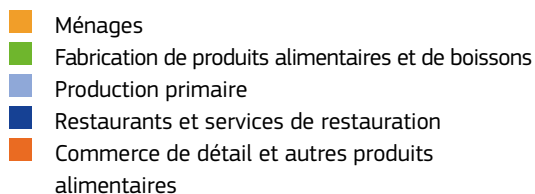
1.3. Ce que le gaspillage alimentaire n'est pas

La définition de l'UE du gaspillage alimentaire ne comprend pas :

- les pertes de nourriture avant la récolte (p.ex. lorsqu'une culture est endommagée par des intempéries ou des parasites, ou simplement non récoltée) ;
- les sous-produits de la production de biens qui ne sont pas destinés à être consommés — par exemple, les restes d'amandes utilisées pour fabriquer de l'huile à usage cosmétique ;
- les aliments qui ne sont pas vendus pour la consommation humaine mais qui sont utilisés comme nourriture pour les animaux, comme les biscuits cassés ;
- les emballages alimentaires.

1.4. Quelle est l'ampleur du problème ?

Selon certaines estimations, un tiers de toute la nourriture produite dans le monde et destinée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée. Eurostat (l'office statistique de l'Union européenne) indique qu'en moyenne, environ 127 kg de déchets alimentaires ont été générés par habitant dans l'Union européenne en 2020, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Cela représente environ 1 kg de déchets alimentaires par personne dans l'UE tous les trois jours. Ces déchets alimentaires proviennent de différents secteurs, comme le montrent le graphique circulaire et le tableau ci-dessous (moyenne de l'UE en 2020) :



Secteur du gaspillage alimentaire

POURCENTAGE DU TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES	EN PROVENANCE DE...	PAR HABITANT
55%	Ménages	70 kg
18%	Fabrication de produits alimentaires et de boissons	23 kg
11%	Production primaire	14 kg
9%	Restaurants et services de restauration	12 kg
7%	Commerce de détail et autres produits alimentaires	9 kg

Eurostat a compilé et publié ces données en octobre 2022 pour la première fois. Dans plusieurs pays, les données sur les déchets alimentaires pour 2020 n'étaient pas disponibles ou n'étaient qu'estimées. (C'est également l'année où la pandémie de COVID a perturbé les chaînes d'approvisionnement alimentaire).

En vertu de la législation européenne, tous les États membres sont tenus de mesurer le gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, en utilisant une méthodologie commune. Nous espérons que la qualité des données continuera à s'améliorer au fil du temps et nous permettra de mesurer les progrès réalisés dans la réduction du gaspillage alimentaire. Pour l'instant, nous devons être prudents lorsque nous considérons ces chiffres : ils nous donnent une bonne idée de l'ampleur du problème, mais ne nous permettent pas encore d'établir des comparaisons détaillées entre les pays ou les secteurs.

1.5. Quels avantages pouvons-nous attendre de la réduction du gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire a un impact important sur notre société, notre économie et notre environnement ; certains de ses coûts sont indirects et/ou non visibles. Voici quelques-uns des avantages que nous pouvons attendre de la réduction du gaspillage alimentaire :

• Sécurité alimentaire :

En théorie, nous pourrions nourrir plus de personnes avec la même quantité de nourriture produite. Nous pouvons également éviter le gaspillage de nourriture excédentaire et la mettre à la disposition de ceux qui en ont besoin.

• Épargne :

- Les consommateurs pourraient dépenser moins ou pas d'argent pour les aliments qui finissent à la poubelle.
- Les entreprises qui fabriquent des aliments pourraient économiser de l'argent en achetant la bonne quantité d'ingrédients (bien que, si l'offre correspond mieux à la demande, certaines entreprises pourraient aussi vendre moins de produits).



- Les détaillants pourraient économiser de l'argent en réduisant le volume de nourriture qu'ils ne vendent pas et qu'ils jettent (bien que, si les consommateurs font des achats plus judicieux, certains détaillants pourraient également vendre moins de produits alimentaires).
- Les pouvoirs publics pourraient économiser sur les services de gestion des déchets s'ils traitaient moins de déchets.

• Environnement et climat :

Les systèmes alimentaires pourraient devenir plus efficaces, car nous utilisons moins de ressources pour produire et distribuer les aliments (notamment l'eau, la terre, les engrais, les pesticides et le carburant). La réduction du gaspillage alimentaire permettrait également de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à la distribution des aliments, ainsi qu'à leur pourrissement dans les décharges.

