



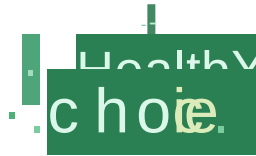
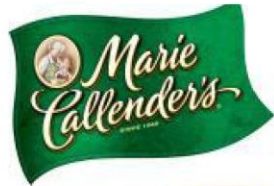
Éliminer les obstacles économiques à la réduction du gaspillage alimentaire

Gail Tavi 28/02/2017



P.F. CHANG'S®

BLAKE'S



Kid Cuisine

CONAGRA

• R



GULDEN'S



AngeJaJ'4 | ja



notre philosophie de la responsabilité d'entreprise

Au sein du groupe Conagra Brands, nous fabriquons des aliments de tous les jours de façon extraordinaire. Parce que ce sont des aliments contemporains, délicieux, sains, nutritifs et pratiques, et parce que nous collaborons avec des agriculteurs, des fournisseurs, des clients et des gens qui adorent nos produits. Nous souhaitons proposer des aliments aux futures générations, tout en protégeant notre planète, en garantissant la qualité des produits et en renforçant les collectivités.

Conscience sociale

Une planète en santé

La santé de la planète et la disponibilité des ressources naturelles sont étroitement liées à chaque volet de nos activités.

Nous prenons donc des mesures pour lutter contre les changements climatiques, préserver les ressources en eau, éliminer le gaspillage et faire une acquisition responsable des matières premières pour garantir un accès à long terme à des ressources disponibles.

MEMBER OF
Dow Jones Sustainability Indices
In Collaboration with RobecoSAM

Des aliments de qualité

Tout ce que nous voulons, c'est fabriquer des aliments sains, délicieux, abordables et nutritifs, tout en vous donnant l'information dont vous avez besoin pour choisir un mode de vie sain.

Rapport sur notre conscience sociale :
<http://www.conagrafoodscitizenship.com/>

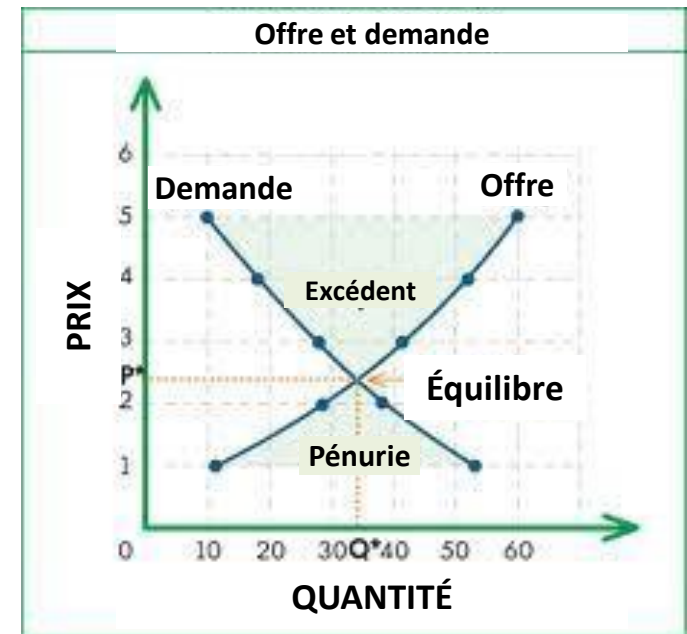
Des collectivités plus fortes

La création d'une valeur que nous partageons avec nos employés, nos investisseurs, nos fournisseurs et nos partenaires commerciaux, mais aussi avec les collectivités où nous vivons et travaillons, est essentielle à notre succès à long terme.

