

Feuille de route de la réduction du gaspillage alimentaire aux États-Unis

Présenté par :
Eva Goulbourne, ReFED



ReFED

Revoir le problème du gaspillage alimentaire
Grâce à l'économie et aux données

Qu'est-ce que la *feuille de route* ReFED?

ReFED est une initiative à but non lucratif lancée en 2015, qui est le fruit de la collaboration entre plus de 30 entreprises, OBNL, fondations et responsables gouvernementaux déterminés à réduire le gaspillage alimentaire aux États-Unis.

En 2016, ReFED a publié *A Roadmap to Reduce U.S. Food Waste by 20 Percent*, première étude jamais réalisée à l'échelle nationale (accompagnée d'un plan d'action) à l'initiative d'un groupe multipartite désireux de s'attaquer au gaspillage alimentaire à grande échelle.

En 2017, ReFED cherche à combler le déficit financier afin d'attirer des capitaux et de promouvoir l'innovation pour la réduction du gaspillage alimentaire.



SENSIBILISATION

- Quantité d'aliments gaspillés
- Causes de ce gaspillage
- Impacts sur l'environnement et l'économie



MESURES

- Réduction/prévention
- Récupération
- Réutilisation/recyclage

ReFED – Comité directeur, conseil consultatif et équipe chargée de la *Feuille de route*



Atticus Trust



New York City



City of Phoenix



WORLD RESOURCES INSTITUTE



Ahearn Family Foundation



AGUA FUND



HENRY P. KENDALL FOUNDATION



City of Seattle



THE CLANEIL FOUNDATION



newventurefund



LE PROBLÈME DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

A collage of various vegetables and fruits including carrots, onions, bell peppers, and apples.

Chaque année aux États-Unis, les consommateurs, les entreprises et les agriculteurs dépensent 218 milliards de dollars (environ 1,3 % du PIB) pour des aliments que personne ne mange jamais.

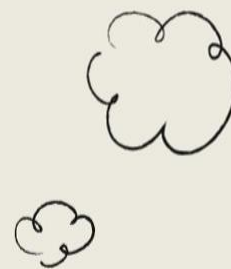
Ces déchets représentent 18 % des terres cultivées, 19 % des engrais et 21 % de l'eau douce utilisés, et 5 % des émissions de GES.



