Mesurer la baisse des émissions de GES liée à la réduction et à la récupération des déchets alimentaires

Peter Skelton
2 mars 2017

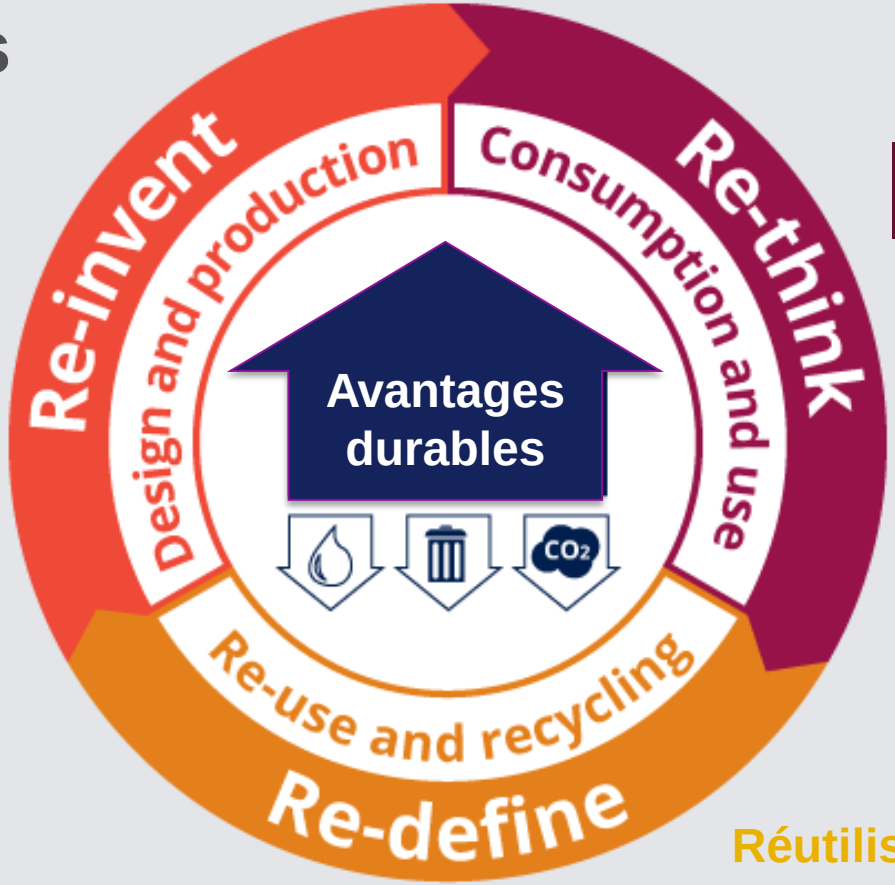
Le *Water and Resources Action Programme* (WRAP, Programme d'action pour l'eau et les ressources) est un organisme à but non lucratif qui travaille avec les gouvernements, les entreprises et les citoyens pour bâtir un monde où nous nous procurons des ressources et les utilisons de façon durable.

© WRAP 2016

Ce que nous faisons

Réinventer

Conception et production



Repenser

Consommation et utilisation

Réutilisation et recyclage

Redéfinir

Notre ambition

Déchets alimentaires..
aliments comestibles qu'on jette

Chaînes d'approvisionnement résilientes

Alimentation saine et durable

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

Entente sectorielle : le *Courtauld Commitment*

Les entreprises qui se sont engagées dans le cadre du *Courtauld Commitment* ont économisé plus de 125 millions de dollars en réduisant leurs déchets alimentaires en trois ans.

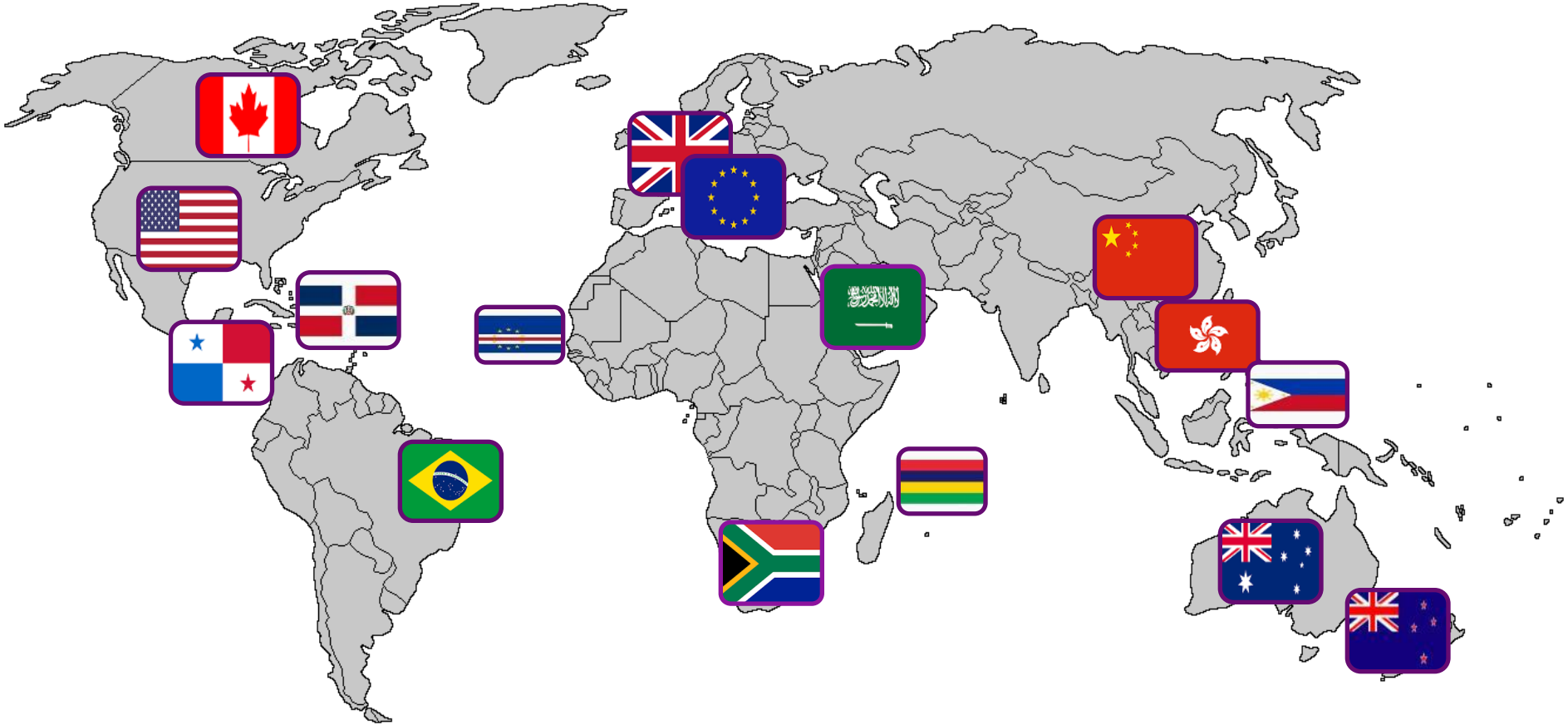
Mobilisation des consommateurs

AIMER
LA
NOURRITURE
DÉTESTER LES DÉCHETS

WRAP – Les chiffres au Royaume-Uni

Déchets alimentaires des ménages (2007-2012)
1 million t/an en moins
4,4 Mt d’émissions de GES en moins
3,4 milliards de $

WRAP – S’attaquer au gaspillage alimentaire dans le monde entier



Mesure du gaspillage alimentaire

- Poids
- **Valeur financière**
- Valeur nutritive
- Impact social
- **Impact environnemental (GES)**
  - Équivalent CO_2
- Impact environnemental (consommation d’eau/autre)

Production alimentaire et GES

- **15 à 30 %** des émissions de GES de la planète sont imputables à la production/à la transformation des aliments.

