

## **Projet : Mesure et atténuation de la perte et du gaspillage d'aliments**

### **1. Budget biennal : 850 000 \$CAN**

### **2. Bref énoncé du besoin défini (incluant la situation actuelle), de l'objectif du projet et des résultats visés (d'ici juin 2019) :**

Ce projet s'appuie sur les résultats de travaux de recherche fondamentale menés lors de la première phase des travaux entrepris dans le cadre des projets de la CCE liés à la réduction et à la récupération des déchets alimentaires, ainsi qu'à la transformation et au réacheminement des déchets organiques (dans le cadre du Plan opérationnel de la CCE pour 2015 et 2016)<sup>1</sup>. Ces travaux ont mis en évidence le manque de connaissances et des possibilités pour les trois pays de tirer parti d'une approche régionale harmonisée permettant de mesurer la perte et le gaspillage d'aliments, et de définir des programmes d'éducation à l'intention des jeunes. Ce projet vise les objectifs suivants :

- i) Améliorer la mesure de la perte et du gaspillage d'aliments (PGA)<sup>2</sup> dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ce qui inclut des méthodes visant à établir un lien entre, d'une part, la perte des aliments et la prévention du gaspillage, la récupération et le recyclage et, d'autre part, les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes.
- ii) Expliquer dans des communications les mesures et les activités concrètes que les établissements, les organisations et les gouvernements peuvent prendre/entreprendre pour prévenir la perte et le gaspillage d'aliments, et récupérer et recycler les déchets alimentaires dans certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
- iii) Inciter les jeunes à faire de la sensibilisation à l'école et à la maison à propos des possibilités de prévention de la perte/du gaspillage, de récupération et de recyclage, et des méthodes connexes, et leur donner les moyens d'agir pour réduire le gaspillage d'aliments.

### **3. Expliquez de quelle façon le projet peut avoir plus d'impact à l'échelle trinationale, et pourquoi la CCE offre le moyen le plus efficace d'entreprendre ces travaux :**

Les travaux antérieurs liés au gaspillage alimentaire, entrepris dans le cadre du Plan opérationnel de la CCE pour 2015 et 2016, ont déjà démontré la valeur de la coopération trinationale dans ce domaine, en renforçant la visibilité de ces travaux à l'échelle

---

<sup>1</sup> Projets antérieurs de la CCE : 1) Atelier nord-américain sur la réduction et la récupération des déchets alimentaires; 2) Initiative sur le réacheminement et le traitement des déchets organiques en Amérique du Nord. Ces projets visaient séparément les niveaux supérieurs (prévention du gaspillage alimentaire et récupération pour la consommation humaine ou les aliments pour animaux) et les niveaux inférieurs (recyclage des aliments — p. ex, digestion anaérobie et compostage) de la *Food Recovery Hierarchy* (hiérarchie de récupération des aliments) (<[www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy](http://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy)>). Notez que ce nouveau projet s'attaquera en même temps à la prévention du gaspillage alimentaire et à la récupération/au recyclage.

<sup>2</sup> Aliments perdus : toutes les parties comestibles et non comestibles des aliments qui sont retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en vue d'être récupérées, recyclées ou éliminées. Aliments gaspillés : on qualifie de gaspillage alimentaire les pertes imputables aux détaillants, aux services alimentaires et aux consommateurs, afin de tenir compte des comportements observés.

nationale et en améliorant la capacité à mobiliser des spécialistes d'Amérique du Nord et d'autres pays, ce qui représente une valeur ajoutée pour les Parties à la CCE. Cette coopération permet d'exploiter les ressources, d'élargir la portée de l'expérience, de créer plus de possibilités sur les marchés pour les solutions technologiques et de faire profiter un plus vaste public des résultats obtenus par la CCE.

