



**Le gaspillage alimentaire,  
IL FAUT S'EN OCCUPER!**

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

## Pourquoi cette question vous concerne-t-elle?

La perte et le gaspillage inutiles d'aliments, que ce soit dans les domiciles, les collectivités, les entreprises et les marchés, entraînent le gaspillage de ressources telles que l'eau, le sol, l'énergie, les produits chimiques, la main-d'œuvre et l'argent qui servent à les produire. Les aliments qui se retrouvent dans les lieux d'enfouissement se décomposent et émettent une grande quantité de gaz à effet de serre qui contribuent fortement aux changements climatiques. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), une proportion aussi grande que le tiers de tous les aliments produits dans le monde aux fins de consommation humaine se perd au stade de la transformation ou est gaspillée par les consommateurs. En Amérique du Nord uniquement, ce sont 168 millions de tonnes d'aliments qui sont perdus ou gaspillés chaque année, soit l'équivalent de 278 milliards de dollars américains, alors que ces aliments pourraient nourrir près de 260 millions de personnes.

---

**LA CCE COLLABORE AVEC DES ENTREPRISES ET DES JEUNES DE TOUTE L'AMÉRIQUE DU NORD POUR LEUR DONNER LES MOYENS DE PRÉVENIR ET DE RÉDUIRE LA PERTE ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS, AINSI QUE D'EN MINIMISER LES RÉPERCUSSIONS SUR LES PLANS ENVIRONNEMENTAL, SOCIAL ET ÉCONOMIQUE.**

---



## Grâce à la CCE...

- En Amérique du Nord, des entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à savoir des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des détaillants tels que la fabrique de bière Beau's Brewery et le groupe de restaurants Toks, utilisent l'outil de mesure de la CCE pour prévenir et réduire la perte et le gaspillage d'aliments, et ce, tout en améliorant leur rendement, en réduisant leur coût et en protégeant l'environnement.
- Les jeunes Nord-Américains et leur famille, y compris dans les collectivités autochtones, disposent de plus en plus d'outils pédagogiques afin de les aider à prévenir la perte et le gaspillage d'aliments à la maison, à l'école et dans leur collectivité.
- De jeunes innovateurs, à l'image de Kristian Krugman et Reyanne Mustafa qui ont remporté le Défi innovation jeunesse de la CCE en 2017, récupèrent les restes de nourriture des restaurants et les transforment en une poudre de superaliments nutritifs qui permet de soulager l'insécurité alimentaire.

Pour en savoir plus : [www.cec.org/ProjetMesurePGA](http://www.cec.org/ProjetMesurePGA)

Personne-ressource : **Gabriela Sanchez**, [gsanchez@cec.org](mailto:gsanchez@cec.org)