



Mesurer le perte et le
gaspillage alimentaires
Premier pas vers leur prévention



RÉSUMÉ

Toks, une chaîne de restaurants entièrement mexicaine qui possède plus de 200 établissements au Mexique, a pris diverses mesures en vue de réduire la perte et le gaspillage alimentaires (PGA), notamment en offrant certains de ses plats en portions de différentes grosseurs.

Récemment, après avoir mesuré la PGA dans ses restaurants conformément au guide pratique publié par la Commission de coopération environnementale (CCE), Toks a trouvé des possibilités de faire des économies estimées à 330 000 pesos mexicains (PMX) par année, et évalué une réduction éventuelle de ses émissions de gaz à effet de serre (GES) représentant 40 tonnes annuellement.



PRINCIPAUX RÉSULTATS

- ❖ **Économies :**
330 000 PMX par année.
- ❖ **Émissions de GES évitées :**
40 tonnes annuellement.
- ❖ **Aliments récupérables :**
17,9 tonnes par année.
- ❖ **Repas équivalents :**
31 006 par année.

Profits issus de la durabilité

L'entreprise Toks s'est engagée à assurer la satisfaction de ses clients grâce à son service ainsi qu'à la fraîcheur, la qualité et la saveur de ses aliments, mais elle a aussi la ferme conviction qu'il faut protéger l'environnement. Par conséquent, en vue de réduire son empreinte écologique, la chaîne de restaurants a mis en œuvre différentes activités parmi lesquelles il convient de mentionner la substitution de matières recyclées à certains intrants, l'incitation à économiser l'eau, ainsi que le programme environnemental de tri des déchets (qui entraîne également des gains pour ses collaborateurs).

L'engagement pris par Toks, à savoir de croître tout en se réinventant avec ses clients, a poussé la chaîne à obtenir les reconnaissances suivantes :

- La distinction H¹, pour la manipulation hygiénique des aliments dans ses services de préparation des plats.
- La distinction d'entreprise socialement responsable (*Empresa Socialmente Responsable*)², pour son engagement à l'égard de la société et de l'environnement, et sa contribution au bien commun.
- La participation au Pacte mondial des Nations Unies³, pour ses engagements en matière de droits de la personne, de normes du travail, d'environnement et de lutte anticorruption.

¹ Il s'agit d'une désignation que les ministères du Tourisme et de la Santé du Mexique accordent aux établissements fixes d'aliments et de boissons qui respectent les règles d'hygiène établies par la norme mexicaine NMX-F-605-NORMEX 2016.

² Pendant 13 ans consécutifs, la société Toks a reçu la désignation d'entreprise socialement responsable (*Empresa Socialmente Responsable*) accordée par le *Centro Mexicano para la Filantropía*, situé dans la ville de Mexico, et s'est distinguée par sa mise en application de 10 pratiques exemplaires et pour avoir obtenu trois mentions honorifiques. Ses initiatives ont été reconnues sur quatre continents et présentées lors de rencontres commerciales et universitaires, par exemple à l'université Harvard.

³ Depuis 10 ans, Toks est membre du *Grupo Asesor en la Cadena de Suministro y Derechos Humanos* (groupe consultatif sur la chaîne d'approvisionnement et les droits de la personne).

Outre le fait qu'elle collabore avec les universités afin d'élaborer des programmes d'affaires qui font mieux connaître aux jeunes la réalité des entreprises, Toks inclue dans la chaîne de valeur de ses commerces des produits artisanaux faits par de petits producteurs autochtones dans le cadre de projets de productivité.

Estimation de la PGA en fonction du guide pratique de la CCE

À la suite de sa participation à des dossiers environnementaux et sociaux, la société Toks a été invitée, en 2018, à faire partie d'un groupe de spécialistes créé par la CCE afin d'évaluer la PGA en Amérique du Nord. Pour faire avancer ce dossier, la CCE a demandé une étude visant à mesurer la PGA de la chaîne Toks dans un de ses restaurants.