2. QUE POUVONS-NOUS FAIRE ?

2.1. Pourquoi est-il difficile de réduire le gaspillage alimentaire ?

Les pays du monde entier se sont engagés à réduire de moitié, d'ici à 2030, le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et

des consommateurs, et à réduire les pertes alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire. Cet objectif a été convenu lors de l'Assemblée générale des Nations unies en 2015 dans le cadre du programme des objectifs de développement durable (ODD) ; vous entendrez peut-être des références à cet objectif de réduction des déchets alimentaires sous le nom de «ODD 12.3». Jusqu'à présent, les progrès ont été insuffisants et nous ne sommes pas sur la bonne voie pour atteindre cet objectif dans huit ans.

Au sein de l'Union européenne, tous les pays ont adopté des mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire, mais leur niveau d'ambition et leurs résultats varient considérablement. Dans la pratique, peu d'États membres ont adopté une approche fondée sur des données probantes lors de la fixation des objectifs, de la mise en œuvre des actions pratiques et du suivi des progrès.

L'UE a également pris des mesures pour contribuer à réduire les déchets alimentaires. D'ici la fin de l'année 2023, la Commission européenne proposera des objectifs juridiquement contraignants de réduction des déchets alimentaires afin d'intensifier l'action dans toute l'Union. Toutefois, certains États membres peuvent préférer des mesures volontaires plutôt que des objectifs contraignants.



Voici quelques-uns des défis qui ont été identifiés :

- Accroître la coopération entre les organisations publiques et privées afin de créer un vaste changement dans notre système alimentaire.
- Aider les consommateurs à modifier leurs habitudes, par exemple en matière de conservation des aliments ou de restauration.
- Encourager les entreprises à donner la priorité à la réduction des déchets alimentaires et à modifier leurs pratiques.
- Assurer une sécurité alimentaire scrupuleuse tout en réduisant le gaspillage des denrées périssables.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire en même temps l'utilisation des emballages plastiques à usage unique. (Parfois, l'utilisation d'un plus grand nombre d'emballages alimentaires peut contribuer à réduire les déchets alimentaires, car cela nous permet d'emballer de plus petites portions et de protéger les aliments contre la contamination et les dommages.
- Les fabricants de denrées alimentaires pourraient (être obligés d') améliorer les étiquettes des produits, afin qu'elles :
 - fournissent des informations plus nombreuses et de meilleure qualité sur la façon de stocker et de manipuler le produit ;
 - clarifient le marquage des dates, que de nombreux consommateurs ne comprennent pas.
- Les entreprises pourraient intégrer la prévention du gaspillage alimentaire dans leurs activités et donner une plus grande partie de la nourriture qu'elles ne vendent pas, par exemple aux banques alimentaires.
- Les restaurants pourraient réduire la taille des portions et encourager les clients à rapporter leurs restes à la maison.
- À la maison, les consommateurs pourraient améliorer la façon dont ils planifient les repas, font leurs achats, stockent et utilisent les aliments. (Vous trouverez d'autres suggestions dans le dépliant «Comment réduire les déchets alimentaires dans votre vie quotidienne» fourni dans ce kit).

2.2. Quels sont les outils et les approches à notre disposition ?

Voici quelques exemples de nombreuses actions possibles qui pourraient aider à réduire le gaspillage alimentaire. Différents groupes de personnes doivent être impliqués pour nous aider à valoriser et à manipuler les aliments avec plus de soin : consommateurs, autorités publiques, entreprises, ONG et universitaires. Au cours de l'événement, vous entendrez parler de différentes options et discuterez de la manière de les classer par ordre de priorité.

- Les gouvernements pourraient mettre en place des lois, par exemple pour interdire la destruction d'aliments comestibles.
- Les pouvoirs publics pourraient offrir des incitations, comme des crédits d'impôt, aux entreprises et aux consommateurs qui réduisent le gaspillage alimentaire.
- Des organisations publiques ou privées, ainsi que des ONG, pourraient mener des campagnes visant à sensibiliser les consommateurs au gaspillage alimentaire et à la manière de le réduire, et à modifier ce qui est considéré comme un comportement approprié dans notre société en matière de gaspillage alimentaire.

2.3. Quel est votre rôle dans ce processus ?

En tant que membre du panel de citoyens, vous recevrez plus d'informations à partir des présentations des intervenants. Vous pourrez discuter des avantages et des inconvénients des différentes solutions possibles, de leur faisabilité et de leur importance, en fonction de vos valeurs individuelles et collectives.

