

# Caractérisation et gestion des déchets alimentaires en Amérique du Nord



complex world | CLEAR SOLUTIONS™

# Contenu

- Définitions
  - Perte et gaspillage d'aliments
  - Hiérarchie de la récupération des aliments
- Aperçu de la chaîne d'approvisionnement alimentaire
- Définir et quantifier les déchets alimentaires
  - Dans le monde et en Amérique du Nord
- Causes du gaspillage alimentaire



Source : Tetra Tech, 2014



PRODUCTION  
ALIMENTAIRE  
POST-RÉCOLTE



TRANSFORMATION



DISTRIBUTION



VENTE AU DÉTAIL



SERVICE  
ALIMENTAIRE



# Définitions – Perte d'aliments et gaspillage d'aliments

- **Perte d'aliments**

- Toute partie comestible et non comestible d'aliments retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et récupérée, recyclée ou éliminée. La perte d'aliments inclut le gaspillage d'aliments. *Adapté et traduit de FUSIONS 2014*



- **Gaspillage d'aliments**

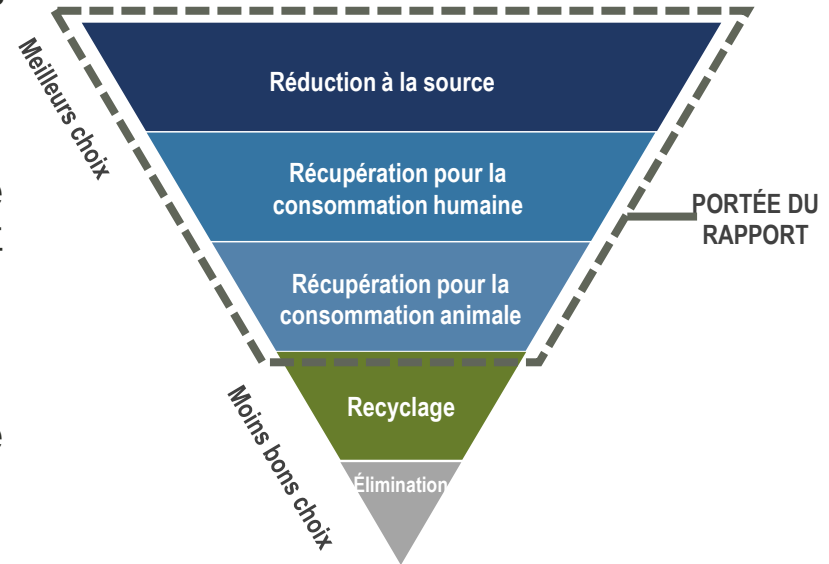
- Les pertes dans les commerces de détail et les établissements de service alimentaire, de même que chez les consommateurs sont considérées comme du gaspillage compte tenu du facteur « comportement ». *Adapté et traduit de Parfitt et coll. 2010; Gustavsson 2011 (pour le PAM)*



