

Évaluation du gaspillage alimentaire par le NRDC :

New York,
Denver et Nashville

Laura Moreno
lmoreno@berkeley.edu

Darby Hoover
dhoover@nrdc.org



NRDC



Atelier nord-américain sur la
réduction et la récupération des
déchets alimentaires
1^{er} mars 2017

QU'EST-CE QUE LE *NATURAL RESOURCES DEFENSE COUNCIL* (NRDC)?

- Le *Natural Resources Defense Council* (NRDC, Conseil pour la défense des ressources naturelles) est un des organismes environnementaux à but non lucratif les plus efficaces du pays, avec plus de 2 millions de membres et d'activistes en ligne.
- Fondé en 1970, le NRDC s'intéresse à un grand nombre d'enjeux environnementaux, en collaboration avec plus de 500 scientifiques, avocats et spécialistes des politiques, dans ses bureaux à l'échelle des États-Unis et à Beijing.



Le gaspillage alimentaire est un des domaines d'étude prioritaires du NRDC.

Évaluations de base du gaspillage alimentaire

Objectifs

- Déterminer comment une aussi grande quantité d'aliments est gaspillée dans les secteurs résidentiels et commerciaux, notamment les caractéristiques des aliments gaspillés et les raisons de ce gaspillage.
- Estimer la quantité d'aliments gaspillés qui étaient préalablement comestibles.
- Contribuer à l'élaboration d'un modèle de travail pour que d'autres villes puissent faire des évaluations similaires.
- Utiliser les évaluations pour faciliter et inspirer des initiatives visant à :
 - Prévenir le gaspillage alimentaire
 - Récupérer les aliments comestibles afin d'en faire profiter les gens qui en ont besoin
 - Recycler les restes de nourriture

Manque de données pour la mesure du gaspillage alimentaire

Qu'est-ce qui est vraiment gaspillé?

- Mesures directes limitées aux États-Unis, surtout au sein des ménages
- Peu de détails sur le type d'aliments, leur comestibilité ou la raison de la perte
- Accent mis sur les déchets alimentaires envoyés dans les site d'enfouissement (peu d'intérêt pour les déchets jetés dans l'évier)
- Manque d'uniformité des diverses études de mesure



Il est essentiel de comprendre ce qui est gaspillé, quelle quantité, pourquoi et où vont ces déchets pour comprendre les comportements, définir des interventions et faire le suivi des progrès réalisés.

Évaluation de base du gaspillage alimentaire

Données de base

- 3 villes
 - Nashville (Tennessee) (projet pilote) – Septembre 2016
 - Denver (Colorado) – Novembre 2016
 - New York – Janvier 2017
- Deux domaines prioritaires
 - Résidentiel
 - Institutionnel, commercial et industriel (ICI)



Évaluation de base du gaspillage alimentaire

Résidentiel

Journal de cuisine

- Suivi du poids et du type des aliments jetés pendant une semaine (à l'aide de la balance numérique et du journal fournis)
- Collecte de données sur le poids, le type d'aliments, l'emballage, la destination des déchets, les raisons de la perte et l'état des aliments

Prélèvements dans les poubelles

- Échantillons pris dans des maisons sélectionnées au hasard
- Triés et répartis entre 9 catégories d'aliments, 1 catégorie pour les parties non comestibles et 6 catégories non alimentaires

Sondages

- Un avant et un après la tenue du journal de cuisine
- Attitudes et motivations liées aux aliments