Le résultat de vos travaux sera une liste de recommandations qui seront transmises à la Commission européenne au début du printemps 2023. Elle soutiendra les travaux de la Commission sur le gaspillage alimentaire — y compris sa future proposition législative, qui sera présentée l'année prochaine dans le cadre d'une révision de la directive cadre européenne sur les déchets de 2018. Elle sera ensuite discutée avec le Parlement européen et le Conseil de l'Union européenne, qui représente les gouvernements de tous les États membres, jusqu'à ce qu'un consensus soit atteint.

Au terme de ce processus plus large, une nouvelle législation sera adoptée (éventuellement en 2025, en fonction des négociations politiques). Chaque pays de l'UE devra alors incorporer ces nouvelles règles dans sa législation nationale.

“À consommer de préférence avant” MM-AA signifie que l'aliment peut être consommé sans danger après cette date, mais que sa qualité peut ne pas être optimale.



“A consommer avant le JJ-MM” signifie que l'aliment n'est plus propre à la consommation après cette date.



4. Infos pratiques

Nous sommes impatients de vous accueillir au panel de citoyens de la Commission européenne sur le gaspillage alimentaire qui débutera le vendredi 16 décembre à Bruxelles, en Belgique. Nous avons le plaisir de vous envoyer les informations pratiques pour préparer votre voyage et votre participation à la réunion.

1. INDEMNITÉ JOURNALIÈRE

Des indemnités journalières (une allocation pour couvrir les frais de subsistance) de 90,00€ par jour de conférence et de voyage seront fournies. Les indemnités journalières sont versées après votre participation à la réunion sur la base d'une liste de présence.

2. LOGISTIQUE

• Organisation du voyage

Vous avez ou allez recevoir votre itinéraire de voyage et votre billet électronique. Si vous avez d'autres questions concernant l'organisation de votre voyage, veuillez nous en faire part en nous contactant à l'adresse info@futureeu.events

• Transferts

Transferts à l'arrivée : à votre arrivée à l'aéroport/la gare, des hôtesses munies d'un panneau d'accueil pour les citoyens (affiche) vous accueilleront et vous accompagneront jusqu'au bus de transfert. Si vous rencontrez des difficultés pour trouver les hôtesses, veuillez appeler : 0032 - 478 79 68 53 ou 0032 - 478 79 68 63 entre 7h00 et 21h00.

En avion : À l'aéroport, après avoir récupéré vos bagages, veuillez vous rendre au bureau de courtoisie disponible au terminal des arrivées où nos hôte/hôtesses vous attendront.

En train : À la gare du Midi de Bruxelles, veuillez vous diriger vers la cafétéria Prêt à Manger où nos hôte/hôtesses vous attendront avec le panneau d'accueil de la conférence et le roll-up.

Une fois à Bruxelles : Des transferts de groupes seront organisés via une navette entre les hôtels et le bâtiment de la conférence. Veuillez vous présenter dans le hall principal de l'hôtel avant l'heure de départ prévue. Notre équipe vous indiquera le chemin de la navette. Si vous préférez rejoindre les locaux de

la Commission européenne par vos propres moyens, veuillez néanmoins en informer notre équipe d'assistance avant votre départ.

Une fois à Bruxelles : De l'événement social aux hôtels. Après la réunion, des événements sociaux peuvent être prévus et des transferts de groupe par une navette entre les locaux de la Commission européenne et le lieu de réunion seront organisés. Après le dîner, des transferts de groupe en navette du restaurant vers les hôtels seront organisés.

Transferts pour le départ : Nous organiserons les transferts vers l'aéroport/la gare pour tous les participants depuis l'hôtel où vous séjournerez. Un panneau d'affichage indiquera l'heure de départ dans le hall de l'hôtel.

• Hébergement

Notre équipe vous accueillera à votre arrivée à l'hôtel, vous remettra un agenda imprimé et toutes les informations utiles. Une chambre individuelle avec petit déjeuner et connexion Wi-Fi gratuite a été réservée pour vous. Veuillez vous référer à votre e-mail de réservation. Veuillez noter que tous les extras (par exemple, minibar, service de chambre, téléphone, bar de l'hôtel, service de blanchisserie, enregistrement anticipé ou départ tardif, etc.) sont à votre charge et ne seront pas couverts par les organisateurs. Veuillez régler tous les frais supplémentaires directement à l'hôtel.