**4. Décrivez de quelle façon le projet pourrait exploiter ou promouvoir le lien entre les écosystèmes, la création d'emplois, les impacts selon le sexe et la création de revenus :**

Ces travaux conviennent parfaitement pour faire la promotion et exploiter l'interaction positive et mutuellement bénéfique entre les avantages économiques, environnementaux et sociaux associés à la prévention du gaspillage alimentaire (p. ex., atténuation des impacts environnementaux liés à l'utilisation inefficace des ressources économiques, humaines et naturelles dans l'ensemble de la chaîne alimentaire), programmes de récupération (p. ex., dons visant à offrir une sécurité alimentaire aux collectivités défavorisées) et programmes de recyclage (p. ex., atténuation des émissions de GES grâce à la réduction du volume de déchets organiques envoyés en site d'enfouissement). Un nombre croissant d'analyses démontre clairement l'existence de cet ensemble complexe d'avantages interconnectés. Ce projet préconise des gains d'efficacité et la réduction du gaspillage dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, en favorisant des systèmes alimentaires plus durables qui génèrent des avantages sociaux, économiques et environnementaux, y compris des possibilités pour les petites et moyennes entreprises.

**5. Décrivez la façon dont le projet complète les autres travaux entrepris à l'échelle nationale ou internationale, ou évite les chevauchements :**

Le groupe d'experts de la mesure fait appel à des spécialistes nationaux et internationaux de premier plan pour définir des synergies et éviter les chevauchements; il élaborera des directives de concert avec les secteurs ciblés, et insistera sur la sensibilisation des jeunes, en mobilisant les réseaux et les leaders existants.

**6. Décrivez les possibilités d'inclusion des connaissances écologiques traditionnelles (CET), le cas échéant, et la façon dont ces possibilités sont intégrées au projet :**

Le projet incite les communautés autochtones et locales à participer à l'évaluation de la mesure du gaspillage d'aliments et à l'élaboration d'un ou de plusieurs guides pratiques pouvant servir à mesurer la PGA (incluant la façon d'établir un lien entre les extrants et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes). Le projet vise également les jeunes de collectivités urbaines, locales et autochtones, pour les sensibiliser aux questions liées à la PGA en créant des outils et des ressources d'apprentissage qui favoriseront la prévention du gaspillage ainsi que la récupération et le recyclage des déchets alimentaires.

**7. Décrivez les possibilités de faire participer les jeunes, le cas échéant, et la façon dont ces possibilités sont intégrées au projet :**

L'activité 2 du projet prévoit l'élaboration d'outils et de ressources d'apprentissage visant à aider les jeunes à comprendre et à leur donner le pouvoir d'agir pour prévenir le gaspillage d'aliments et récupérer/recycler les déchets alimentaires à la maison, à l'école et dans leur collectivité (voir la description complète dans le tableau ci-dessus).

**8. Énumérez les cas de participation significative d'autres paliers de gouvernement/d'administration, de groupes autochtones, de collectivités locales, de spécialistes, de membres de la société civile et d'autres intervenants, le cas échéant :**

Il est prévu de mobiliser les spécialistes de différentes parties intéressées (p. ex., gouvernements, collectivités, secteur privé, société civile et établissements d'enseignement), afin d'atteindre les objectifs et d'obtenir les résultats visés par ce projet.

**9. Désignez, dans chaque pays, les membres des comités pertinents et leur organisme fédéral qui s'engagent à élaborer ce projet et à le mettre en œuvre s'il est approuvé :**

**Canada :** Michael VanderPol, chef de projet (Environnement et Changement climatique Canada – ECCC), Véronic Pichard (ECCC); autres à dét.

**Mexique :** Edda Fernández, chef de projet (*Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales* – Semarnat, ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles), Claudia Sánchez, Ricardo Rios Diaz (Semarnat)

**États-Unis :** Ted MacDonald, chef de projet (*Environmental Protection Agency* – EPA, Agence de protection de l'environnement); Claudia Fabiano; Swarupa Ganguli; Brianna Besch; Krystal Krejcik (EPA); autres à dét.