- Les différents aliments ont différents impacts sur les émissions de GES par tonne produite.

- Le même aliment provenant de régions différentes peut générer différentes quantités d’émissions de GES.

- **1/3** de tous les aliments produits ne sont pas consommés…

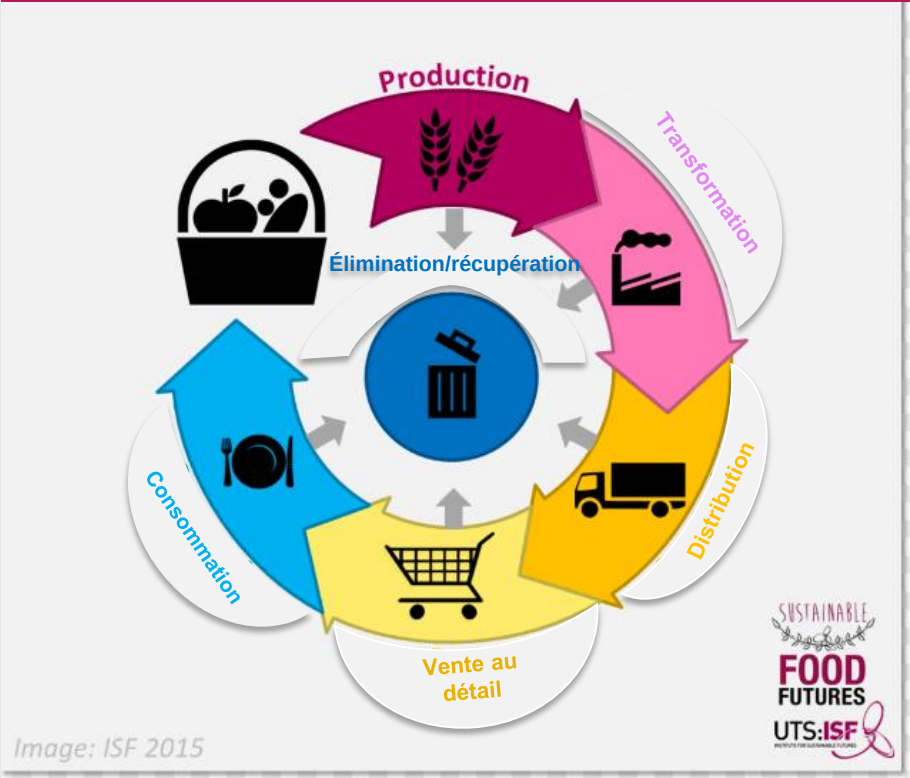
Impact du gaspillage alimentaire sur les émissions de GES

Chaque étape de la **production** d'aliments et de boissons nécessite de l'énergie, du carburant, de l'eau et des terres.

- Production (incl. les intrants et les engrais)
- Emballage
- Distribution
- Stockage (incl. la réfrigération)
- Cuisson

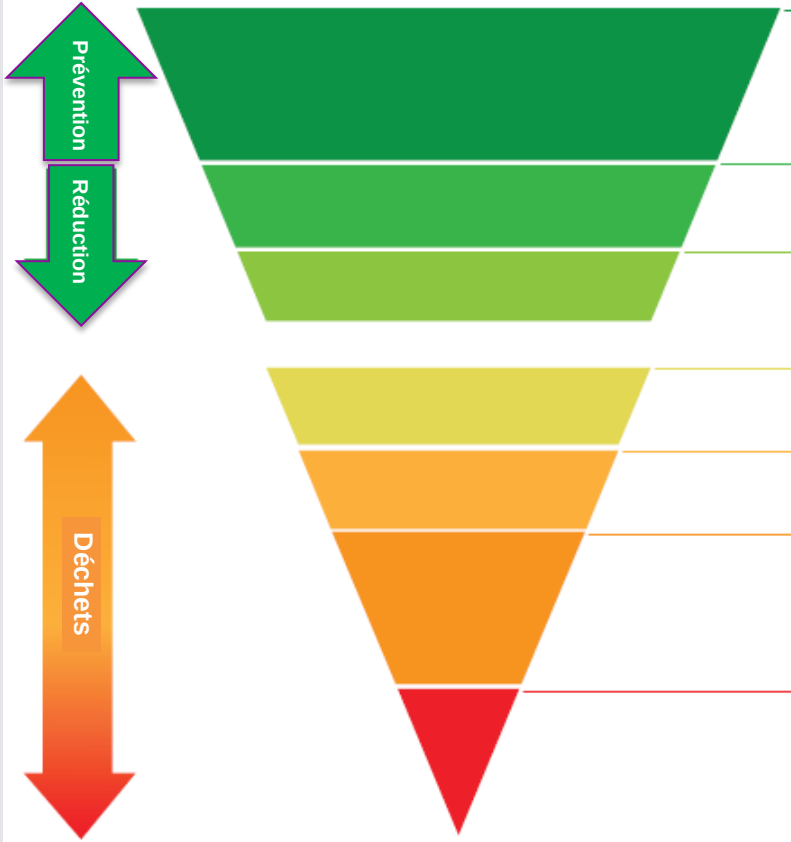
L'impact des aliments non consommés variera selon l'étape du cycle où ces aliments sont gaspillés.

Cycle de vie des aliments



Hiérarchie des aliments et des boissons

Option la plus avantageuse



Prevention

- On réduit les déchets issus de matières premières, d'ingrédients et de produits – et on les mesure dans le cadre de la réduction globale des déchets.