IMPORTANT : L'heure officielle d'arrivée est 15h00 et l'heure de départ est 12h00 le jour du départ. Notre personnel sera présent à l'hôtel pour vous aider si nécessaire. Si vous arrivez plus tôt, l'hôtel fera de son mieux en fonction de l'occupation des chambres. Néanmoins, un certain temps d'attente est possible. Vous pourrez laisser vos bagages et attendre dans le hall de l'hôtel.



3. DIVERS

- **Code vestimentaire**

Veillez apporter des vêtements décontractés pour les réunions, une veste chaude et une écharpe pour l'intérieur et un manteau d'hiver imperméable ainsi que des chaussures chaudes et confortables et des parapluies pour l'extérieur. Les températures en décembre seront probablement autour de 6 C et une température basse moyenne de 0 C.

- **Eau potable**

L'eau du robinet est potable en Belgique. De l'eau en bouteille ou de l'eau filtrée est facilement disponible à l'achat et sera offerte lors de toutes les réunions, repas et événements sociaux.

- **Fuseau horaire**

L'heure actuelle est l'heure CET - Central European Time (UTC/GMT +1 heure).

- **Informations touristiques**

Bruxelles est riche en histoire, architecture, gastronomie, culture et bien plus encore ! Si vous séjournez à Bruxelles pendant le week-end, n'hésitez pas à vous rendre sur le site de la Région de Bruxelles-Capitale pour découvrir toutes les activités culturelles disponibles pendant votre séjour.

- **Contact**

Notre équipe sera composée de plusieurs personnes et hôte/hôtesse qui seront disponibles avant et pendant la réunion. Si vous rencontrez des difficultés à votre arrivée, si l'heure de départ de votre vol a changé, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail : info@futureu.events

- **Traduction**

La réunion sera disponible en 24 langues grâce à une équipe d'interprètes. Veillez adopter un rythme calme et évitez de parler trop vite pendant votre session.

4. ACCÈS AU BÂTIMENT

La réunion aura lieu dans les locaux de la Commission européenne à Bruxelles. La réunion aura lieu dans les locaux de la Commission européenne à Bruxelles. Le bâtiment de la Commission européenne est accessible avec un badge V (V-pass). Un V-pass vous sera envoyé par e-mail avant l'événement. N'oubliez pas de vous inscrire via cet e-mail pour finaliser le processus et obtenir votre code QR V-pass. Si vous n'avez pas reçu votre V-pass, veuillez nous contacter par e-mail : info@futureu.events.

Veillez noter qu'il faut compter au moins 20 minutes pour effectuer le contrôle de sécurité et arriver à la salle de réunion. La sécurité vous demandera votre V-pass et votre carte d'identité.

Tous les participants :

- sont tenus de présenter un passeport ou une carte d'identité en cours de validité avant d'entrer dans le bâtiment ;
- sont tenus de se soumettre à des contrôles de sécurité à l'entrée ;
- sont invités à se munir de la lettre d'invitation ou de tout autre document indiquant clairement leur participation (p.ex. l'e-mail d'inscription).

5. SERVICE D'ASSISTANCE, ACCÈS À INTERNET

Un bureau d'assistance sera situé à l'entrée des salles. Nos collègues et l'équipe d'hôtesse vous aideront à trouver votre chemin, à recevoir des documents ou à répondre à toute autre question que vous pourriez avoir. L'Internet est accessible via des hotspots Wi-Fi qui seront partagés le jour de la réunion.

6. ACCESSIBILITÉ

Les locaux de la Commission européenne sont entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de votre inscription en ligne, veuillez indiquer votre besoin particulier et nos services s'efforceront de vous accueillir au mieux.

Qui organise ce **panel**?

Le panel de citoyens sur le gaspillage alimentaire est organisé par la Commission européenne (Direction générale de la communication en collaboration avec la Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire) et le soutien de Kantar Public (contractant principal) avec Missions Publiques, ifok, Deliberativa, le Danish Board of Technology, et VO Europe.

La section thématique a été produite par une partie de l'équipe organisatrice avec la contribution d'un Comité des connaissances qui comprend les membres suivants :

Laura Fernández CELEMIN,

Conseil européen d'information sur l'alimentation, Belgique

Anne-Laure GASSIN,

Commission européenne, Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire), Belgique

Gyula KASZA,

Université de médecine vétérinaire, Budapest, Hongrie

Maiwenn L'HOIR,

Ministère de l'Agriculture, France

Toine TIMMERMANS,

Université et recherche de Wageningen, Pays-Bas