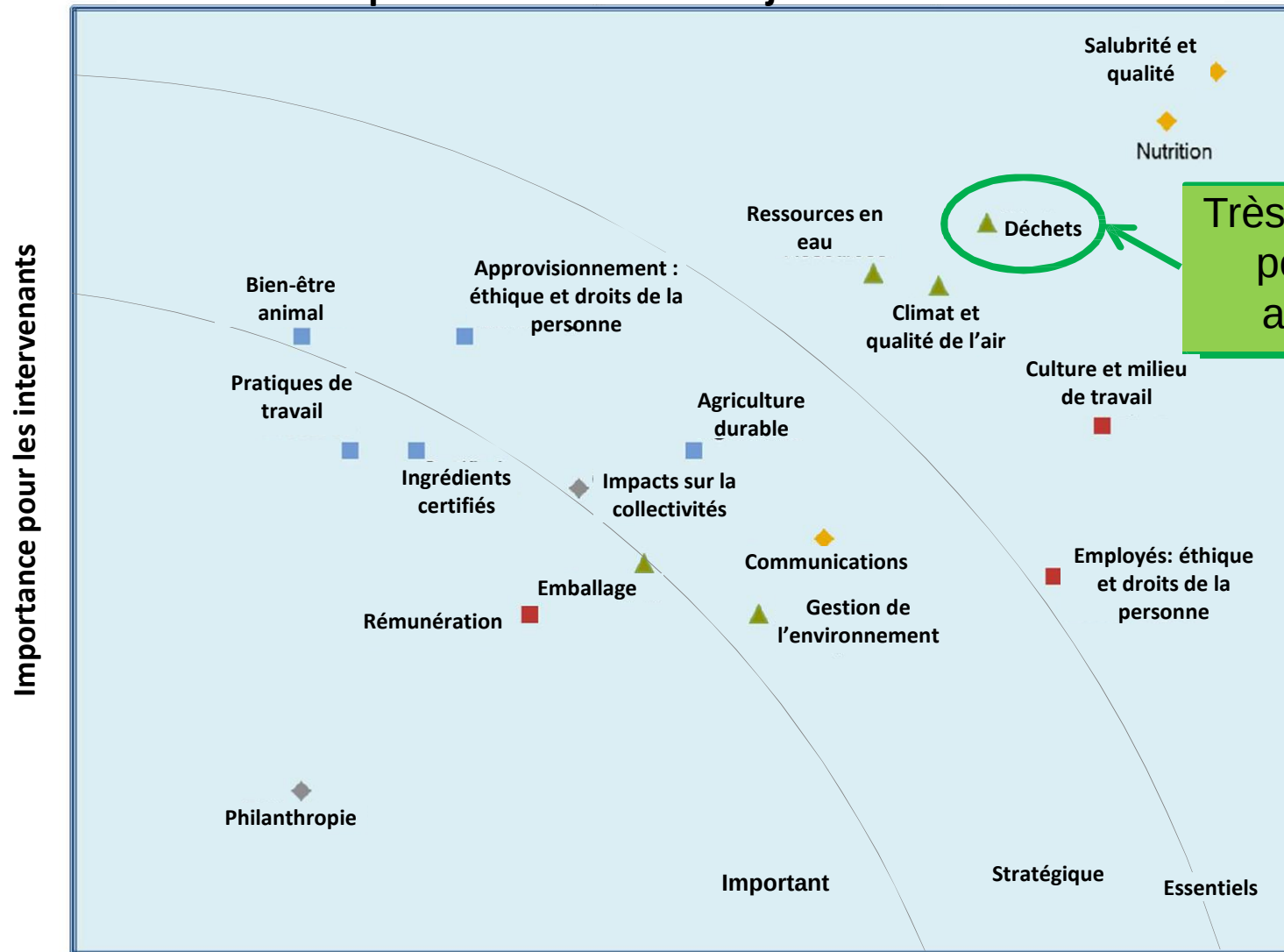


Macro-tendances et notions économiques de base

- La demande augmente avec la POPULATION et la RICHESSE – surtout la demande d'aliments et d'une nourriture plus diversifiée.
- Par ailleurs, les gens au niveau de vie plus élevé veulent des aliments « perçus » comme étant plus sains et plus durables – dont, très souvent, la qualité n'est pas scientifiquement prouvée (qui peuvent être contre-productifs – p. ex, les produits biologiques).
- La Terre est avant tout une « immobilisation », et l'offre NE PEUT donc PAS augmenter au même rythme que la demande.
- Il y a un conflit entre les exigences alimentaires et la « capacité de peuplement » de la planète – il n'y a littéralement pas assez de poissons dans la mer...