3/4

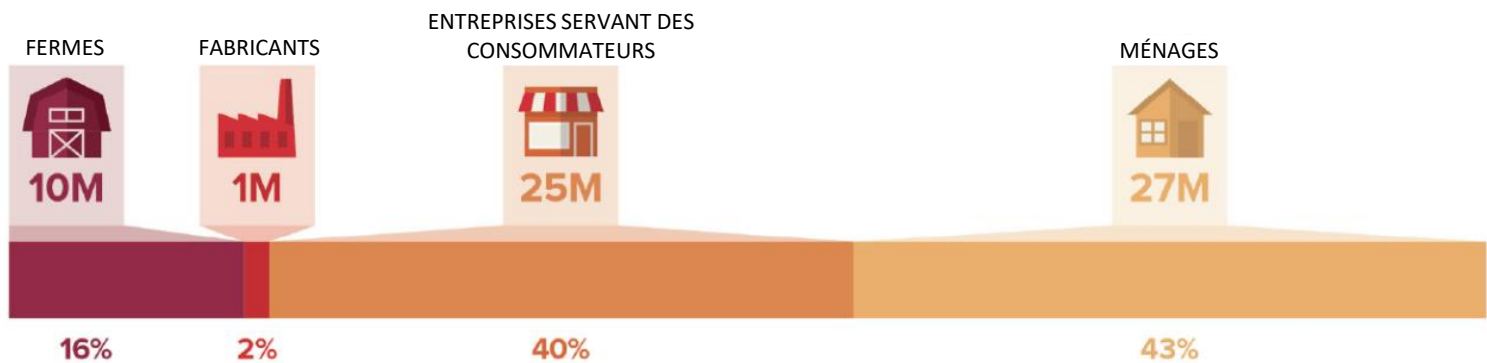
DE LA

CALIFORNIE



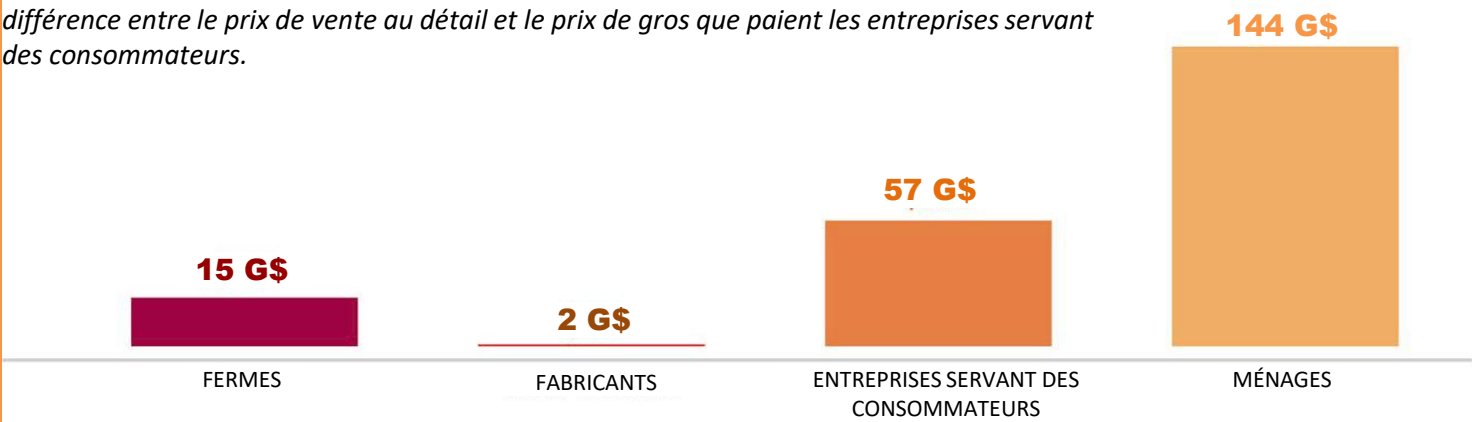
Près de 85 % des déchets alimentaires sont produits par les ménages ou les entreprises servant des consommateurs (restaurants, épiceries, cafétérias d'entreprise)

POIDS DES ALIMENTS GASPILLÉS – 63 MILLIONS DE TONNES



VALEUR DES ALIMENTS GASPILLÉS – 218 MILLIARDS DE DOLLARS

C'est aux consommateurs que le gaspillage alimentaire coûte le plus cher, en raison de la différence entre le prix de vente au détail et le prix de gros que paient les entreprises servant des consommateurs.



SOLUTIONS ET ANALYSE ÉCONOMIQUE

27 solutions évaluées

PRÉVENTION

Valeur économique annuelle : 7,7 G\$

Emballage, produit et portions	Étiquettes de date limite normalisées
	Modification des emballages
	Emballage prévenant l'altération
	Caractéristiques des produits frais (produits imparfaits)
	Plus petites assiettes
	Repas sans plateau
Efficience opérationnelle/de la chaîne d'approvisionnement	Suivi et analyse des déchets
	Gestion de la chaîne du froid
	Meilleure gestion des stocks
	Revendeurs secondaires
	Optimisation des chaînes de fabrication
Éducation des consommateurs	Campagnes d'éducation des consommateurs

RÉCUPÉRATION

Valeur économique annuelle :
2,4 G\$

Infrastructure liée aux dons	Logiciels de jumelage des dons
	Stockage et manutention des dons
	Transport des dons
	Transformation à valeur ajoutée
Politique de don	Éducation sur la responsabilité des donateurs
	Réglementation normalisée des dons
	Incitatifs fiscaux aux dons

RECYCLAGE

Valeur économique annuelle :
121 M\$

Énergie et digestat	Digestion anaérobie (DA) centralisée
	Installation de récupération des ressources en eau (IRRE) avec DA
Solutions de transformation au sein de l'entreprise	Compostage sur place
	Eaux grises commerciales
Produits agricoles	Compostage communautaire
	Compostage centralisé
	Nourriture pour animaux
	Compostage domestique