Optimisation

- Redistribution à la population
- Utilisation pour la fabrication d'aliments pour animaux

Recyclage

- Déchets soumis au procédé de digestion anaérobie ou
- Déchets compostés

Récupération

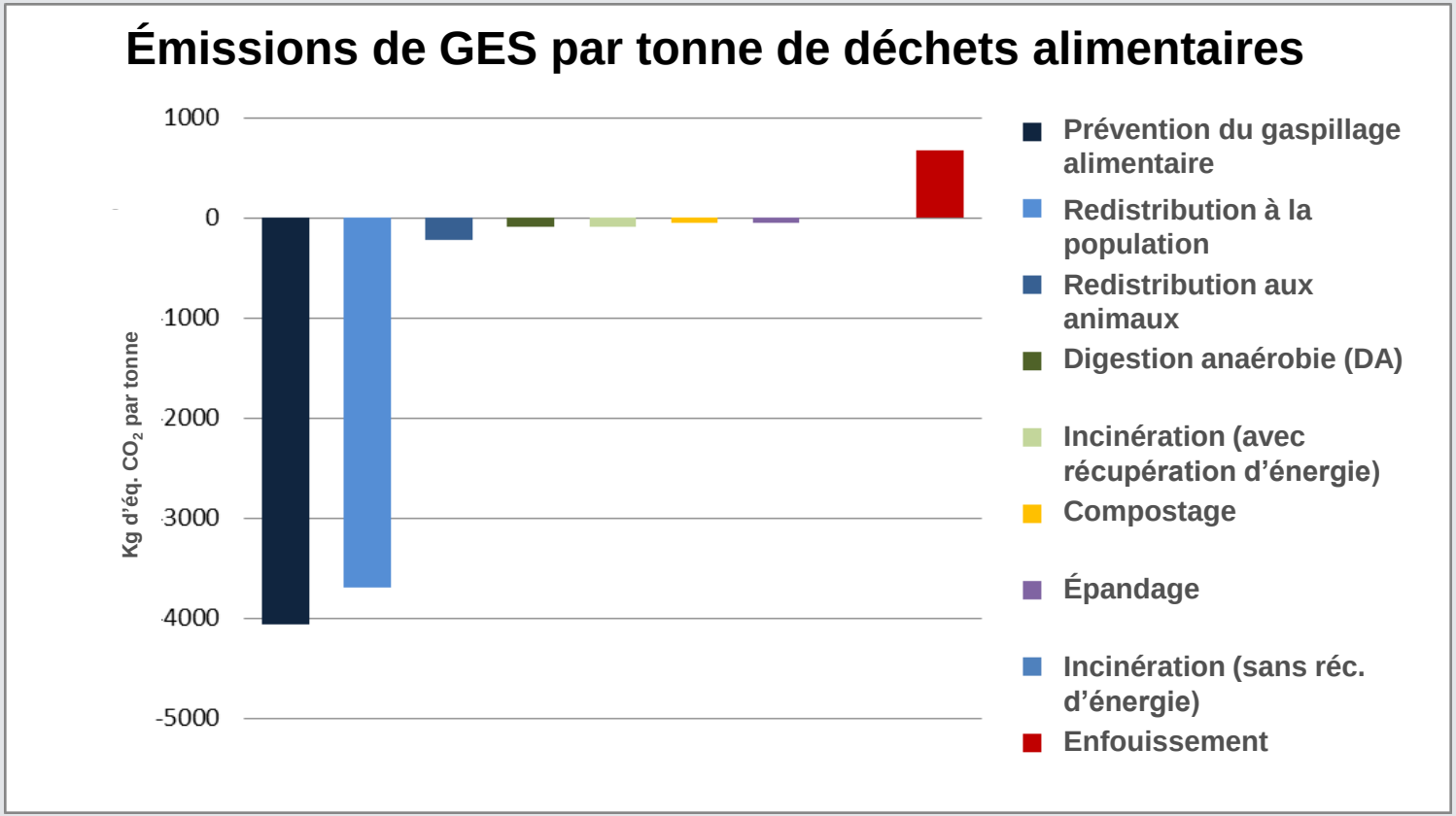
- Incinération des déchets avec récupération d'énergie

Élimination

- Déchets incinérés sans récupération d'énergie
- Déchets envoyés aux sites d'enfouissement
- Déchets issus d'ingrédients/de produits envoyés dans les égouts

Option la moins avantageuse

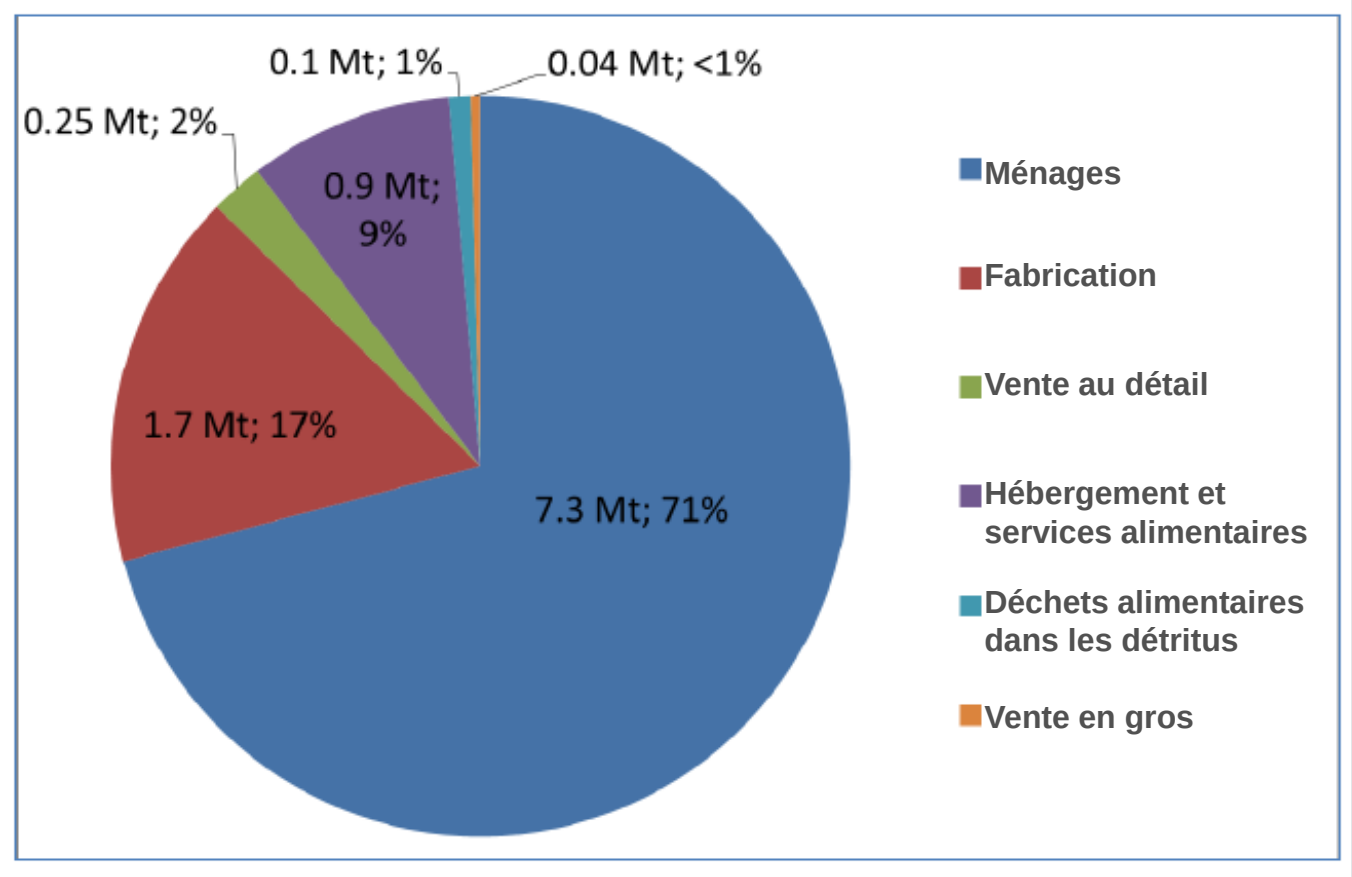
Pourquoi la prévention est essentielle…



Calcul de l’impact du gaspillage alimentaire sur les émissions de GES du Royaume-Uni