Au cours des premières visites au restaurant Toks sélectionné, situé dans le centre commercial désigné *La Gran Plaza Fashion Mall*, dans la municipalité de Zapopan, État de Jalisco, on a constaté que le tri des déchets était axé sur les matières inorganiques, étant donné leur potentiel d'utilisation, et non sur les résidus alimentaires (déchets organiques).



Aux fins de l'étude en question, le guide pratique de la CCE a servi de fondement à la mesure de la perte et du gaspillage alimentaires (PGA).

En outre, un procédé de mesure particulier grâce auquel on a pu différencier la PGA générée par les deux principaux processus de Toks, à savoir : 1) la préconsommation (préparation des aliments); 2) la postconsommation (à partir du moment où un plat parvient au client).



De plus, on a employé les méthodes et les outils suivants, tirés du guide pratique de la CCE :

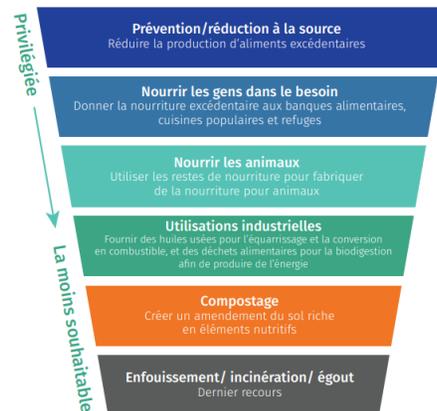
- L'analyse de la composition des déchets.
- La pesée directe.
- Les registres.
- Les entrevues ou les sondages.
- Les données indirectes ou les substitutions et un bilan de masse.
- Le *Food Loss and Waste Tool Kit*⁴.

Ainsi, on a pu obtenir les estimations suivantes :

- Au total, la PGA générée par les établissements Toks représente 31 006 repas, ce qui équivaut à une masse annuelle de 17,9 tonnes d'aliments récupérables qui sont gérées comme des déchets.
- Environ 27 % des déchets issus du processus de préconsommation se composent d'aliments, et ces derniers sont maintenant considérés comme des déchets organiques; si ce pourcentage visait des matières premières, cela reviendrait à réduire les pertes dans une proportion équivalente à une valeur estimative de 273 000 PMX par année.

Possibilités d'amélioration

L'étude a permis de cerner des aspects qui permettraient d'améliorer les opérations de Toks relativement à la perte et au gaspillage alimentaires (PGA). En prenant en considération l'opinion des clients, l'expérience et les connaissances de ses collaborateurs, de même que l'apport de l'équipe de SIPRA en matière technique et de réorganisation, on a pu élaborer et analyser des solutions éventuelles à court terme. Par ailleurs, le processus d'analyse et les solutions tenaient compte de la hiérarchie liée à la récupération des aliments⁵, comme on le constate dans la figure ci-dessous :



Hiérarchie de la récupération des aliments et solutions éventuelles à court terme.

⁴ Outil élaboré par Provision Coalition qui permet de déterminer la valeur des PGA dans le cadre des différents processus et dont l'utilisation est suggérée dans le guide de la CCE.

⁵ CCE (2019), *Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments: guide pratique*, Commission de coopération environnementale, Montréal.

Résultats

Les solutions relevées ont été regroupées selon la hiérarchie de la récupération des aliments, et sont décrites brièvement ci après :

- 1. Réduction à la source :** a) sensibiliser le personnel afin d'accroître l'utilisation des intrants ou des matières premières; b) mettre en œuvre des mesures permettant de réutiliser certains aliments dans le cadre des opérations du restaurant de la chaîne sélectionné pour l'occasion; c) préparer des quantités moindres de certains aliments; d) modifier ou remplacer certains emballages servant à la conservation des aliments; e) informer les clients et leur donner la possibilité de réduire leur PGA.
- 2. Récupération à des fins de consommation humaine :** organiser des activités pour permettre le don d'aliments excédentaires de diverses façons, par exemple à des banques alimentaires.
- 3. Récupération à des fins de consommation animale :** a) acquérir l'équipement nécessaire pour entreposer les aliments au restaurant, de manière à assurer leur bonne conservation et leur utilisation subséquente; b) favoriser des ententes avec des fournisseurs de services souhaitant utiliser ces aliments.