- Cela va CERTAINEMENT faire augmenter les coûts, certains plus vite que d'autres.
- Pour être durable, une entreprise DOIT prévoir ces problèmes à l'avance.



Niveau de priorité relatif à des enjeux liés à la durabilité



Très important pour nos activités

■ Employés ◆ Nos aliments ▲ Notre planète ◆ Société ■ Approvisionnement

Impact économique

- Culture, transformation et transport d'aliments dont 25 à 40 % sont gaspillés en fin de compte
- Coûts d'élimination, baisse du nombre de détaillants, coûts assumés par les consommateurs, etc.



Impact social



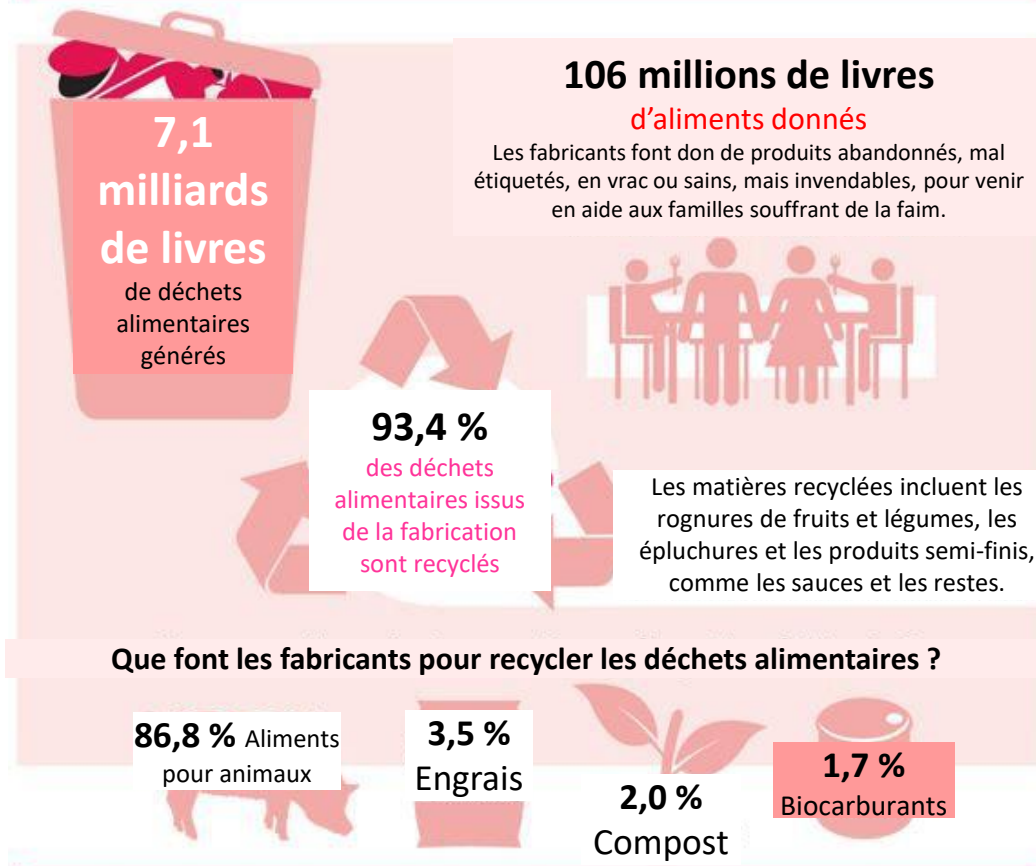
- 50 millions d'Américains souffrent d'insécurité alimentaire
- Chaque année, les États-Unis cultivent et produisent assez de calories nutritives pour nourrir tous les Américains

