

# Recycle Leaders, Loop Closing et Soilful

La nourriture d'abord : Un modèle reproductible pour inciter les résidants des quartiers 7 et 8 de la ville de Washington à agir en matière de durabilité

## Étude de cas sur la mesure de la perte et du gaspillage

### Organismes

Trois petites entreprises de Washington, D.C. , à savoir Recycle Leaders, Loop Closing et Soilful, se sont associées afin de mettre en place une subvention encourageant l'action communautaire et cadrant avec le *Sustainable DC 2.0 Plan* (Plan 2.0 axé sur la durabilité) qui est financé par la ville. La subvention a permis de soutenir la mise en œuvre d'un projet de recherche participative, intitulé *Let's Team Up on Food Waste @ DC Wards 7 and 8* (Faisons équipe à l'égard du gaspillage alimentaire dans les quartiers 7 et 8 du D.C.), avec des résidants qui vivent dans un désert alimentaire. Recycle Leaders est une entreprise sociale qui aide les écoles et les élèves à réaliser un changement durable en mettant en œuvre des projets d'action efficaces afin de réduire le gaspillage. Loop Closing est une entreprise sociale qui permet aux organisations de composter leurs restes de nourriture sur place en vue d'atteindre l'objectif de « zéro déchet », et de respecter leurs valeurs tout en éliminant les inégalités structurelles. Soilful offre son savoir-faire en matière d'agriculture urbaine et d'accès à la nourriture dans les quartiers 7 et 8, à savoir les secteurs du district de Columbia où les familles font face aux plus importantes difficultés en ce qui a trait à l'accès aux aliments et à la sécurité alimentaire.

### Introduction

En avril 2020, Recycle Leaders a lancé le défi *Team Up on Food Waste @ Home* (Faisons équipe pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison), parce que plusieurs écoles de la région métropolitaine de Washington devaient mettre en place un projet afin de souligner le Jour de la Terre 2020, mais en respectant la distanciation qu'imposait la COVID-19. Plus particulièrement, une équipe verte d'une école secondaire locale avait prévu d'effectuer une vérification des déchets alimentaires à l'école, et Ellie Fried, la chef de l'équipe en question, souhaitait gérer les

#### Qu'a-t-on mesuré?

Les membres de l'équipe du programme de recherche participative *Let's Team Up on Food Waste @ DC Wards 7 and 8* (Faisons équipe pour réduire le gaspillage alimentaire dans les quartiers 7 et 8 du district de Columbia) ont mesuré le « gaspillage alimentaire évitable » au niveau de leur ménage, et se sont employés à le réduire dans le cadre de ce programme qui comportait six semaines de collecte de données, deux semaines de collecte de données de référence et quatre semaines d'activité.

#### Comment l'a-t-on mesuré?

Les membres de l'équipe ont utilisé une fiche d'enregistrement de données normalisée afin de tenir une liste des articles qui étaient jetés et constituaient du « gaspillage alimentaire évitable », tout en précisant pour quelle raison ils étaient jetés, et ont déclaré ensuite chaque semaine les données relatives au volume et au poids de ces articles.

#### Quels ont été les résultats?

Ensemble, les participants (ou « chercheurs-participants ») ont réduit de quelque 60 % le « gaspillage alimentaire évitable ». En outre, ils ont fait état de certains avantages, notamment l'économie de temps et d'argent. Ils ont également apprécié l'expérience et ont souhaité prendre d'autres mesures (p. ex. commencer à faire du compostage). Les leçons tirées de ce projet ont éclairé l'élaboration d'un guide, en partenariat avec l'Audubon Naturalist Society, destiné à mener à bien un défi d'action citoyenne axé sur la valorisation de la nourriture, intitulé *Make the Most of Food* (Tirer le meilleur parti de la nourriture), et qui s'adresse aux enseignants et aux chefs d'une équipe « verte ». Ce guide tient compte de considérations liées à l'inclusivité en ce qui concerne les élèves et les ménages faisant face à des problèmes d'accès à la nourriture et de sécurité alimentaire, ce qui représentait le but du projet.

publications sur les réseaux sociaux et les communications liées au défi, et ce dans le cadre de son projet de dernière année d'études collégiales. Le projet correspondait parfaitement au thème du Jour de la Terre 2020, soit la 50e édition de l'événement, qui mettait l'accent sur l'action en faveur du climat.