Critères de sélection

Données disponibles

Faible coût

Faisable

Modulable

ÉCHELLE DU COÛT MARGINAL DE LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES SOLUTIONS AXÉES SUR LA PRÉVENTION ET LA RÉCUPÉRATION SONT LES MOINS COÛTEUSES

LES SOLUTIONS AXÉES SUR LE RECYCLAGE SONT LES PLUS MODULABLES

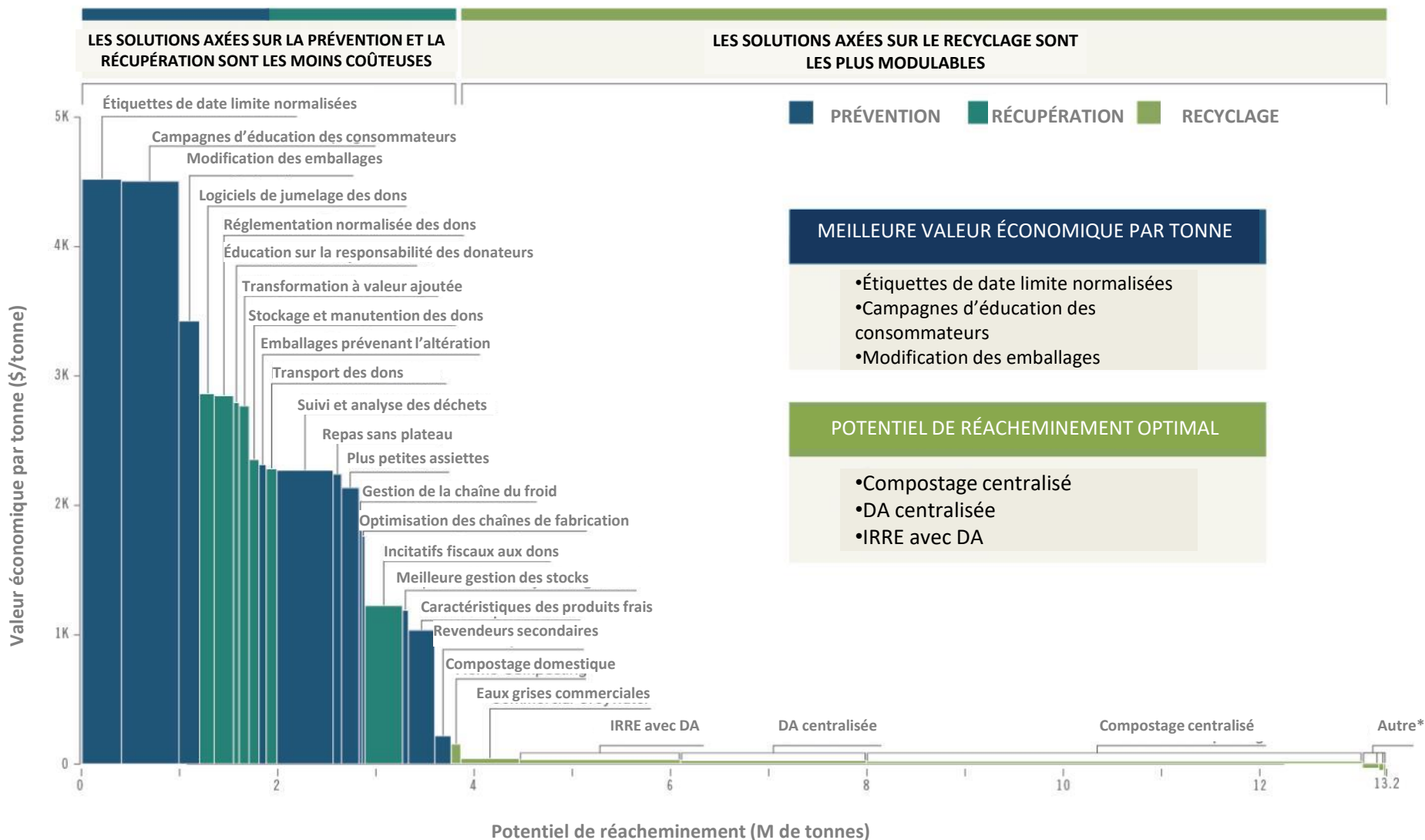
■ PRÉVENTION ■ RÉCUPÉRATION ■ RECYCLAGE

MEILLEURE VALEUR ÉCONOMIQUE PAR TONNE

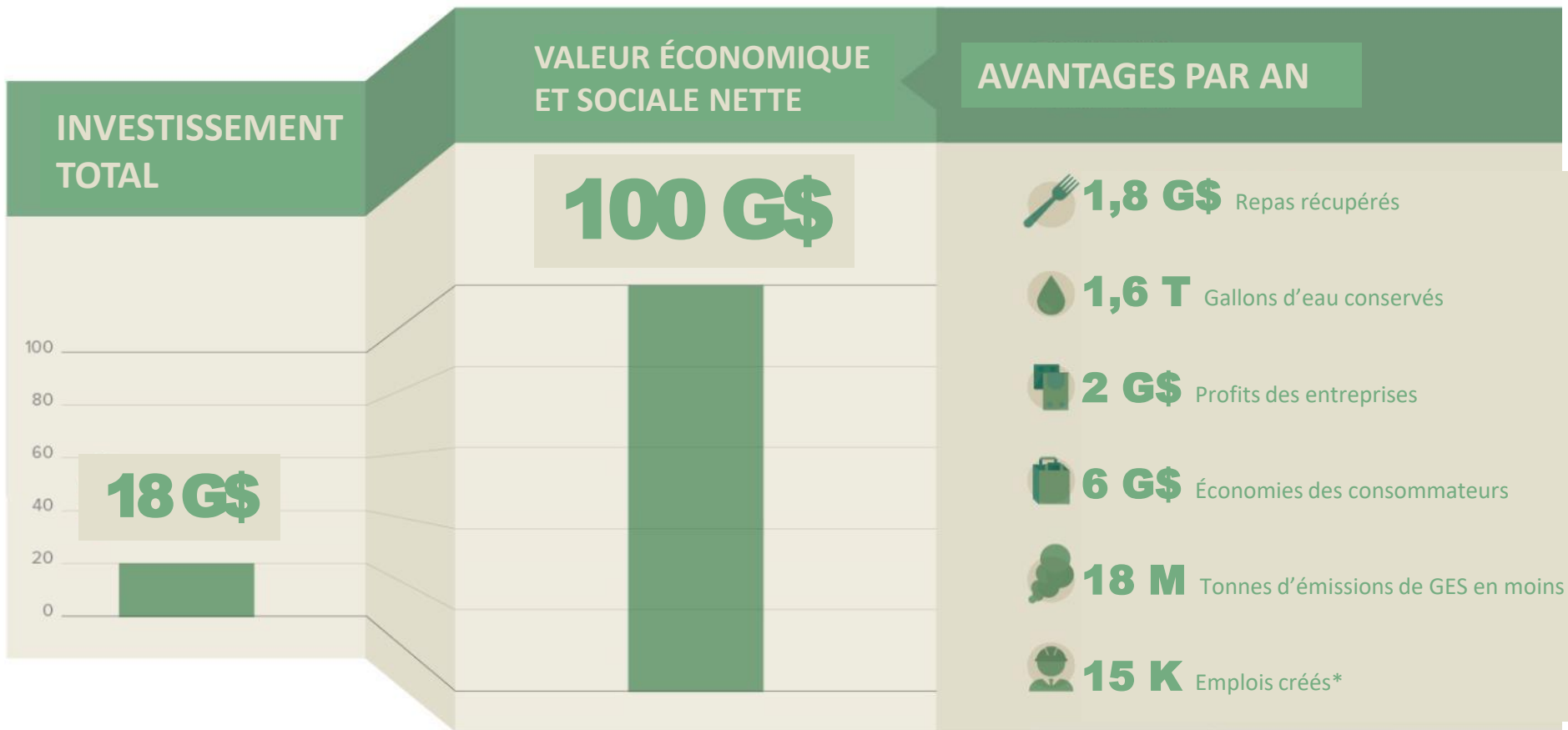
- Étiquettes de date limite normalisées
- Campagnes d'éducation des consommateurs
- Modification des emballages