Impact environnemental

- Énergie, eau et terres utilisées pour la production d'aliments
- Émissions de GES générées par la dégradation des rebuts alimentaires dans les sites d'enfouissement



Fabricants d'aliments et déchets alimentaires



Que font les fabricants pour continuer à réduire le gaspillage alimentaire?

Collaboration avec l'industrie



La Grocery Manufacturers Association, qui représente plus de 300 fabricants de boissons et de produits de consommation, fait partie de la Food Reduction Alliance et collabore avec le Food Marketing Institute et la National Restaurant Association en vue de réduire les déchets alimentaires générés, de multiplier les dons d'aliments et de recycler les déchets alimentaires inévitables.

Changement de politique
Travailler avec les décideurs étatiques et fédéraux pour faciliter les dons et le recyclage d'aliments



Logistique

Travailler avec les partenaires pour surmonter les limites imposées au transport et au stockage des aliments

Source : Analyse des déchets alimentaires produits en 2014 aux États-Unis par les fabricants, revendeurs et restaurants, préparée par BSR pour la Food Waste Reduction Alliance. Basée sur un sondage mené auprès de 16 gros fabricants de produits alimentaires; l'échantillon n'est pas représentatif de l'ensemble de l'industrie.



Possibilités

- Réduction des sources
- Dons non traditionnels
- Recyclage avec récupération d'énergie

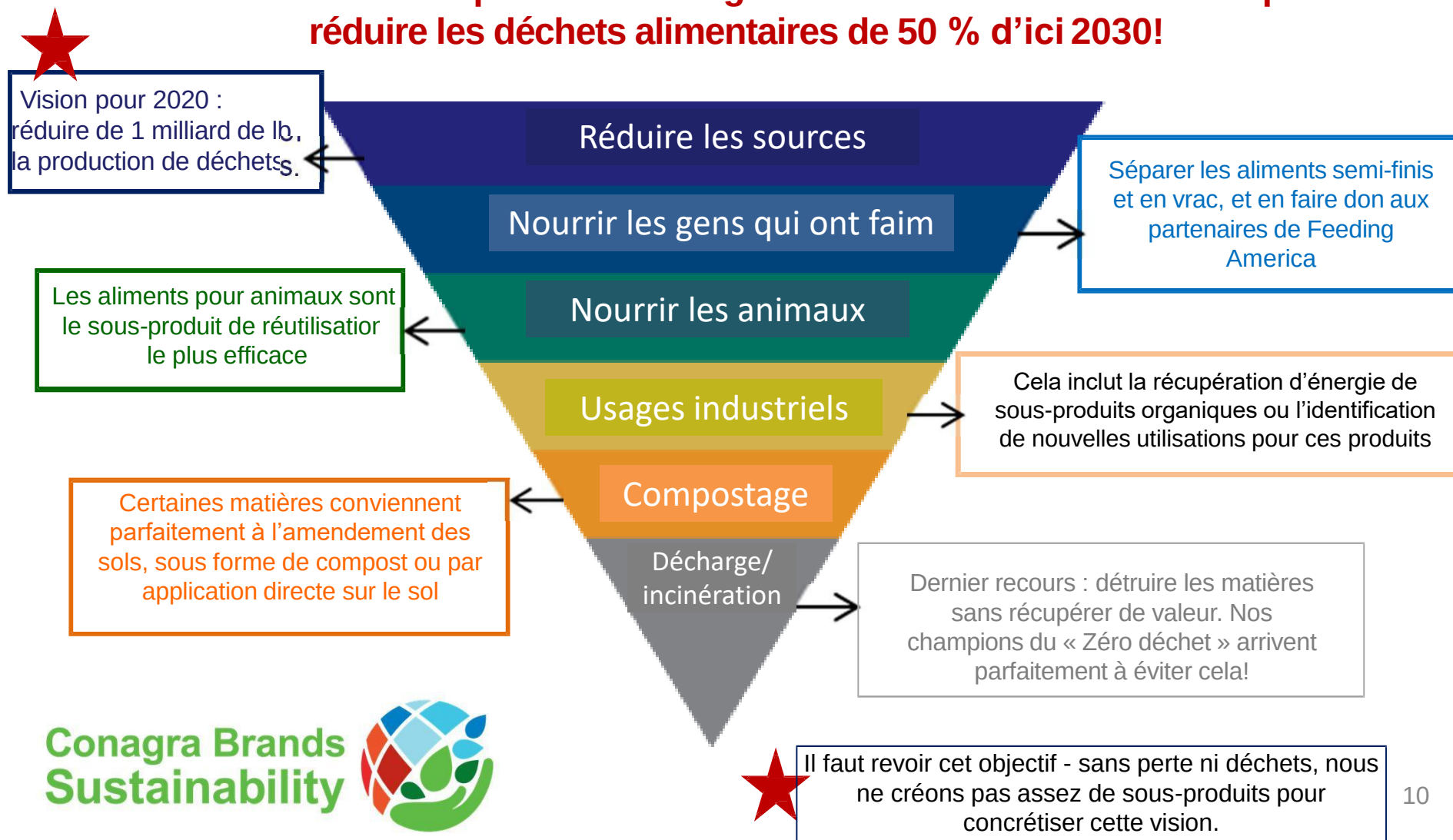
Food Waste Reduction Alliance – Trousse de pratiques exemplaires publiée en 2014 et mise à jour en 2016