Le défi *Team Up on Food Waste @ Home* était un concours amusant de quatre semaines, avec une participation entièrement volontaire, qui offrait aux élèves et aux familles un moyen structuré de réduire ensemble le gaspillage alimentaire à la maison. Pendant quatre semaines, les équipes participantes ont recueilli sept jours de données de référence relatives au « gaspillage alimentaire évitable », ont pris des mesures pour le réduire et ont rendu compte des résultats. La conception de la démarche visait à faciliter la participation sans nécessiter de fournitures particulières. Le défi se fondait sur un projet de recherche participative de quatre semaines visant les écoles dans l'ensemble de la ville de Washington, que la fondatrice de Recycle Leaders, Beth Gingold, avait élaboré et exécuté lorsqu'elle gérait le programme de recyclage pour les écoles publiques du district. Ce premier défi de courte durée a permis de préparer le terrain au défi plus long, d'une durée de huit semaines, qui fait l'objet de la présente étude de cas.

Cependant, les dirigeants de Recycle Leaders craignaient que les messages portant sur les changements climatiques semblent faire abstraction de la réalité des ménages aux prises avec des problèmes d'accès à la nourriture, surtout dans le contexte de la pandémie de COVID-19. Des conversations avec des enseignants et des directeurs d'école ont révélé qu'ils partageaient cette crainte. Ce faisant, l'équipe devait déterminer un moyen d'adapter les messages afin qu'ils trouvent un écho dans les ménages qui éprouvaient des difficultés en matière d'accès à la nourriture et de sécurité alimentaire.

Cette préoccupation correspondait tout à fait celle des responsables du plan Sustainable DC, dont la subvention en faveur de l'action communautaire devait aider les résidents prioritaires à établir des plans d'action et à les mettre à exécution. En outre, l'équipe a interrogé des membres du réseau de pairs *Food: Too Good to Waste* (La nourriture est trop précieuse pour être gaspillée), de l'*Environmental Protection Agency* (EPA, Agence de protection de l'environnement) des États-Unis, et a constaté un vif intérêt au fait de savoir comment pouvoir adapter le défi afin de répondre aux besoins des ménages aux prises avec des problèmes d'accès à la nourriture et d'insécurité alimentaire.

Pour relever ce défi, l'équipe du projet de recherche participative *Team Up on Food Waste @ DC Wards 7 and 8* a compté sur la subvention du plan Sustainable DC, car, dans le cadre du projet, des résidents du district, qui ne devaient pas nécessairement posséder d'expérience en matière de recherche ou de prévention du gaspillage alimentaire, ont été rémunérés pour participer au défi, à titre de membres de l'équipe, et pour formuler une opinion détaillée. Huit résidents ont ainsi été désignés « chercheur-participant » de chacun des ménages, lesquels comptaient 30 personnes au total. Les participants ont reçu 100 \$ US par semaine pour suivre un cours sur Zoom, recueillir quotidiennement

des données et présenter des rapports hebdomadaires. Ceux qui ont réussi le cours ont eu la possibilité de présenter leurs constatations et leurs recommandations aux responsables du plan Sustainable DC.

Cette subvention a également permis à l'équipe de rémunérer un membre du personnel qui s'occupait principalement des communications et de la sensibilisation, et de recruter Calep Epps et Rhonda Keith à titre de consultants communautaires; il s'agissait de deux gardiens d'école qui possédaient des compétences en matière de gaspillage alimentaire et de compostage. La subvention a aussi aidé à mener des activités connexes, notamment des recherches sur l'expérience acquise dans d'autres quartiers et la collecte de documents en vue d'effectuer d'autres études de cas.

## Établissement de la portée du projet

La collecte de données a eu lieu pendant six semaines au cours de l'été 2020. Le projet visait uniquement les aliments, ce qui signifie que les liquides et les matières non comestibles comme les coquilles, les écorces et les noyaux n'étaient pas inclus dans la mesure. Les matières étaient essentiellement dirigées vers les sites d'enfouissement, les systèmes de contrôle de la combustion, les égouts et les dispositifs de digestion anaérobie. Tous les participants ont déclaré qu'au début, ils jetaient leurs déchets compostables avec les ordures, et plusieurs ont indiqué qu'ils avaient utilisé un broyeur de déchets.