POTENTIEL DE RÉACHEMINEMENT OPTIMAL

- Compostage centralisé
- DA centralisée
- IRRE avec DA



UN INVESTISSEMENT DE 18 MILLIARDS DE DOLLARS DANS 27 SOLUTIONS VISANT À RÉDUIRE DE 20 % LES DÉCHETS ALIMENTAIRES AUX ÉTATS-UNIS GÉNÉRERA UNE VALEUR ÉCONOMIQUE ET SOCIALE DE 100 MILLIARDS DE DOLLARS SUR DIX ANS



COMMENT PRENDRE DES MESURES À L'AVENIR

Moyens d'inciter tous les intervenants à prendre des mesures

Quatre mesures intersectorielles sont nécessaires pour réduire rapidement les déchets de 20 % et permettre aux États-Unis d'atteindre un objectif de réduction globale des déchets alimentaires de 50 % d'ici 2030.



POLITIQUES

Options sensées menant à l'adoption de politiques nationales normalisées



FINANCEMENT

Nouveaux capitaux catalyseurs et impacts non financiers quantifiés



INNOVATION

5 domaines prioritaires et réseaux incubateurs d'innovation



ÉDUCATION

Campagnes nationales auprès des consommateurs et des employés

Base de données ReFED sur l'innovation



ReFED

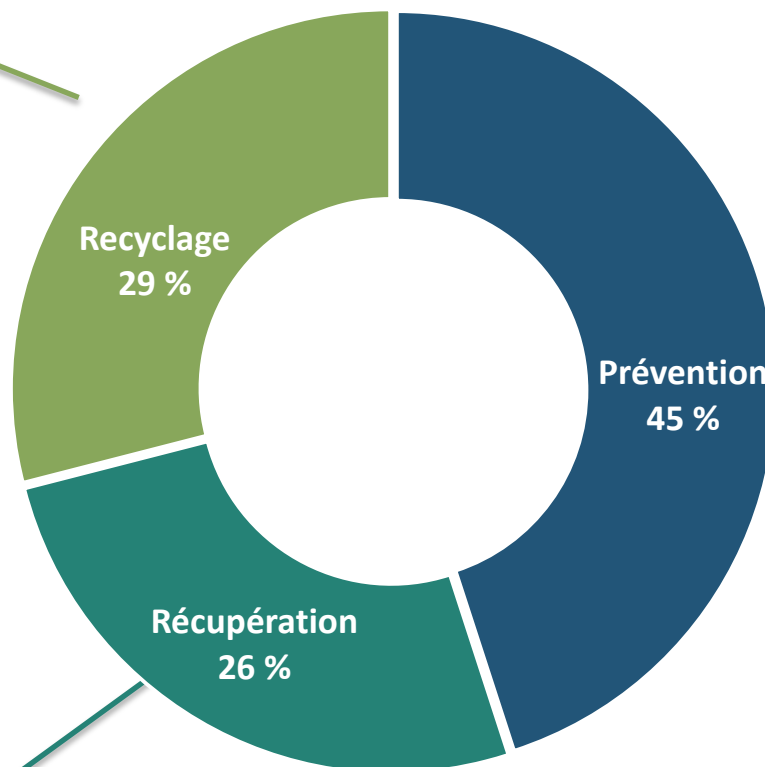
OSBL innovateurs (% du total)

Prévention – 12 %

Récupération – 86 %

Recyclage – 5 %

Fait le suivi de plus de 300 innovateurs en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les secteurs commercial et sans but lucratif



PRINCIPALES CATÉGORIES DE RECYCLAGE :

Produits agricoles



Énergie et digestat



Recyclage à valeur ajoutée



PRINCIPALES CATÉGORIES DE RÉCUPÉRATION :

Plateformes de jumelage des dons



Transport des dons



Stockage et manutention des dons



PRINC. CATÉGORIES DE PRÉVENTION :

Utiliser les rognures comestibles



Efficiency opérationnelle/de la chaîne d'approvisionnement



Marchés secondaires en ligne



Comment faire sa part? Visitez refed.com



L'Interactive Cost Curve (courbe interactive des coûts) classe les solutions selon leur valeur économique, leur variabilité d'échelle et leurs avantages environnementaux/sociaux.