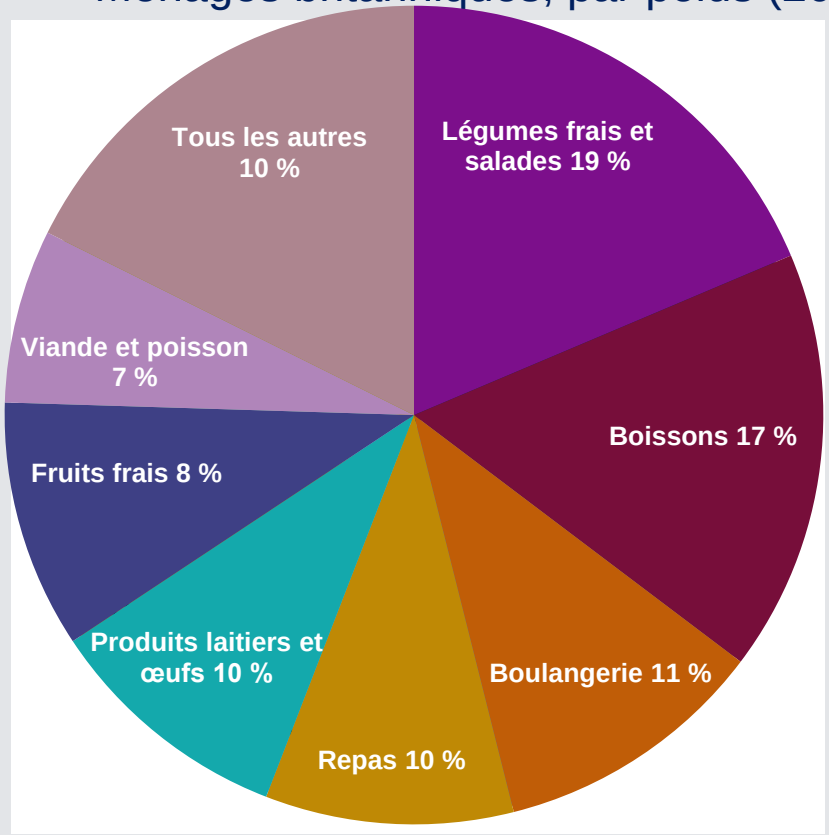
- 2 approches
- Descendante, basée sur les impacts sur les émissions de GES nationales/de l’UE
- Ascendante, basée sur la composition et les analyses du cycle de vie

Déchets alimentaires au Royaume-Uni : post-ferme (10 Mt)