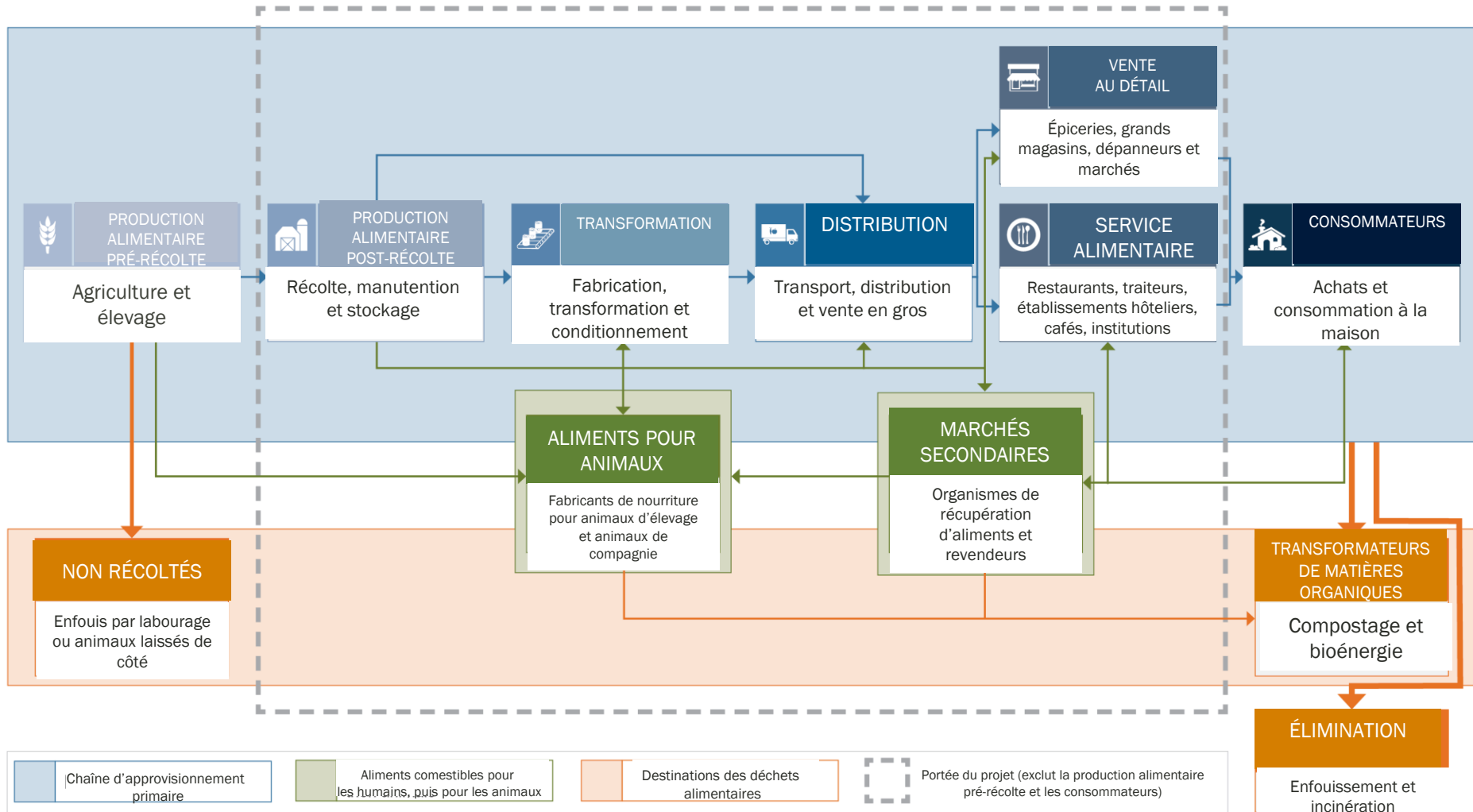
Sources : Tetra Tech, 2016; Alimento para Todos, 2016 XX

# Définitions – Hiérarchie de la récupération des aliments

- **Réduction à la source** – Mesures prises pour minimiser la production d'aliments excédentaires et prévenir la perte et le gaspillage d'aliments évitables.
- **Récupération pour la consommation humaine** – Réception, stockage ou transformation en vue de la consommation humaine, moyennant paiement ou non, d'aliments sans danger et nutritifs qui, autrement, seraient jetés ou gaspillés.
- **Récupération pour la consommation animale** – Réception, stockage ou transformation en vue de la consommation animale, moyennant paiement ou non, d'aliments sans danger et nutritifs qui, autrement, seraient gaspillés.
- **Recyclage** – Mesures prises pour recycler des aliments à des fins non alimentaires, par des procédés comme la transformation industrielle de composés comme les huiles et graisses, le compostage et la digestion anaérobie.
- **Élimination** – Mesures prises pour éliminer des aliments par des moyens contrôlés ou non, comme l'enfouissement, le déversement à ciel ouvert, l'incinération et le rejet à l'égout.