Téléchargez et partagez le rapport complet (96 p.) sur la feuille de route (Roadmap), les « Key insights » (5 p.) et l'annexe technique.

Regardez la vidéo de ReFED et abonnez-vous au bulletin.

Si vous avez plus de questions, contactez-nous à l'adresse egoulbourne@refed.com

ANNEXE

Prévention



Étiquettes de date
limite normalisées



Suivi et analyse des
déchets



Campagnes d'éducation des
consommateurs

Les solutions nécessitent souvent peu de capitaux
→ Il faut changer les comportements grâce au changement d'emballage, aux logiciels et au marketing.

Avantage environnemental net optimal quand on évite de gaspiller les ressources agricoles – double impact sur les GES émis par tonne de recyclage en moins

DÉTAILLANTS : Possibilité d'éviter les déchets en amont (p. ex., achat/vente de fruits/légumes imparfaits) et en aval (p. ex., éducation des consommateurs)

VILLES : Possibilité d'appuyer ces efforts

Principaux obstacles

- Absence de légitimité sociale
- Manque d'information et cloisonnement organisationnel
- Décalage entre coûts et avantages

Récupération



Logiciel de jumelage des dons

Trois piliers :

1. Adoption de politiques incitatives financièrement, qui poussent les entreprises à faire des dons, grâce à des règlements normalisés (p. ex., *PATH Act* en déc. 2015)
2. Éducation des entreprises à propos de la protection de la responsabilité des donateurs et des pratiques de saine manutention des aliments
3. Logistique et infrastructure liées au transport, à la transformation et à la distribution des surplus alimentaires

La moitié des aliments potentiellement récupérables proviennent des excédents de fruits et légumes des fermes et des stations fruitières

- Possibilité d'acheter des fruits/légumes « recueillis » ou « récupérés »
- Croissance des marchés secondaires pour les excédents de production

À VENIR : Outil Web d'élaboration de politiques pour ReFED

Recyclage



Compostage centralisé



Digestion anaérobie centralisée



Installation de récupération
des ressources en eau avec
DA

Près des trois quarts du potentiel total de réacheminement indiqué dans la *feuille de route*.

C'est dans le Nord-Est, le Nord-Ouest et le *Midwest* que la valeur économique par tonne recyclée est la plus élevée, en raison des coûts d'élimination élevés et du prix élevé du compost et de l'énergie.

FACTEURS À PRENDRE EN COMPTE POUR LES PRODUCTEURS DE DÉCHETS :

- Avez-vous désigné un « champion du recyclage »?
- Avez-vous procédé à une vérification des déchets?
- Quelles sont les options locales de transformation?
- Avez-vous assez d'espace pour stocker le matériel servant à la collecte?
- Avez-vous un plan de sensibilisation? Un plan de « resensibilisation »?
- Avez-vous un plan vous permettant de suivre et d'évaluer vos succès?

Éducation

Éducation des consommateurs

- Une des moins coûteuses des 27 solutions
- Elle pousse les consommateurs à exiger des options plus censées des détaillants, p. ex. les étiquettes de date limite normalisées, les emballages prévenant l'altération, des fruits/légumes imparfaits et des repas servis sans plateau.
- Ce sont les comportements des consommateurs qui **génèrent actuellement les déchets alimentaires** chez les agriculteurs/les détaillants.
- *Save the Food* : Première campagne publique à grande échelle de sensibilisation au gaspillage alimentaire, menée par le NRDC et l'Ad Council.
 - Cible : les mères et les milléniaux

Éducation des employés

- Les employés des services alimentaires jouent un rôle central dans la réduction du gaspillage alimentaire (ils évitent l'élimination inutile des produits, font don des ID et séparent adéquatement les rognures).
- Moyen le plus rapide de former tous les employés : la certification de la gestion des déchets alimentaires fait partie de la formation sur la salubrité des aliments.