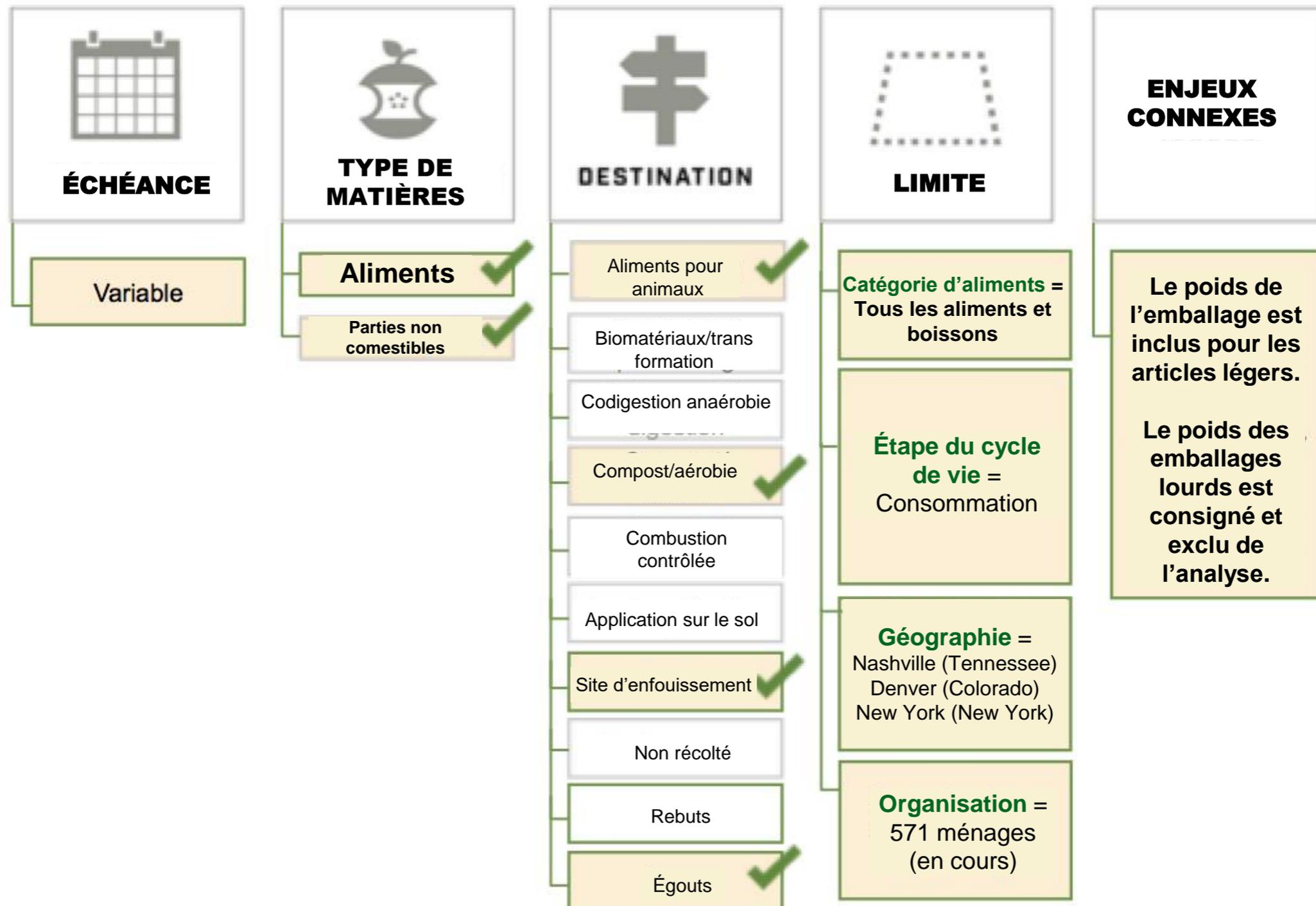
Évaluation de base du gaspillage alimentaire

	Résidentiel				
	Nombre de ménages recrutés	Nombre de journaux de cuisine tenus	Nombre de sondage menés	Nombre de prélèvements dans les poubelles (ordures seulement)	Nombre de prélèvements dans les poubelles (ordures et compost)
Nashville (projet pilote)	115	71	76	104 (inclut avant et après les prélèvements)	S.O.
Denver	350	199	222	51	14
New York	686	301 (en cours)	419 (en cours)	94	10



Évaluation de base du gaspillage alimentaire

Résidentiel



Évaluation de base du gaspillage alimentaire

Institutionnel, commercial et industriel (ICI)