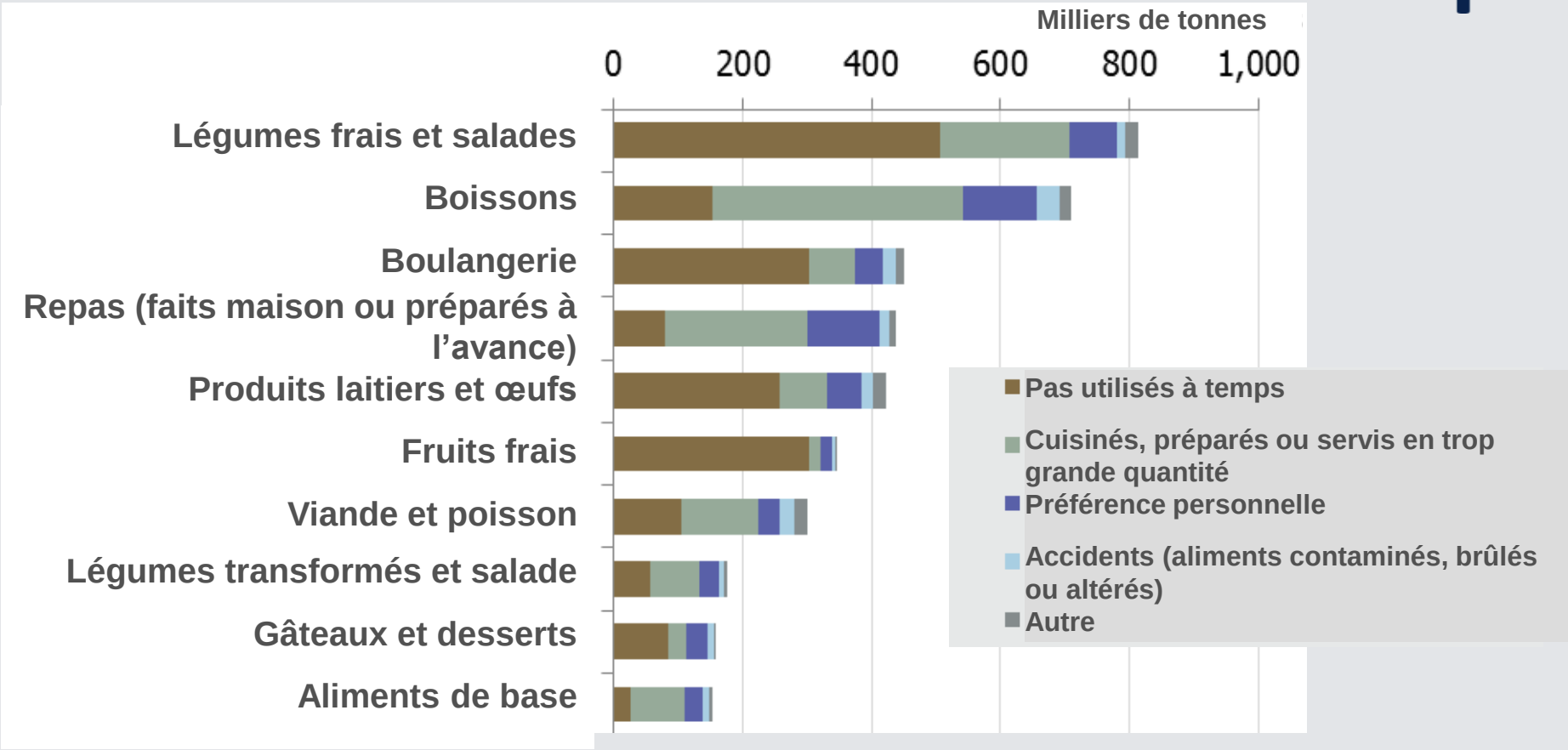


Déchets alimentaires des ménages par catégorie

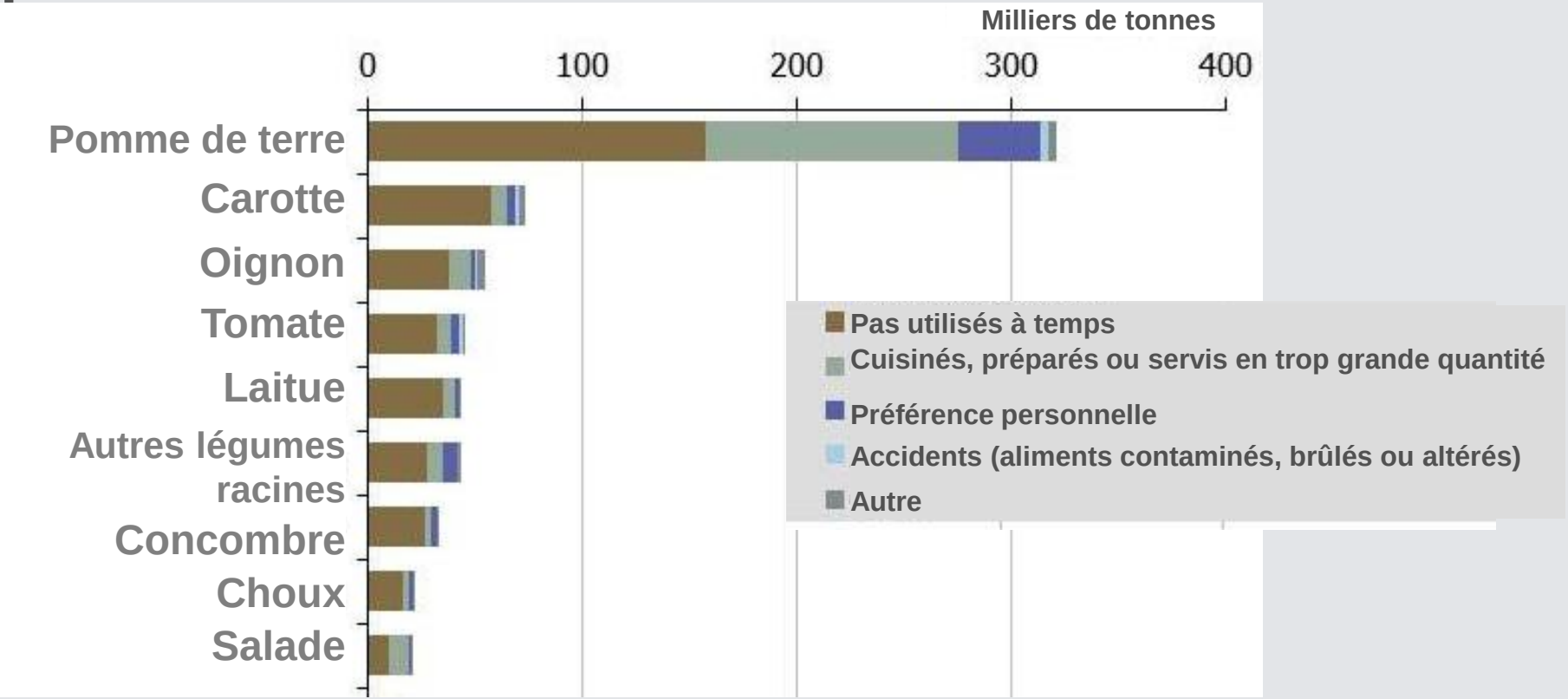
Ménages britanniques, par poids (2012)



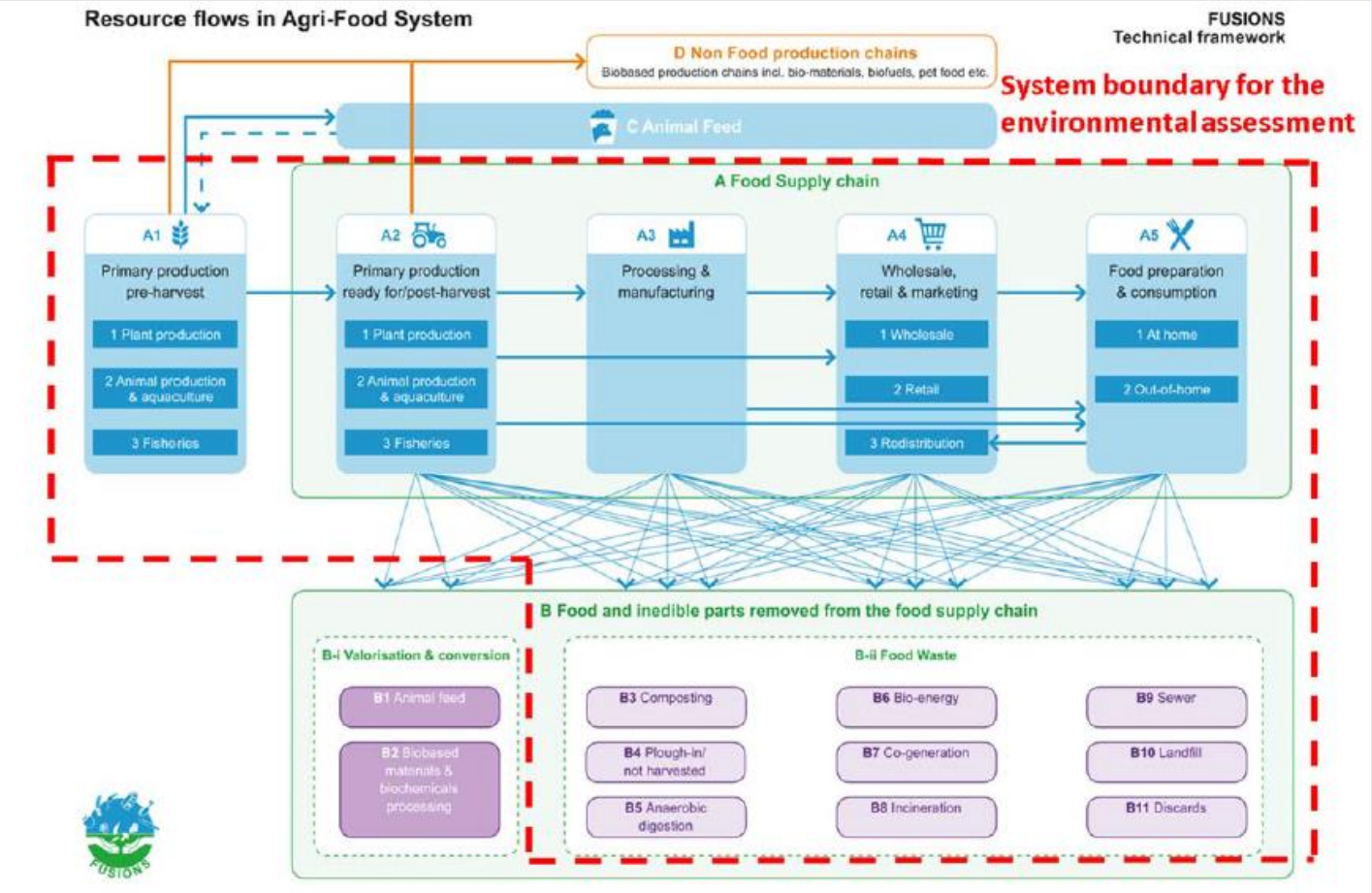
Raisons du gaspillage des groupes alimentaires
(gaspillage évitable)