SAVETHEFOOD.COM



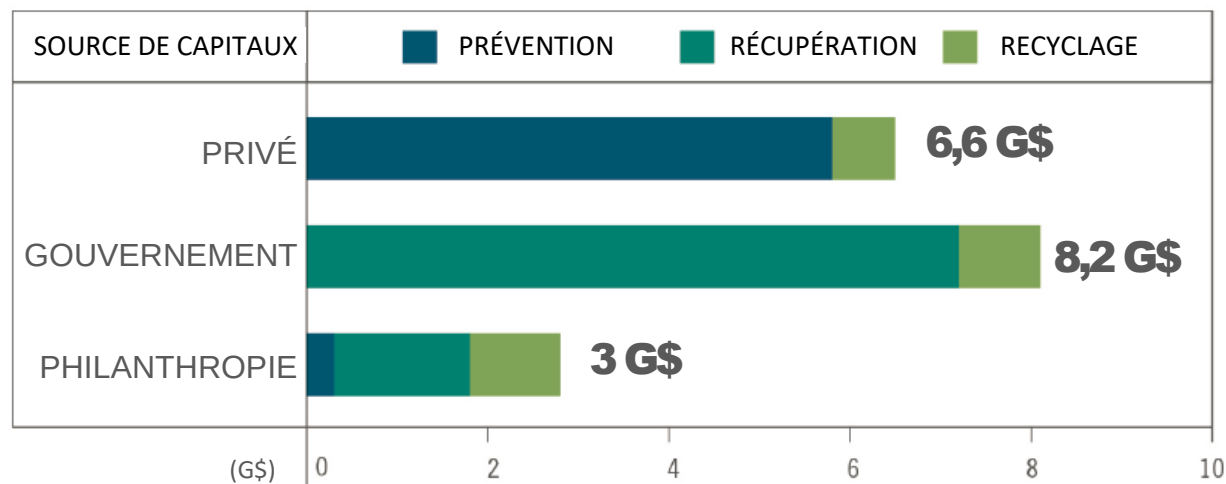
Sapient Nitro™

Financement

La feuille de route va exiger un investissement de 18 milliards de dollars, soit moins de 0,1 cent par livre d'aliments sauvés du gaspillage.

On a besoin de 3 milliards de subventions et d'investissements ciblés (*impact investments*) pour combler l'écart entre les sources privées et gouvernementales, en appuyant la recherche essentielle et l'élaboration d'innovations et de nouvelles solutions.

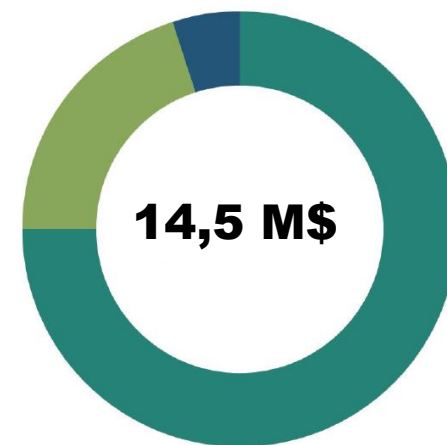
FINANCEMENT NÉCESSAIRE À UNE RÉDUCTION DE 20 % DES DÉCHETS ALIMENTAIRES SUR UNE PÉRIODE DE DIX ANS



Évaluation du financement de base

- On estime qu'entre 2012 et 2014, 14,5 M\$ (~5M/an) ont été investis dans des initiatives liées au gaspillage alimentaire.
- Le montant moyen des subventions était de moins de 30 000 \$.
- Moins de 5 % des fonds sont allés à des solutions de prévention – alors que la prévention est la méthode la moins coûteuse et la plus avantageuse pour l'environnement
- On estime qu'en 2015–2016, les subventions octroyées ont triplé, pour atteindre 15 à 20 M\$.

14,5 MILLION\$ ALLOUÉS À DES INITIATIVES LIÉES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (2012-2014)



- 75 % pour la **récupération**
- 20 % pour le **recyclage**
- Moins de 5 % pour la **prévention**