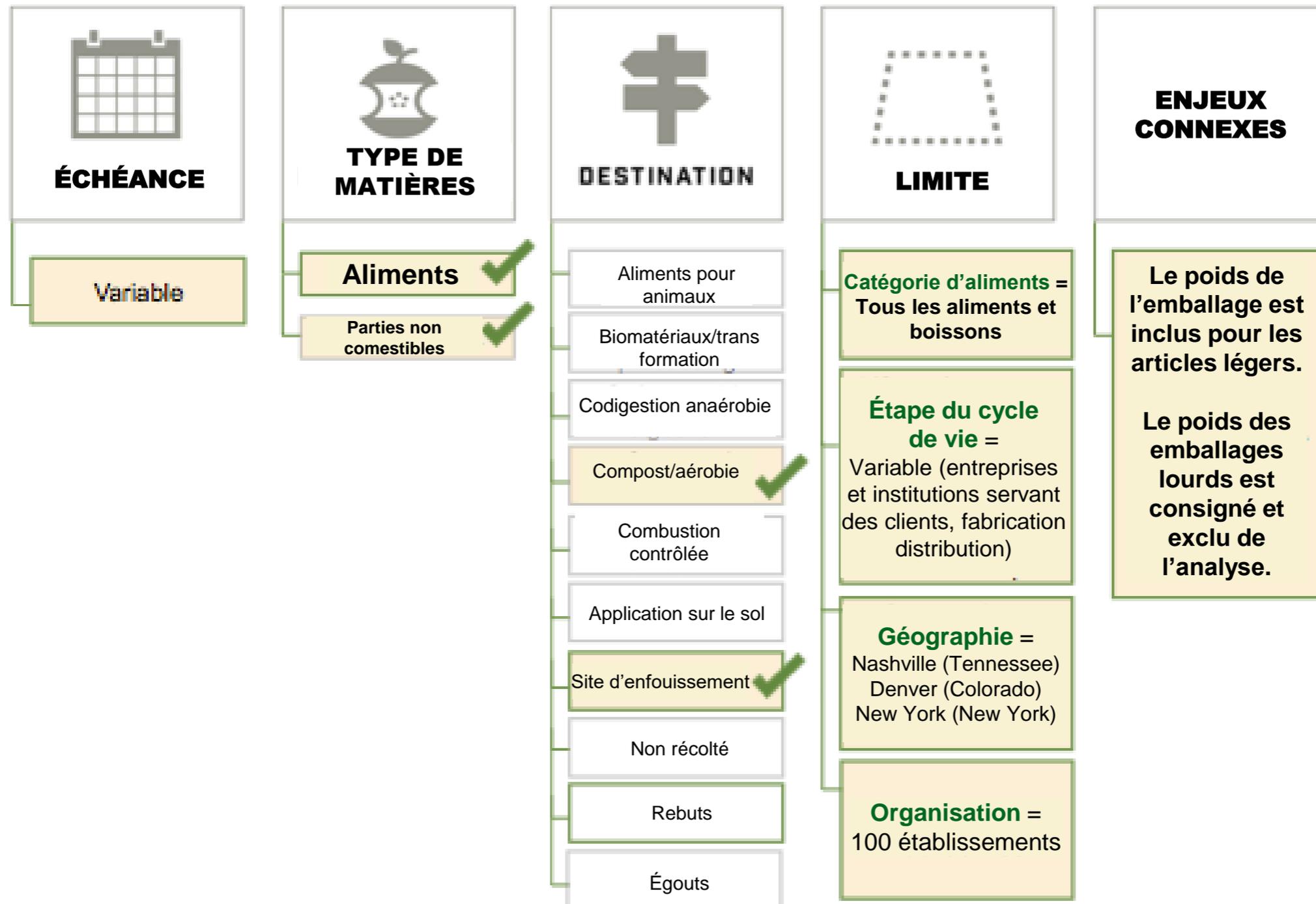
- Estimation de la production de déchets alimentaires par le secteur ICI – On a utilisé des équations issues d'études précédentes et une liste d'établissements produisant des aliments dans chaque ville pour estimer la production totale de déchets alimentaires.
- Prélèvements dans les poubelles – Dans un petit nombre d'établissements choisis pour créer des équations « de terrain » utilisées dans la méthode ci-dessus (même types de prélèvements que dans les zones résidentielles).

	ICI	
	Nombre de poubelles choisies	Nombre d'échant. de compost
Nashville (pilote)	22	1
Denver	28	11
New York	50	33