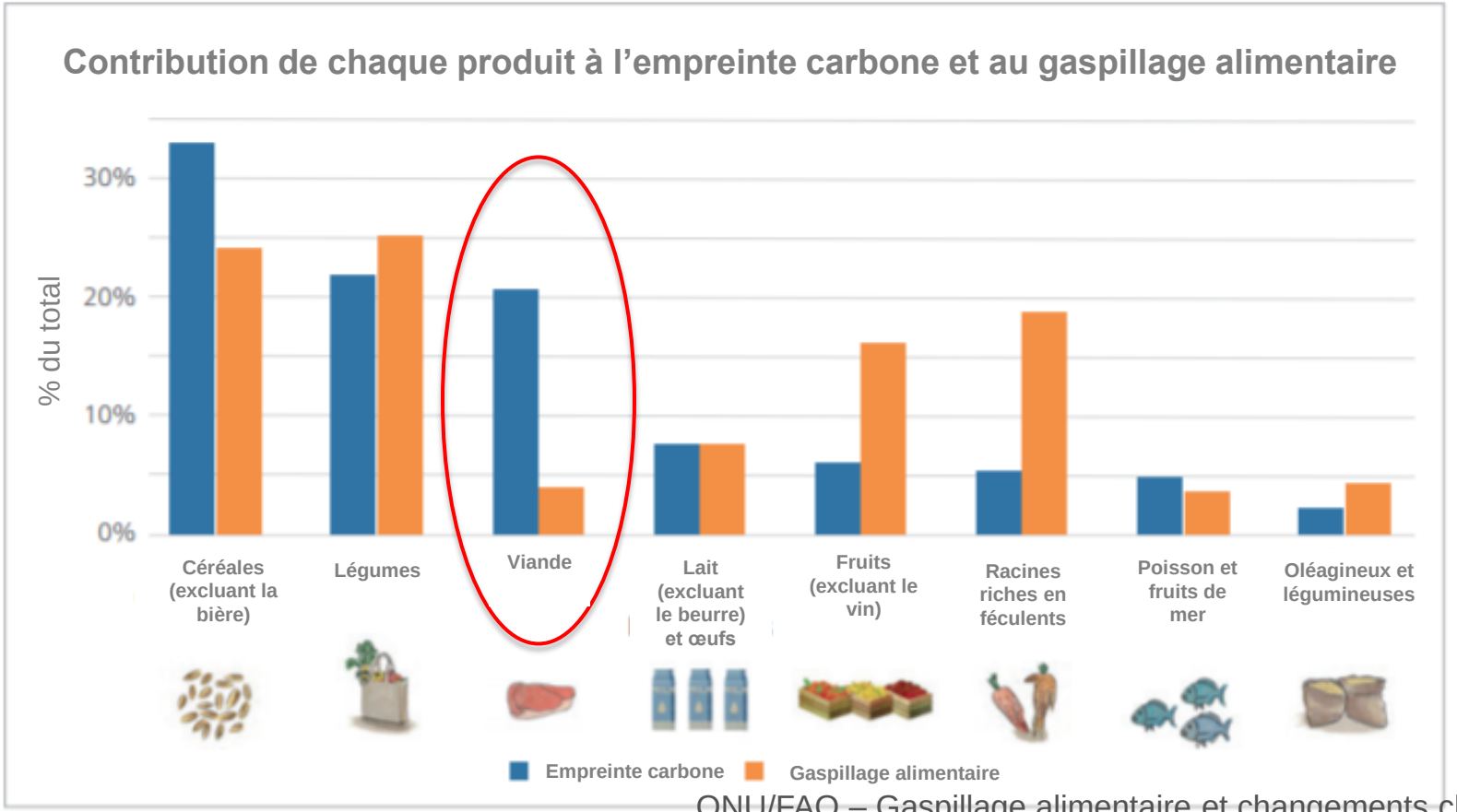
Données sur les déchets issus des produits