<http://www.foodwastealliance.org/>

Utilisation optimale des aliments perdus

Conagra Brands appuie la hiérarchie de récupération des déchets alimentaires établie par l'EPA. En novembre 2016, nous avons accepté de venir les « champions du changement » avec l'USDA et l'EPA pour réduire les déchets alimentaires de 50 % d'ici 2030!



Mélange de produits : aussi bon pour la planète

Waterloo (Iowa)

- Les changements de saveurs ont toujours généré un gaspillage considérable des produits.
- Le produit demeure sain et délicieux, mais le changement cause un mélange des saveurs, et le produit ne peut être vendu sur les marchés traditionnels.
- L'équipe a donc conçu une étiquette générique hybride et commercialisé le produit sur les marchés secondaires, créant des revenus à partir de ce qui étaient auparavant des déchets.



>1 000

tonnes de
déchets
alimentaires
éliminés chaque
année

21,4 %

réduction des
déchets totaux
générés

**Réduire les
sources**

Moins de gaspillage, plus de pâte

Council Bluffs, Iowa



Prouvant qu'en mesurant, on gère mieux, Council Bluffs a créé un processus normalisé permettant de mesurer la quantité de pâte gaspillée chaque jour, afin de définir et d'apporter des améliorations.

235

tonnes de déchets
alimentaires
éliminés chaque
année

60%

réduction de la
perte de pâte
durant le
processus

**Réduire les
sources**

Récupérer les bâtonnets

Troy (Ohio)



Durant la production de Slim Jim, un faible pourcentage de déchets (extrémités, mauvaises coupes et bâtonnets trop courts) est réintégré au produit. Le reste était habituellement envoyé en site d'enfouissement; désormais, on en fait don à une organisation qui récupère les aliments dans la région métropolitaine de Detroit.