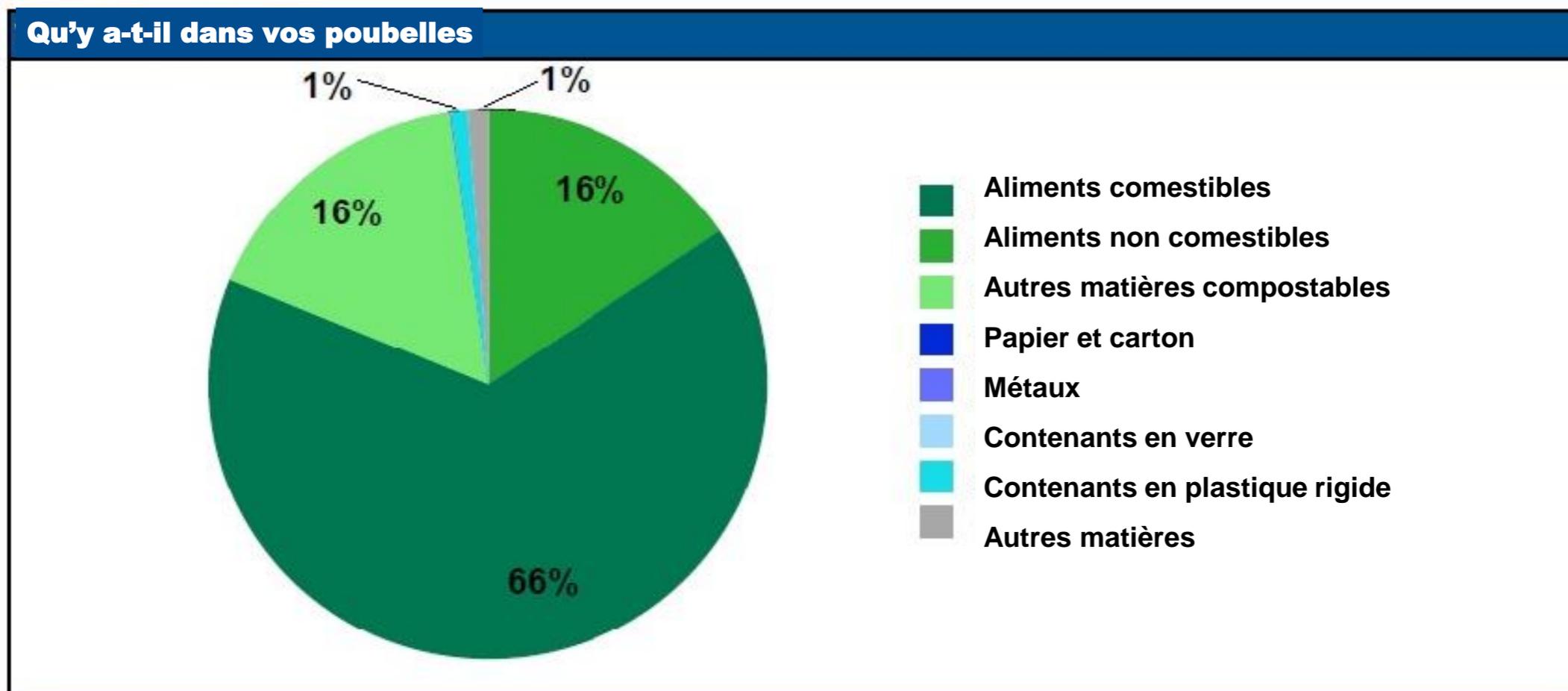


Évaluation de base du gaspillage alimentaire

Institutionnel, commercial et industriel (ICI)