À Washington, les services de collecte des déchets résidentiels éliminent généralement les ordures au moyen du procédé de contrôle de la combustion. Les services d'élimination acheminent les déchets vers les installations du *District of Columbia Water and Sewer Authority* (DC Water, Service d'eau et d'égout du district de Columbia), qui exploite le plus vaste établissement de valorisation énergétique par digestion anaérobie d'Amérique du Nord. D'autres solutions éventuelles pour les déchets organiques des résidents du district ont été présentées dans le cadre du cours, notamment le compostage (grâce à la participation au programme de dépôt volontaire de déchets du *District of Columbia Department of Public Works* [ministère des Travaux publics du district de Columbia], ou en recourant à une entreprise privée pour la collecte, à une coopérative de compostage communautaire telle que celles que finance le *District of Columbia Department of Parks and Recreation* [DCDPR, ministère des Parcs et des Loisirs du district de Columbia], ainsi qu'au compostage ou au lombricompostage domestique).

Deux membres de l'équipe ont indiqué que leur participation au projet les avait incités à recourir au dépôt volontaire ou à une coopérative de compostage.

## Méthodes de mesure de la perte et du gaspillage d'aliments (PGA)

Les participants ont reçu une « trousse de vérification des déchets » normalisée qui comportait des contenants réutilisés pour conserver les déchets alimentaires et mesurer leur volume, ainsi que des fiches de données imprimées (pour les ménages qui n'avaient pas facilement accès à une imprimante) et un peson à ressort (balance portable). De cette façon, ils ont pu recueillir des données sur les déchets alimentaires comestibles pendant six semaines, des données de référence pendant deux semaines, mais aussi d'autres données en effectuant des mesures durant une période supplémentaire de quatre semaines. Ils devaient noter, sur la fiche d'enregistrement de données prévue à cette fin, chaque déchet alimentaire jeté en indiquant le type de déchet et la raison pour laquelle on l'avait jeté. Ils devaient également conserver les aliments jetés dans un contenant et, à la fin de la semaine, mesurer leur volume et leur poids, et enregistrer ces données dans un rapport hebdomadaire fourni par Google Forms (qui offrait de l'espace pour formuler des opinions et des observations). En dernier lieu, ils devaient transmettre chaque semaine des photos de leurs déchets accompagnées de leurs fiches de données brutes.



Image 1. Ce « même », conçu pour le diffuser facilement au moyen d'une application mobile et des réseaux sociaux, a servi de guide aux chercheurs afin qu'ils sachent utiliser les fournitures que contenaient les trousse de vérification des déchets.

## Résultats

Collectivement et tout près de la fin du défi, les membres de l'équipe ont transmis des données qui indiquaient une réduction d'environ 60 % du « gaspillage alimentaire évitable » au niveau des ménages, et la plupart d'entre eux n'ont déclaré aucun gaspillage alimentaire évitable pendant au moins une semaine. Ils ont également déclaré avoir essayé d'appliquer diverses stratégies de réduction des déchets, dont les principales consistaient à nettoyer et à organiser le réfrigérateur, à faire l'épicerie en fonction des repas qu'ils prévoyaient, et à planifier les repas en tenant compte de la taille des portions. Les familles avec des enfants ont privilégié une gestion active de l'accès

aux collations, car, avant le défi, les enfants ouvraient les emballages des collations et ne rangeaient pas correctement les portions non consommées, ce qui entraînait du gaspillage.

L'organisation de la conservation des aliments s'est avérée une stratégie qui peut convenir à tous les ménages. Elle peut faciliter la mise en application d'autres stratégies plus complexes, indépendamment des différences sur le plan de l'accès à la nourriture. Par exemple, une mesure très simple et efficace consiste à désigner une place précise pour les restes de nourriture dans le réfrigérateur, et à leur faire porter l'indication « À manger en premier ».

Les 30 participants au projet (dont les huit chercheurs et les membres de leur ménage respectif) ont réussi à réduire le gaspillage alimentaire évitable qui, en moyenne, est passé de 136 grammes (0,3 livre) à 45 grammes (0,1 livre) par personne et par jour au cours des quatre semaines d'activité, ce qui a permis d'éviter la production de 76 kilogrammes (168 livres) de déchets alimentaires dans le cadre du projet. En poursuivant cette réduction de déchets pendant toute une année, cela représenterait une tonne environ.