# Quels sont les éléments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire?



# Étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

## – Portée du projet



### **Production alimentaire post-récolte**

Manutention et stockage des produits à la ferme, après la culture des plantes ou l'élevage des animaux



### **Transformation**

Transformation d'aliments bruts en produits pouvant être consommés, cuits ou stockés



### **Distribution**

Transport de produits alimentaires vers les consommateurs, incluant les grossistes et les courtiers dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire



### **Vente au détail**

Vente d'aliments dans un commerce de détail ou un marché public



### **Service alimentaire**

Établissements qui servent des repas ou des collations dans des édifices commerciaux et institutionnels

# Catégories d'intervenants

- **Industrie**
  - Organisations qui transforment, préparent, conservent et distribuent des aliments et boissons, et leurs associations respectives
- **Commerce**
  - Entités commerciales qui fabriquent, achètent ou vendent des aliments ou fournissent des services alimentaires contre rémunération
- **Gouvernement**
  - Entités locales, régionales, étatiques/provinciales et fédérales qui ont des responsabilités relativement aux aliments et aux déchets alimentaires
- **Organisations non gouvernementales qui récupèrent les aliments**
  - Groupes bénévoles ou sans but lucratif qui fournissent des services ou font campagne pour l'adoption de politiques publiques. La plupart des ONG œuvrant dans ce contexte distribuent les aliments excédentaires récupérés à des populations en situation d'insécurité alimentaire

# Efforts mondiaux et nord-américains contre le gaspillage alimentaire

- **Échelle internationale**

- Objectif de développement durable consistant à réduire de moitié le volume de déchets alimentaires (2015)
- Campagne Pensez.Mangez.Préservez (2013), initiative SAVE FOOD (2011)
- Protocole sur les pertes et le gaspillage alimentaires – Normes sur les pertes et le gaspillage alimentaires (2016)

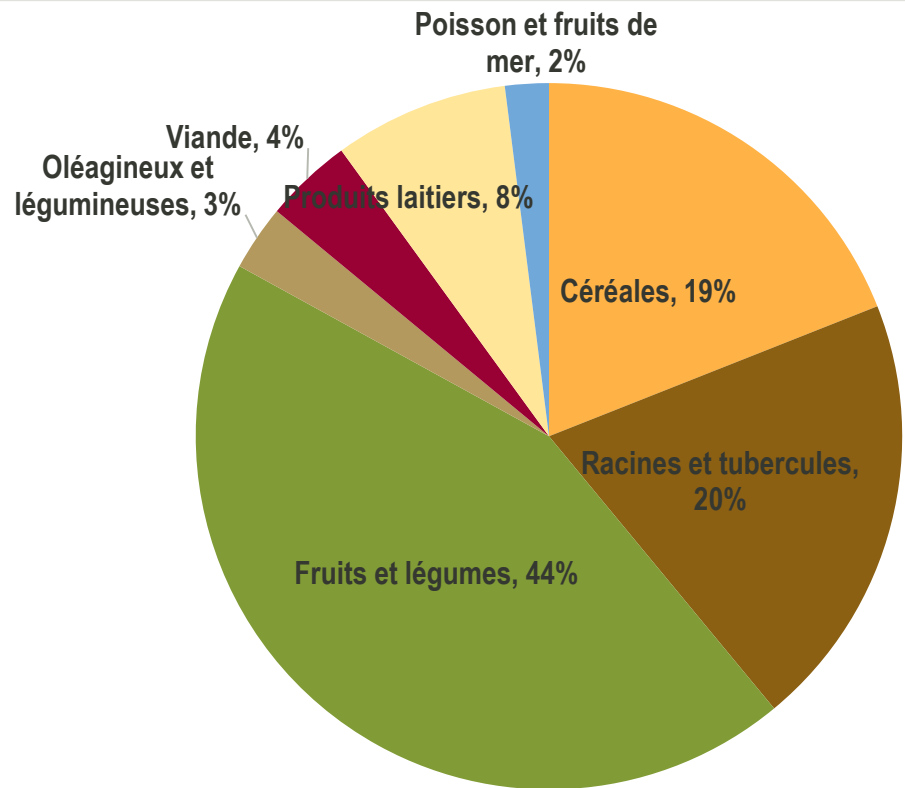
- **Échelle régionale**

- Plan d'action du Partenariat nord-américain en matière de climat, d'énergie propre et d'environnement – stratégies relatives au méthane (2016)
- Communauté d'États latino-américains et caribéens – réduire de moitié les déchets alimentaires (2015)
- Commission de coopération environnementale – collaboration en ce qui concerne les mesures volontaires (2015)