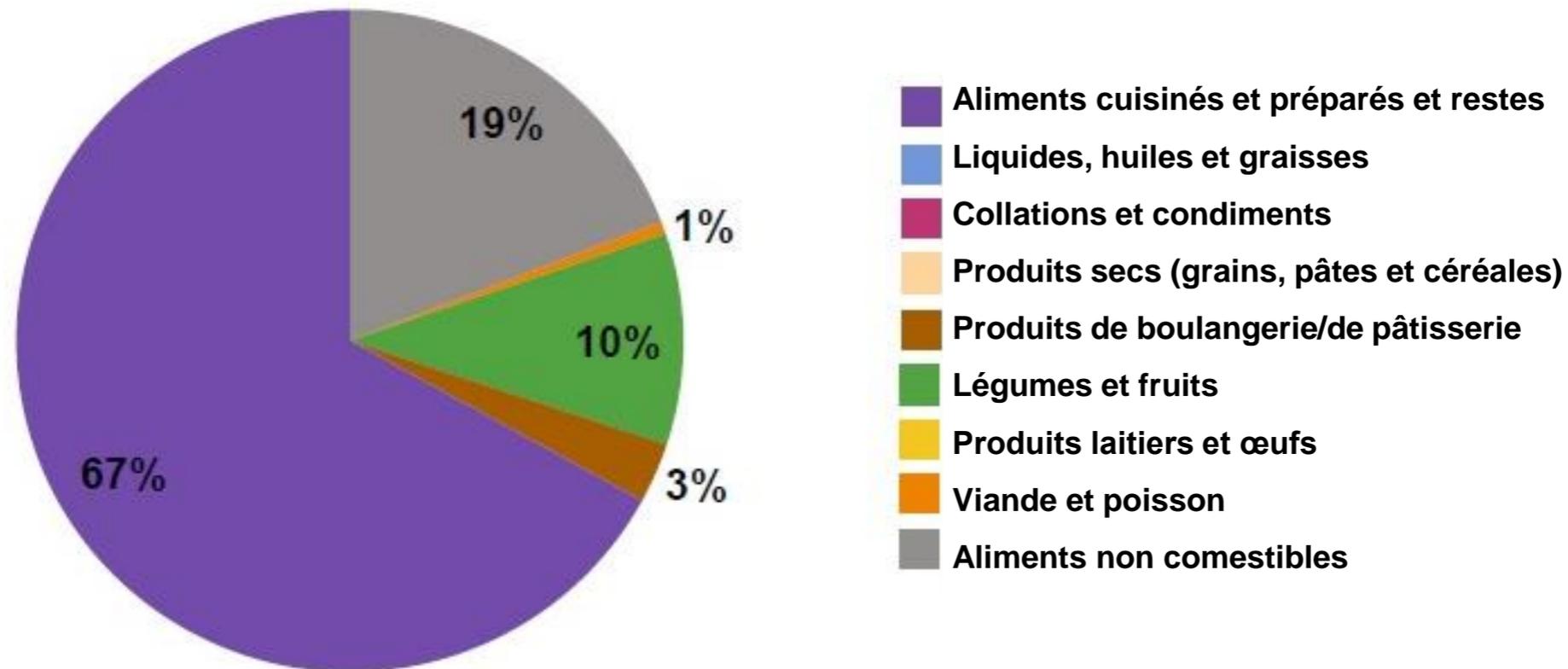
Évaluation des déchets alimentaires par le NRDC – Modèle de rapport



Catégories de matières	Exemples
Aliments non comestibles	Pelures non comestibles (banane, agrumes, melon, courge), cœurs de pomme, noyaux, écorces, os, enveloppes, gras et tendons des animaux
Aliments comestibles	Viande, poisson, produits laitiers, œufs, légumes, fruits, produits de boulangerie/de pâtisserie, produits secs, grains, pâtes, céréales, collations, condiments, produits en conserve, bonbons, boissons, eau, huiles, lipides, repas cuisinés
Autres matières compostables	Papier souillé par des aliments, boîtes de pizza, verres en papier, serviettes en papier, feuilles, branches, déchets de jardin
Matières recyclables	Papier, carton, contenants en métal, contenants en verre, contenants en plastique rigide
Autres matières	Toutes les autres matières comme le verre autre que des contenants, les sacs en plastique, les emballages en plastique, la mousse de polystyrène, les produits d'hygiène, les vêtements et les produits électroniques

Évaluation des déchets alimentaires par le NRDC – Modèle de rapport

Quels types de déchets alimentaires y a-t-il dans vos poubelles



Catégories de matières	Exemples
Aliments non comestibles	Pelures non comestibles (banane, agrumes, melon, courge), cœurs de pomme, noyaux, écorces, os, enveloppes, gras et tendons des animaux
Aliments comestibles	Viande, poisson, produits laitiers, œufs, légumes, fruits, produits de boulangerie/de pâtisserie, produits secs, grains, pâtes, céréales, collations, condiments, produits en conserve, bonbons, boissons, eau, huiles, lipides, repas cuisinés
Autres matières compostables	Papier souillé par des aliments, boîtes de pizza, verres en papier, serviettes en papier, feuilles, branches, déchets de jardin
Matières recyclables	Papier, carton, contenants en métal, contenants en verre, contenants en plastique rigide
Autres matières	Toutes les autres matières comme le verre autre que des contenants, les sacs en plastique, les emballages en plastique, la mousse de polystyrène, les produits d'hygiène, les vêtements et les produits électroniques

//////
Merci. Des questions?



Laura Moreno
lmoreno@berkeley.edu

Darby Hoover
dhoover@nrdc.org