Analyse du cycle de vie : limites et portée

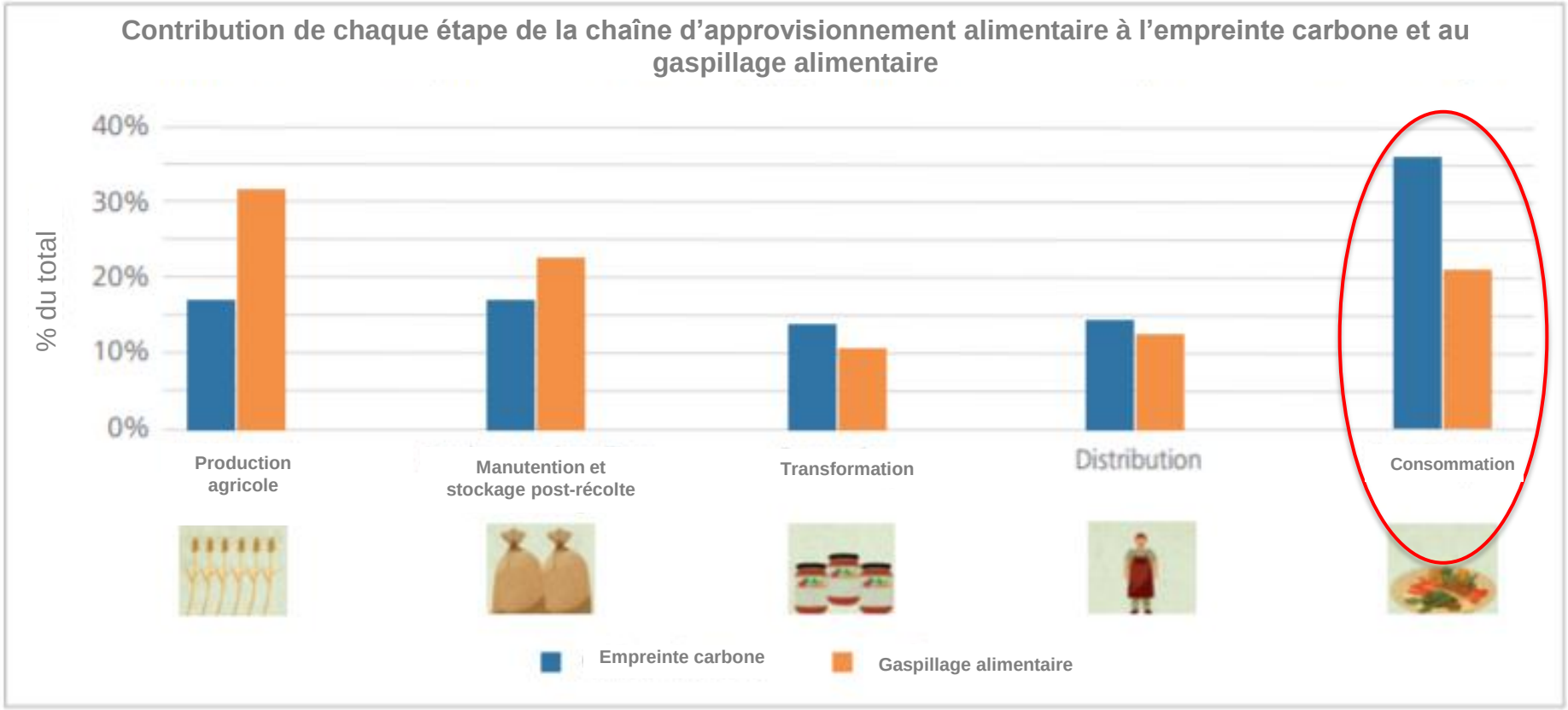


Déchets alimentaires par type d'aliment (poids/émissions de GES)



ONU/FAO – Gaspillage alimentaire et changements climatiques

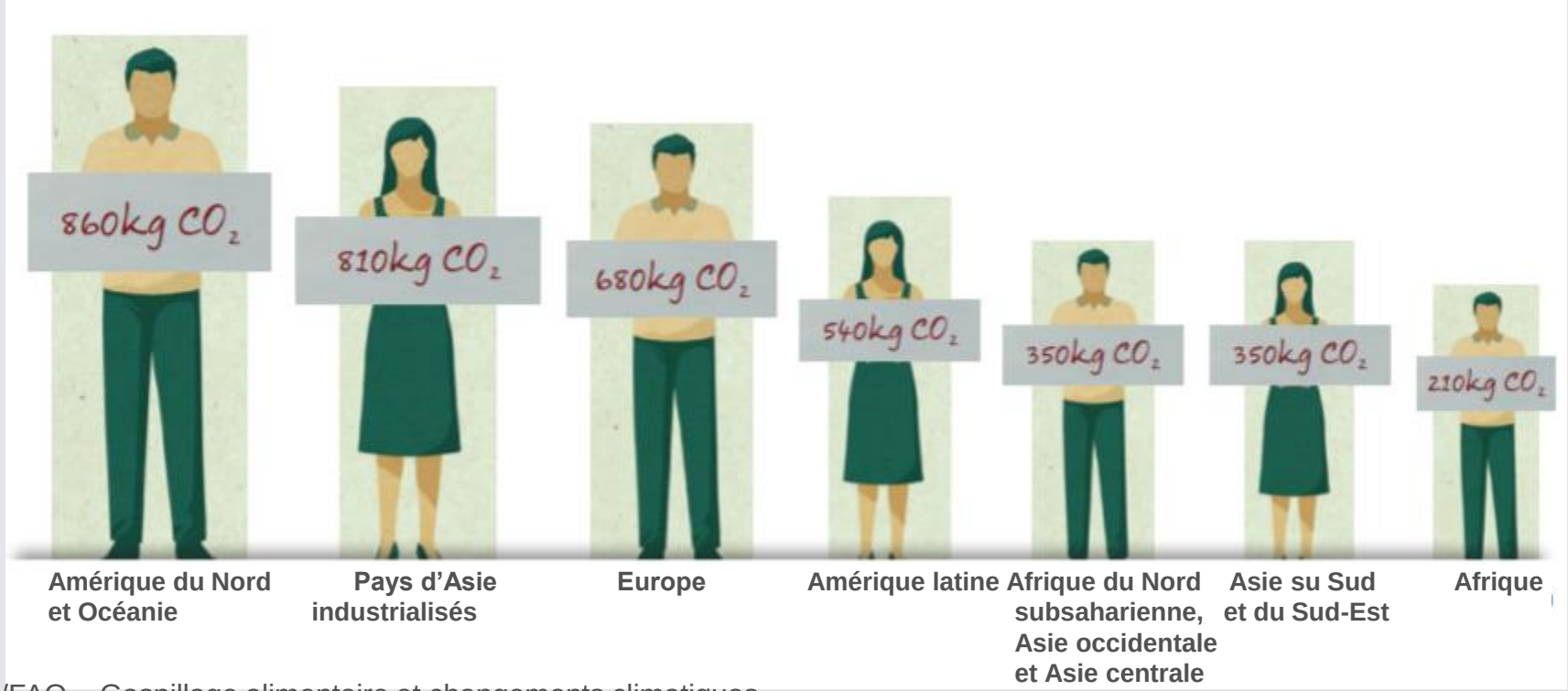
Déchets alimentaires par étape (poids/émissions de GES)



ONU/FAO – Gaspillage alimentaire et changements climatiques

Impacts du gaspillage alimentaire par habitant

En moyenne, l'empreinte du gaspillage alimentaire par habitant varie selon les régions. Dans les pays à revenu élevé, elle est deux fois plus élevée que dans les pays à faible revenu, en raison des habitudes de consommation et de production de déchets.



ONU/FAO – Gaspillage alimentaire et changements climatiques

Valeur de la mesure des émissions de GES

- Elle reflète (mieux) l’impact environnemental
- Elle reflète les habitudes alimentaires/les changements à ce chapitre
- Elle permet de cibler les « points chauds » à la bonne étape
- Données récentes à l’échelle mondiale
- Données de l’analyse du cycle de vie plus facilement accessibles
- <u>La mesure du gaspillage alimentaire (poids) est essentielle</u>