Le défi a donné lieu à un taux de rétention de 80 %. Les chercheurs qui ont relevé le défi se sont dits très satisfaits des résultats de leur participation, et ont tous apprécié que cette participation soit reconnue lors d'une cérémonie virtuelle de remise de prix à la fin du défi. La cérémonie a souligné la contribution particulière de chacun des membres de l'équipe, et les ménages ont reçu des prix en fonction des catégories suivantes : le meilleur rendement (le gaspillage alimentaire moyen le plus faible pendant la période d'activité), la plus grande amélioration (le pourcentage de réduction le plus important entre les périodes de référence et d'activité), et la solution la plus reproductible (un prix remis de manière subjective pour une bonne idée pouvant être facilement diffusée et reproduite).



Gráfica 2. Esta imagen, compartida en redes sociales y a través de la aplicación móvil de chat utilizada, muestra un ejemplo real de la manera en que la fundadora de Recycle Leaders reorganizó su refrigerador durante el desafío.

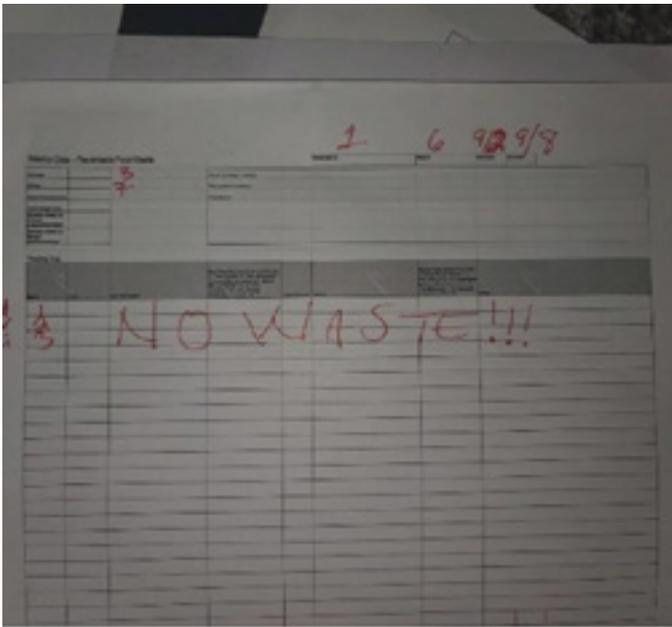


Image 3. Vers la fin du défi, la plupart des participants ont indiqué, sur une fiche d'enregistrement de données comme celle-ci, qu'ils avaient atteint l'objectif de « zéro déchet » pendant au moins une semaine.

## Conclusions

Le projet a permis d'obtenir le résultat escompté, à savoir la réduction du gaspillage alimentaire au niveau des ménages participants. En outre, plusieurs membres de l'équipe ont indiqué avoir fait d'importantes économies, notamment une d'entre eux qui a affirmé avoir réduit de plus de la moitié le montant des factures d'épicerie de sa famille. Ils ont également signalé avoir gagné du temps en allant moins souvent à l'épicerie, ce qui est d'autant plus significatif pour les familles qui vivent dans un désert alimentaire et qui doivent parcourir une distance importante pour aller faire leurs emplettes.

Les participants ont également signalé des résultats positifs sur le plan social. Ils ont apprécié les rencontres hebdomadaires et l'échange d'idées, en particulier pendant la pandémie de COVID 19, alors que les possibilités de renforcement des liens communautaires étaient limitées. Le projet a donné lieu à un résultat positif inattendu : alors que les participants au cours souhaitaient composter leurs déchets, ils ont spontanément décidé de prendre part à la visite d'une coopérative de compostage communautaire située à proximité.

Au cours du projet, les responsables de Recycle Leaders ont reçu des commentaires très utiles qui leur ont permis de peaufiner les détails de l'organisation d'un défi. Par exemple, la fiche d'enregistrement de données et les explications devaient être adaptées à un public dont les compétences techniques étaient limitées. Il en a été de même des méthodes de communication, et ce, afin d'accroître l'interactivité et de promouvoir l'échange d'idées. Pour faciliter cette démarche, les participants utilisaient une application de clavardage mobile pour échanger des idées et les enseignements tirés de cette expérience. L'application s'est révélée efficace pour transmettre du matériel de cours et rappeler les échéances de présentation des données. On a constaté que des courriels hebdomadaires n'étaient pas un moyen de communication efficace.

Pour ce qui est de la collecte de données, l'établissement d'une base de référence précise constituait le problème le plus important. Le but du projet, c'est-à-dire la réduction du gaspillage alimentaire, entraînait de manière intrinsèque des changements de comportement. En outre, la première semaine de collecte de données comportait évidemment un certain tâtonnement alors que les participants se familiarisaient avec la méthode. Enfin, il fallait veiller en permanence à ce qu'ils déclarent suffisamment de données au sujet du gaspillage alimentaire.