>3,8 millions

livres de Slim Jim^{MD}
données en
décembre 2016



**Nourrir les gens
grâce aux dons**

Partager pour aider

Russellville (Arkansas)



Notre usine de congélation de Russellville (Arkansas) a mis sur pied une équipe chargée des aliments récupérés, afin que nous puissions faire don d'autre chose que les produits finis. Forte du slogan « We Share Because We Care », l'usine a trouvé des moyens de faire don d'éléments de repas semi-finis et de produits d'essai.

406 418

livres d'aliments
données

338 000

repas

55

banques
alimentaires en
Arkansas

**Nourrir les gens
grâce aux dons**

Remonter la chaîne alimentaire

Archbold (Ohio)



À la conserverie d'Archbold (Ohio), la *Green Team* a amélioré l'utilisation des déchets alimentaires, à deux reprises. Premièrement, elle a détourné 4 907 tonnes de déchets destinés à l'enfouissement en compostant du papier, du carton ciré et des déchets alimentaires pouvant contenir du bœuf cru. Elle a continué ses travaux et réussi à dissocier des déchets restants du bœuf cru, et 280 tonnes de déchets alimentaires ont servi d'aliments pour animaux.

4 907

tonnes compostées

280

tonnes converties
en aliments pour
animaux

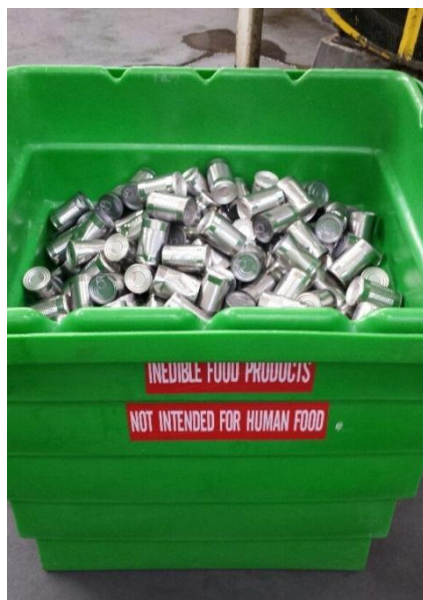
141 800 \$

d'économies
annuelles,
amortissement
immédiat

**Recyclage –
Nourrir les
animaux**

De l'énergie en conserve

Archbold (Ohio)



La conserverie de Conagra Brands à Archbold (Ohio) a formé un partenariat avec CH4 Biogas afin de réutiliser les produits en conserve invendables. CH4 sépare les produits organiques de leur emballage, recycle les boîtes de conserve et envoie la nourriture dans un appareil de digestion anaérobie afin de créer une énergie renouvelable à partir du biocarburant.

945

tonnes de
déchets
réacheminés

10%

d'augmentation du taux
de réacheminement

**Recyclage –
Récupérer
l'énergie**

Préservation et emballage : éléments de la solution aux causes fondamentales du gaspillage alimentaire domestique

Gaspillage d'assiettes

- Les repas à portion unique sont de la bonne taille, donc les gens ne se sentent pas coupable de jeter l'assiette
- Le contrôle de l'emballage individuel réduit les pertes dues à la surconsommation et les erreurs de « restockage »



Emballages endommagés

- L'emballage doit être efficace – pour que le produit se rende chez les gens
- Et fonctionnel – adapté au produit : consignes de cuisson, caractéristiques EZO, modes de distribution – tout cela peut réduire le gaspillage.

Produit expiré/avarié

- La congélation, la transformation aseptique ou thermique et d'autres techniques de conservation prolongent la durée de vie et protègent la salubrité des aliments – offrant aux consommateurs le temps et la flexibilité nécessaires pour apprécier nos produits.
- Les techniques d'emballage prolongent elles aussi la dure de vie, grâce aux protections et aux emballages qui se referment, ce qui crée aussi moins de déchets.

Les techniques modernes de transformation et d'emballage ont déjà eu des effets positifs sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire américaine. La poursuite de l'innovation permettra de réduire les déchets domestiques.

Des questions?