**10. Énumérez les objectifs à viser et les activités à entreprendre pour obtenir des résultats mesurables :**

Objectifs	Principales activités permettant d'atteindre les objectifs	Résultats mesurables
Améliorer la mesure de la perte et du gaspillage d'aliments (PGA) dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, incluant des méthodes permettant d'établir un lien entre, d'une part, la prévention de la PGA, la récupération et le recyclage d'aliments et, d'autre part, les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes (p. ex., réductions des GES, ressources gaspillées; perte d'habitat, conservation de sites d'enfouissement, récupération de repas). Aider les décideurs à déterminer les quantités et les types de déchets alimentaires	<b>Activité 1</b> Définir, examiner et évaluer les méthodes et approches utilisées pour mesurer la PGA, incluant les méthodes de quantification des divers avantages environnementaux et socioéconomiques associés à la prévention de la PGA et à la récupération/au recyclage d'aliments. Cela inclut la caractérisation des façons dont la PGA est mesurée aux diverses étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la détermination de l'efficacité de ces méthodes, les problèmes de mise en œuvre spécifiques et les principaux domaines où des	Les méthodes définies fournissent de l'information sur les impacts environnementaux et socioéconomiques de la PGA, ce qui permet aux gouvernements, à l'industrie, aux entreprises et à d'autres organisations de prendre des décisions éclairées relativement à la PGA.  De l'information et des connaissances pertinentes aident les administrations publiques nationales, étatiques, provinciales et locales, l'industrie, les entreprises, les collectivités locales et

Objectifs	Principales activités permettant d'atteindre les objectifs	Résultats mesurables
<p>produits et réacheminés (ailleurs que dans les sites d'enfouissement) aux diverses étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p><i>Nota : Les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire qui seront examinées pourraient inclure la fabrication, la transformation, la vente au détail, la restauration et la consommation à domicile.</i></p>	<p>améliorations sont nécessaires en ce qui a trait à la mesure de la PGA.</p> <p>Produire un ou des guides pratiques sur la mesure de la PGA (incluant la façon d'établir un lien entre les extraits et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes). Ces guides s'appuieront sur l'orientation courante, le cas échéant, et proposeront aux diverses entités de la chaîne d'approvisionnement alimentaire des façons de régler les problèmes propres à la mesure.</p> <p>Mettre sur pied un groupe d'experts multipartite à l'appui des activités décrites ci-dessus.</p>	<p>autochtones, ainsi que les ménages à mesurer les données sur la PGA.</p>
<p>Inclure les jeunes de collectivités urbaines, locales/rurales et autochtones pour les sensibiliser aux problèmes de PGA grâce à l'élaboration d'outils et de ressources d'apprentissage visant la prévention du gaspillage alimentaire et la récupération/le recyclage des aliments.</p> <p><i>Nota : On peut utiliser des outils d'apprentissage et de communication adaptés à l'âge des jeunes pour promouvoir des activités dans divers milieux axés sur les jeunes, comme les organisations pour jeunes (clubs, écoles) et les programmes communautaires (p. ex., programmes de bénévolat et de</i></p>	<p><b>Activité 2</b> En collaboration avec les parties prenantes, élaborer des outils et des ressources de communication et d'apprentissage destinés aux jeunes pour les sensibiliser, communiquer de l'information et promouvoir la prévention de la PGA et la récupération/le recyclage des aliments, et promouvoir l'utilisation des outils et ressources d'apprentissage en Amérique du Nord pour donner aux jeunes le pouvoir d'agir pour prévenir le gaspillage d'aliments et récupérer/recycler les déchets alimentaires à la maison, à l'école et dans leur collectivité.</p>	<p>Les organisations de jeunes, jeunes leaders et enseignants participent à l'élaboration d'outils et de ressources d'apprentissage et de communication</p> <p>On a créé des outils et des ressources d'apprentissage adaptables et transférables, et celles-ci sont distribuées à diverses organisations de jeunes, comme des clubs, des écoles et des groupes locaux, pour compléter les activités et programmes existants ou faciliter la mise en place de nouveaux programmes et activités, en intégrant le matériel ou les activités</p>

<b>Objectifs</b>	<b>Principales activités permettant d'atteindre les objectifs</b>	<b>Résultats mesurables</b>
<i>leadership pour les jeunes, programmes de récompenses et de reconnaissance destinés aux jeunes, loisirs jeunesse, etc.).</i>		d'apprentissage sur la prévention de la PGA et la récupération/le recyclage des aliments.
Traduire et diffuser les résultats du projet de la CCE.	<b>Activité 3</b> Traduction et diffusion des résultats du projet de la CCE.	Les résultats du projet sont traduits et affichés sur le site Web de la CCE et d'autres plateformes de diffusion des connaissances pour que les organisations qui souhaitent mesurer la PGA aient accès à de l'information pertinente et utile.