Étant donné la nature de ces solutions, toutes réalisables à court terme (en moins d'un an), Toks a obtenu les résultats suivants :

- Réduction des coûts équivalente à plus de 130 000 PMX, avec un rendement sur investissement de 0,6 an.
- Contribution au bien-être de la société grâce au don de plus de 3,8 tonnes d'aliments par année.

En outre, si on améliorait encore plus les processus, cela pourrait entraîner des avantages à moyen et à long terme⁶, et Toks pourrait également réaliser les gains suivants :

- **Moyen terme:** des économies représentant plus de 230 000 PMX par année (grâce à une réduction de la PGA de 70 %), et l'évitement d'une production de 28 tonnes de GES par année.
- **Long terme :** des économies estimées à 330 000 PMX par année (obtenues en réduisant au



minimum la PGA), et l'évitement d'une production de 40 tonnes de GES par année.

⁶ Les estimations tiennent compte des coûts liés aux investissements nécessaires en vue de réduire la PGA à moyen et à long terme.

L'importance de mesurer la PGA

La mesure de la perte et du gaspillage alimentaires (PGA) constitue un fondement lorsque l'on veut déterminer où se produit ce phénomène, comprendre ses causes en vue de définir des mesures visant à le prévenir, ainsi qu'évaluer les gains et les efforts au fil du temps, car *ce qui est mesuré peut être géré*.

En outre, elle permet de déterminer les possibilités de réaliser des économies et d'obtenir des avantages découlant de la prévention du gaspillage alimentaire; il s'agit donc d'un point de départ lorsqu'on veut transformer la PGA en profits et en résultats favorables.



« Étant donné que la société Toks s'est engagée à s'améliorer en permanence, il est de notre devoir d'accroître l'efficacité de nos processus, ainsi que de parvenir à nous soucier le plus possible de l'environnement et du bien être de la société. Nous sommes fiers d'avoir effectué cette analyse en vue de prévenir le gaspillage alimentaire et remercions vivement la CCE pour son appui. »

Roberto Villar, chargé de la responsabilité sociale à Toks.

« Je n'avais jamais pris conscience des importantes conséquences de mon gaspillage alimentaire sur l'environnement. Je félicite Toks pour sa participation à ce dossier et j'espère que l'entreprise fera connaître les mesures qu'elle aura prises. »

Client anonyme de Toks.

Citer comme :

CCE (2019), *Mesurer la perte et le gaspillage alimentaires : premier pas vers leur prévention*
Commission de coopération environnementale, Montréal, Canada, 6 pages.

Le présent rapport a été élaboré par la société Soluciones Integrales para la Problemática Ambiental, S.C. (SIPRA), avec la collaboration directe de Selene Alencastro et Arturo Ruiz, pour le compte du Secrétariat de la CCE. L'information qu'il contient relève de la responsabilité des auteurs et ne reflète pas nécessairement le point de vue de la CCE ni celui des gouvernements du Canada, du Mexique et des États-Unis.

À propos des auteurs

Selene Alencastro et Arturo Ruiz sont ingénieurs en environnement spécialisés dans la gestion des déchets et dans la réorganisation des processus visant leur optimisation en vue de la prévention, de la réduction et de l'utilisation des déchets.

La reproduction de la présente publication est permise sans autorisation préalable, à condition qu'elle se fasse de façon très précise et à des fins non commerciales, que la source soit dûment citée et que le crédit voulu soit accordé à la Commission de coopération environnementale (CCE). La CCE aimerait qu'on lui envoie une copie de toute publication ou tout ouvrage utilisant le présent rapport comme source.

Sauf indication contraire, le présent document est protégé par une licence « Attribution – Non commercial – Sans oeuvre dérivée » de Creative Commons.
© Commission de coopération Environnementale, 2019.