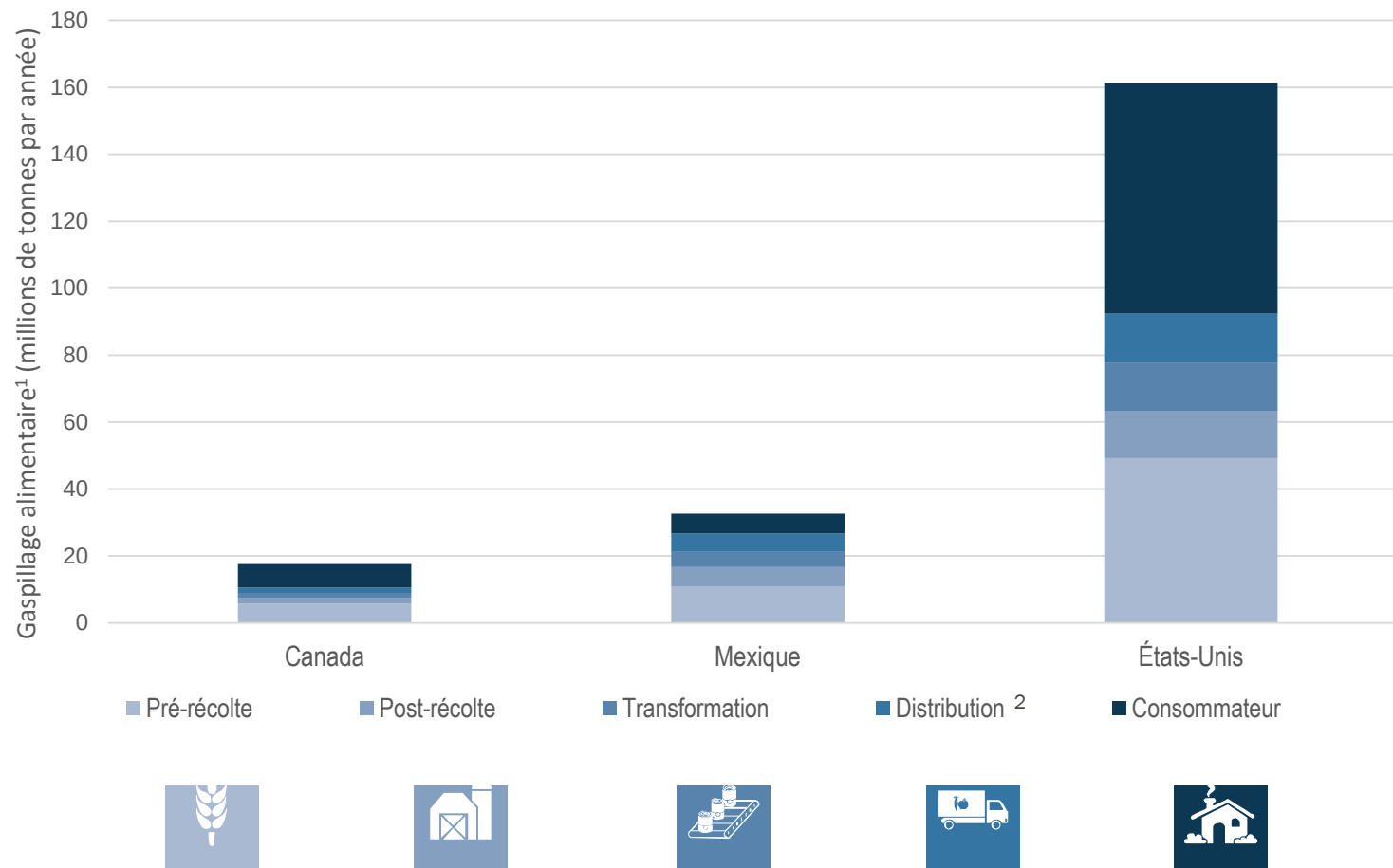
# Déchets alimentaires à l'échelle mondiale, en poids

- Chaque année, 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gaspillées
  - Environ le tiers des aliments produits pour la consommation humaine
  - L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) utilise les volumes de production de denrées déclarés par le pays pour produire ces estimations

