# Réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant une production alimentaire durable

# Atelier nord-américain sur la réduction et la récupération des déchets alimentaires

Ralph C. Martin, Ph. D., P. Ag. Professeur, Université de Guelph

Page Web: www.plant.uoguelph.ca/rcmartin

Twitter: @ralphmartinOAC







Je remercie les membres des Premières nations de l'ensemble de l'Ontario.

J'apprécie le fait qu'ils aient pris soin de la terre dans cette région de la planète avant notre arrivée.



Production > Vente d'aliments > Consommation Objectif : maintenir une <u>production</u> suffisante pour une consommation adéquate d'aliments sains



### Plan A pour 2050

- 9 à 10 milliards d'habitants (30 à 40 % d'augmentation)
- Dans les pays en développement, le revenu moyen augmente et les gens consomment plus de viande et d'aliments plus riches.
- Il faudra donc augmenter la production alimentaire de 70 à 100 %.



### Plan B pour 2050

- Éducation accrue et de meilleure qualité pour les jeunes filles/femmes dans les pays en développement, avec un objectif inférieur à 9 milliards de personnes
- Réduire le volume d'aliments gaspillés (actuellement de 40 % au Canada)
- Manger moins de viande (de meilleure qualité), et plus de légumineuses et d'insectes comestibles



Beignets de criquets épicés http://entomofarms.com/

#### 1 milliard

Nombre de personnes en plus qu'on pourrait nourrir en appliquant dans le monde entier les meilleures méthodes



existantes de réduction du gaspillage alimentaire.

Kummu et coll. Science of the Total Environnement, 438, p. 477 à 489

#### 31 milliards de dollars

Valeur des déchets alimentaires au Canada en 2014 Gooch et Felfel. \$27 BILLION REVISITED, THE COST OF CANADA'S ANNUAL FOOD WASTE, Value Chain Management International

### Université de Guelph Vérification des déchets alimentaires

- Inévitables (36 %) non comestibles dans des circonstances normales (p. ex., cœurs de pomme, écorces de melon)
- Évitables (53 %) jetés alors qu'ils sont encore comestibles (p. ex., les quignons de pain, un demirôti) + 11 % potentiellement évitables

#### Principes de la lutte contre le gaspillage alimentaire

#### 1) RÉDUCTION

- Nourrir les gens avec des coproduits au lieu de gaspiller ce potentiel.
- 3) Nourrir les animaux de compagnie, le bétail (incl. Les insectes)
- 4) Digestion anaérobie (énergie et nutriments)
- 5) Biodiesel (énergie) <u>ou</u> compost (nutriments)
- 6) Détourner des sites d'enfouissement (après tout le reste)



### En réduisant le gaspillage alimentaire et en n'ayant pas à produire d'excédents de nourriture, nous :

Réduisons les émissions de CO<sub>2</sub>, de CH<sub>4</sub> et de N<sub>2</sub>O Consommons moins d'énergie Consommons moins d'eau Protégeons la biodiversité Protégeons la qualité des sols Économisons sur la maind'œuvre Économisons de l'argent Augmentons nos capacités futures Inspirons le respect



Photo par K. Howe

# Les consommateurs pourraient changer

- Les ménages canadiens dépensent 153 \$ par semaine pour leur alimentation. Si l'on suppose qu'ils gaspillent 20 % des aliments, ce gaspillage coûte 31 \$ par semaine.
- Les personnes achetant des aliments biologiques dépensent 27 \$ de plus par semaine que ceux qui n'en achètent pas.
   Cessez de gaspiller, puis achetez bio, et économisez 4 \$ par semaine.

www.guelphfoodwaste.com



## Sondage sur le gaspillage alimentaire

www.guelphfoodwaste.com

- La plupart des gens se sentent coupables à propos du gaspillage des aliments; si ce sentiment de culpabilité augmente, ils en gaspilleront moins.
- Les gens plus sensibilisés aux enjeux liés à la nourriture gaspillent moins d'aliments, et la plupart disent que le gaspillage est davantage un problème social qu'un problème économique ou environnemental.



#### Identifier les déchets



Le critère le plus courant est l'apparence, suivi de l'odeur et de la date d'expiration.

Ceux qui utilisent plus de critères pour déterminer ce qui n'est plus comestible ont tendance à gaspiller plus d'aliments.

## Aliments gaspillés dans le secteur institutionnel

- 20 % des aliments comestibles sont gaspillés dans les restaurants.
   (Engstrom et Carlsson-Kanyama, 2004)
- Le gaspillage dans l'assiette représente 11 % dans les restaurants.
  Frites servies avec un club sandwich (21 %) et du porc effiloché (28 %\*)
  Légumes vapeur, salades (0 %)
- Au-dessus du seuil de 410 g, on gaspille davantage. (von Massow and McAdams, 2014)
- 514 lb d'aliments gaspillés par repas servi sur plateau, contre 335 lb gaspillées sans les plateaux dans une cafétéria d'université (Sarjahani et coll., 2009)

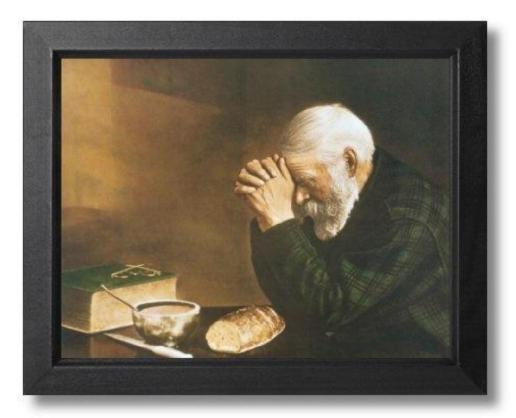


# Du plus au moins, puis à nouveau du moins au plus

- 350 000 espèces de plantes, 195 000 plantes à fleurs; la plupart ont des parties comestibles utiles aux êtres humains.
- < 300 espèces de plantes comestibles; seules 17 espèces fournissent 90 % des aliments destinés aux humains.
- Planter diverses espèces de cultures, répartir les risques à mesure que le climat change, accepter les aliments saisonniers, améliorer la santé.



### Afficher notre gratitude



Nous devons prendre le temps de dire merci, surtout pour la qualité de la terre et de la nourriture.

Et apprécier comme un cadeau le fait d'avoir assez à manger.

Page Web: www.plant.uoguelph.ca/rcmartin

Twitter: @ralphmartinOAC