Dans l'ensemble, trois points importants constituent des préceptes essentiels pour les autres organisations qui entreprendront un tel projet :

### 1. La positivité inclusive motive tout le monde

Nous pouvons veiller à ce que les défis relatifs au gaspillage alimentaire tiennent compte des familles qui font face à des difficultés en matière d'accès à la nourriture et de sécurité alimentaire, et ce, en nous appuyant sur la positivité, le soutien par des pairs et la rémunération. De plus, en visant à « tirer le meilleur parti de la nourriture » et en nous donnant pour objectif d'utiliser les données afin d'améliorer nos vies grâce à une meilleure gestion des aliments, tout autant que des objectifs complémentaires comme une saine alimentation, nous pouvons sensibiliser un public se situant bien au-delà de celui qui est mobilisé au moyen de messages axés exclusivement sur la réduction du gaspillage alimentaire pour lutter contre les changements climatiques.

### 2. Les défis amusants dans le cadre d'une recherche participative offrent des solutions efficaces pour tout le monde

Le modèle de recherche participative tient compte du fait qu'il n'existe pas de solution unique lorsqu'il s'agit de réduire efficacement le gaspillage alimentaire. Les familles et les situations sont différentes, et les stratégies doivent donc être différentes. Plutôt que de prescrire des mesures qui pourraient être pertinentes ou non, la recherche participative permet à ceux qui s'y impliquent d'utiliser leurs propres données pour évaluer leur situation et leurs défis particuliers, et de trouver des solutions qui leur conviennent.

### 3. La constitution d'une équipe suscite la responsabilisation et maintient la motivation

Alors que l'établissement d'objectifs clairs et mesurables peut motiver l'action individuelle pour les atteindre, ce défi montre que la constitution d'une équipe unie est un moyen très efficace pour maintenir la motivation et aider les participants à se responsabiliser mutuellement. Ils ont indiqué qu'un facteur de motivation important dans le cadre du défi, en particulier pour ceux qui étaient allés au-delà des « exigences » du cours, avait été de se sentir soutenus par leur équipe.

En ce qui concerne les autres étapes du projet, Recycle Leaders a collaboré avec l'Audubon Naturalist Society pour élaborer, en fonction des enseignements tirés du projet, un guide et des ressources à l'intention des enseignants et des chefs d'équipe verte. Ce guide permettra à des élèves et à leurs familles de reproduire ce modèle de recherche participative par des citoyens en tenant compte des considérations liées à l'inclusivité qui ont été définies dans le cadre du projet, notamment pour les familles qui font face à des obstacles en matière d'accès à la nourriture et de sécurité alimentaire. Pour de plus amples renseignements, prière de consulter le site <<https://www.recycleleaders.com/>>.

**« Les idées et les points de vue d'autres personnes sur la manière d'améliorer les choses à la maison et de gérer leurs déchets m'ont donné de nombreuses idées. »**

**- Chardray Fury, participant**

**« J'ai participé au défi parce que le gaspillage alimentaire est un problème important pour moi depuis quelque temps, et j'ai pensé que ce serait une excellente occasion de pratiquer un changement et que le projet me donnerait le sens des responsabilités. »**

**- Taft Barber, participant**

Citer comme suit :

CCE, 2021. *Recycle Leaders, Loop Closing et Soilful: La nourriture d'abord : Un modèle reproductible pour inciter les résidents des quartiers 7 et 8 de la ville de Washington à agir en matière de durabilité.*

*La présente publication a été préparée par Enviro-Stewards pour le compte du Secrétariat de la Commission de coopération environnementale.*

*La responsabilité de l'information que contient ce document incombe à l'auteur, et cette information ne reflète pas nécessairement les vues de la CCE ou des gouvernements du Canada, du Mexique ou des États-Unis.*

*Ce document peut être reproduit en tout ou en partie sans le consentement préalable du Secrétariat de la CCE, à condition que ce soit à des fins éducatives et non lucratives et que la source soit mentionnée. La CCE souhaiterait néanmoins recevoir un exemplaire de toute publication ou de tout écrit inspiré du présent document.*

*Sauf indication contraire, le contenu de cette publication est protégé en vertu d'une licence Creative Common : Paternité - Pas d'utilisation commerciale - Pas de modification.*