3 solutions aux

problèmes liés aux changements climatiques

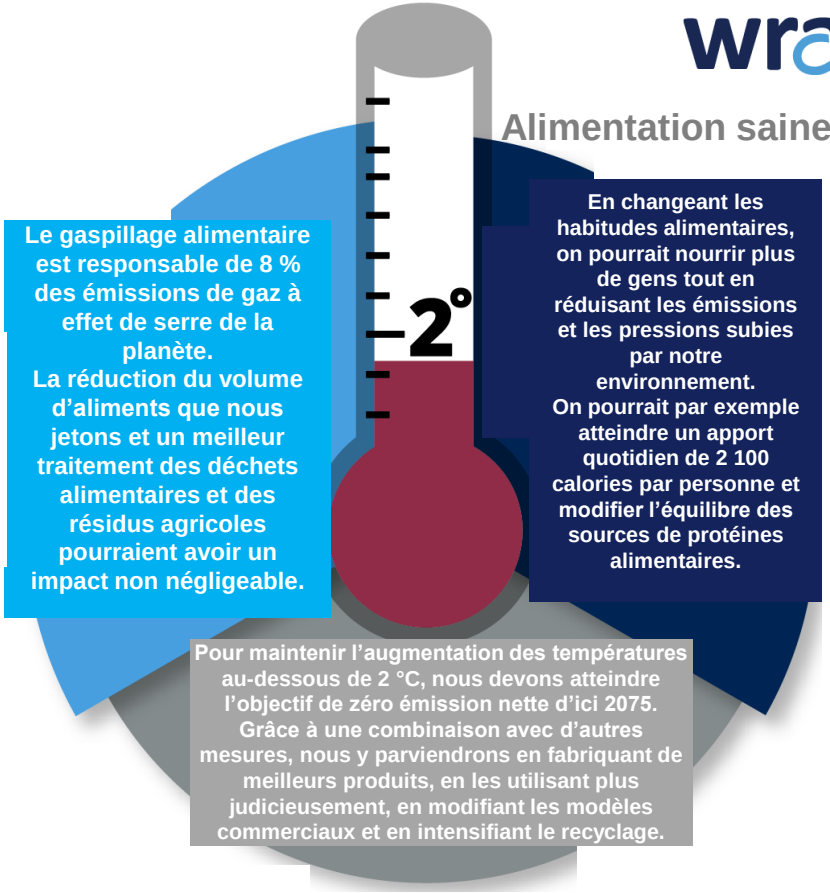
Réduction du gaspillage

Reference:
http://www.globalcalculator.org/

wrap

wrap

Alimentation saine et durable



Le gaspillage alimentaire est responsable de 8 % des émissions de gaz à effet de serre de la planète.
La réduction du volume d'aliments que nous jetons et un meilleur traitement des déchets alimentaires et des résidus agricoles pourraient avoir un impact non négligeable.

En changeant les habitudes alimentaires, on pourrait nourrir plus de gens tout en réduisant les émissions et les pressions subies par notre environnement.
On pourrait par exemple atteindre un apport quotidien de 2 100 calories par personne et modifier l'équilibre des sources de protéines alimentaires.

Pour maintenir l'augmentation des températures au-dessous de 2 °C, nous devons atteindre l'objectif de zéro émission nette d'ici 2075.
Grâce à une combinaison avec d'autres mesures, nous y parviendrons en fabriquant de meilleurs produits, en les utilisant plus judicieusement, en modifiant les modèles commerciaux et en intensifiant le recyclage.

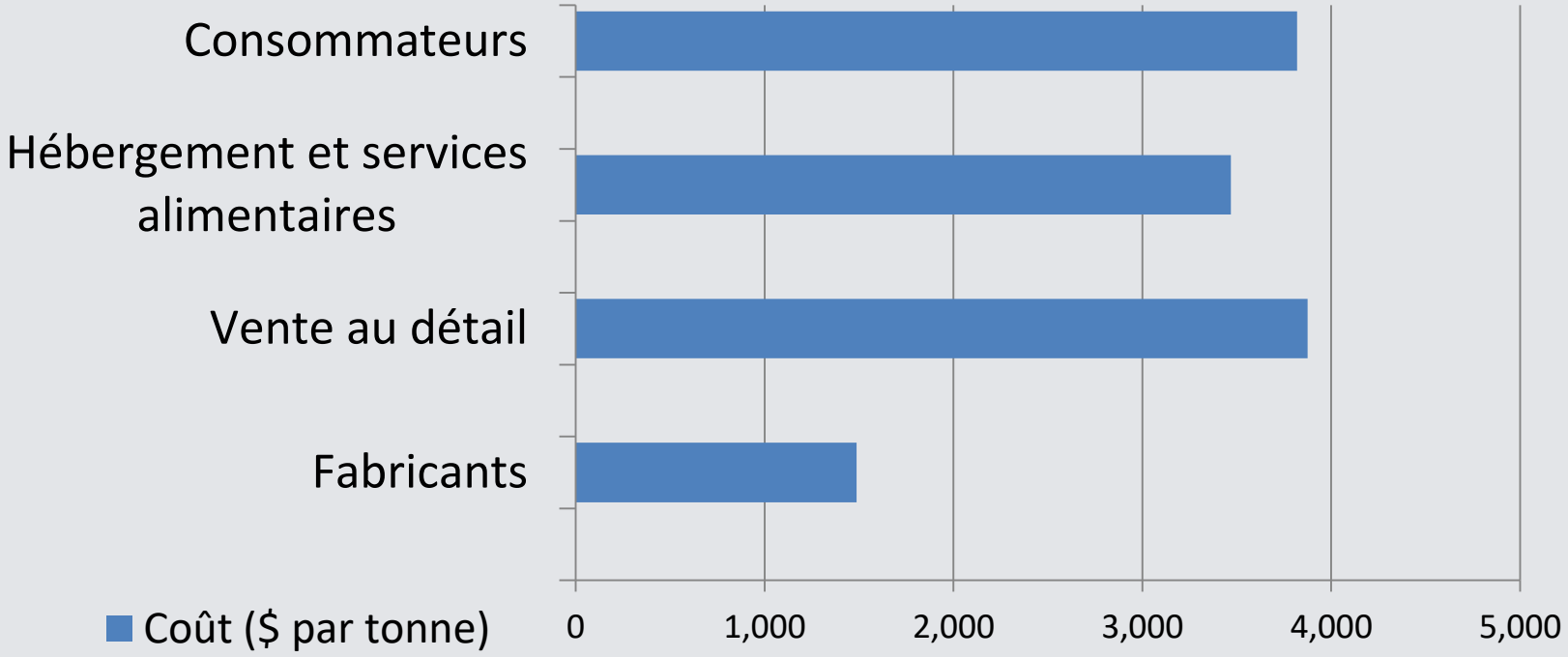
De meilleurs produits

Le vrai coût des déchets

- Matières perdues
- Coûts énergétiques
- Travail perdu
- Autres coûts

En moyenne, le coût véritable du gaspillage de matières est environ dix fois supérieur au coût de leur élimination.

Le vrai coût des déchets



Source : WRAP. Coût moyen du gaspillage alimentaire au R.-U., incluant les ingrédients, le stockage, la transformation, la cuisson et l'élimination, 2016.

Résumé

- Il faut faire de la **prévention**, pas juste de la gestion du gaspillage.
- On a établi des objectifs réalistes.
- On sensibilise de plus en plus les gens au gaspillage.
- La mesure est effectuée de façon fragmentée.
- La collaboration et l’échange de connaissances sont essentielles.
- Nous devons agir maintenant – ensemble!

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

wrap

10 %
de la pop. des pays luttant activement contre le gasp. alimentaire :
10 pays

2016

40 %
de la pop. des pays luttant activement contre le gasp. alimentaire :
20 pays

2020

75 %
de la pop. des pays luttant activement contre le gasp. alimentaire :
50 pays

2025

ODD 12.3 atteint

2030

Acquérir des compétences et une expertise à propos de la réduction du gaspillage alimentaire

Personne-ressource

Des questions?

www.wrap.org.uk
@WRAP_UK

Peter Skelton
peter.skelton@wrap.org.uk
+44 (0)1295 819900
+ 44 (0) 7930 476601

« Si on ne peut pas le mesurer, on ne peut pas le gérer. »