

WEBINAIRE | LA PERTE ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS : POURQUOI ET COMMENT C'EST IMPORTANT POUR VOUS



31 mars 2021

12 h 00 à 13 h 30 (heure de l'Est)

Virtuel (Zoom)

Langue : Interprétation simultanée disponible vers l'anglais, le français et l'espagnol

Auditoire cible : Entreprises (chaîne d'approvisionnement alimentaire), grand public, organisations qui ont une perspective nord-américaine

Animateurs : Armando Yáñez & Antonia Andúgar (Commission pour la coopération environnementale, CCE), Brian Lipinski (World Resources Institute - WRI)

Les entreprises, les pays et d'autres organisations ont de plus en plus conscience de l'importance de réduire et de prévenir la perte et le gaspillage d'aliments. Conjointement avec le lancement de « Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments – Guide pratique 2.0 », nous vous invitons à vous joindre à la Commission de coopération environnementale pour une discussion de groupe sur le fait que cette question est plus que jamais d'actualité. Des conférenciers représentant les grandes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire au Canada, au Mexique et aux États-Unis feront part de leur expérience de la lutte contre la perte et le gaspillage d'aliments et répondront à vos questions.

1^{re} PARTIE | INTRODUCTION | 12:00 – 12:30

Mot de bienvenue, Tour d'horizon et introduction

Antonia Andúgar, chargée de projets, unité Croissance verte, CCE

Le travail de la CCE concernant la prévention et la réduction de la perte et du gaspillage d'aliments

Armando Yáñez, chef d'unité, Croissance verte, CCE

Clip de la CCE : Pourquoi mesurer la perte et le gaspillage d'aliments?

Présentation du guide pratique « Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments – Guide pratique 2.0 »

Brian Lipinski, associé, WRI

2^e PARTIE | LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE | 12:30-13:10

LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : LA PRODUCTION PRIMAIRE

Perte et gaspillage alimentaire dans le secteur de la pêche? Maillons de la chaîne de valeur de la pêche de crabes et palourdes, deux produits de la pêche durable dans le nord du golfe de Californie

Nélida Barajas, directrice générale, Centre interculturel pour l'étude des déserts et des océans, CEDO (c'est son acronyme en espagnol)

LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : LES TRANSFORMATEURS

La réduction de la perte et du gaspillage d'aliments: elle fait économiser de l'argent, elle nourrit les gens – c'est une solution qui s'impose

Teresa Schoonings, directrice Principale Affaires Gouvernementales et Durabilité, Bimbo Canada et Bruce Taylor, président, Enviro-Stewards

LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : LE SECTEUR DU SERVICE ALIMENTAIRE

Les restaurants « LOS TROMPOS »: un réseau durable

Domingo Lomelí, gestionnaire, restaurant LOS TROMPOS Tanlum, Mérida LOS TROMPOS

LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : LES DÉTAILLANTS ET LES ÉPICERIES

La prévention, la réduction et le recyclage des déchets alimentaires chez ADUSA

Christine Gallagher, gestionnaire, Durabilité environnementale, Ahold Delhaize, US

LES ACTEURS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : LES MÉNAGES

L'écodéfi « Save the Food, San Diego! »

Sarah Feteih, coordonnatrice de programme, Alliance du système alimentaire de San Diego, SDFSA (c'est son acronyme en anglais)

3^e PARTIE | CLÔTURE | 13:10 – 13:30

Questions et réponses - Débat

Brian Lipinski, associé, WRI

Principaux éléments à retenir et observations finales

Armando Yáñez, chef d'unité, Croissance verte, CCE