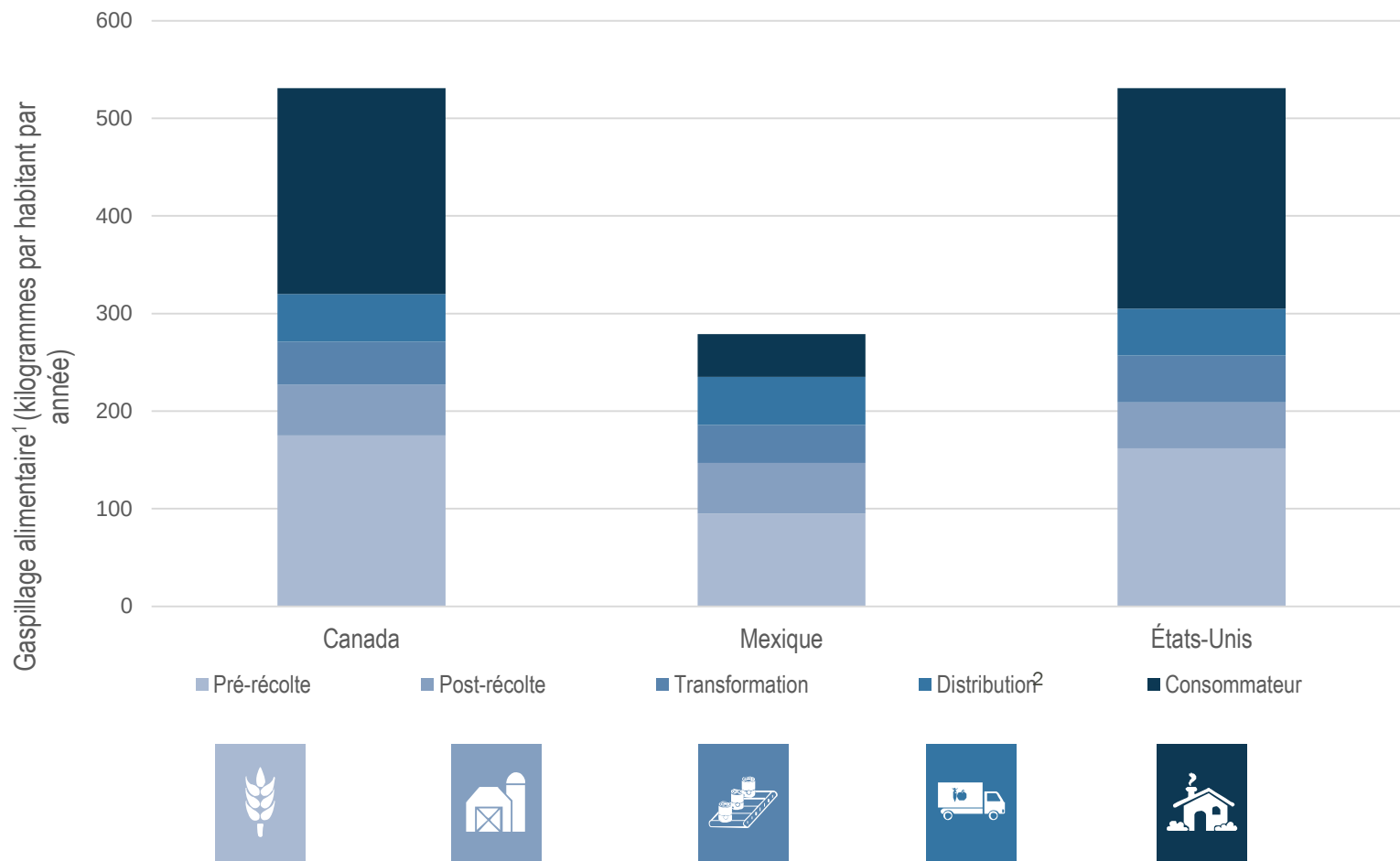


Source : Gustavsson et coll., 2011 pour la FAO

# Gaspillage alimentaire en Amérique du Nord, par pays



# Gaspillage alimentaire en Amérique du Nord, par habitant



1. Les tonnes d'aliments gaspillés incluent les parties non comestibles, d'après les estimations des Bilans alimentaires de la FAO

2. Les données de la FAO incluent le régime de marché de la distribution (c.-à-d. commerces de détail et service alimentaire)

# Causes du gaspillage alimentaire – Aperçu nord-américain

Principales causes du gaspillage alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement<sup>1</sup> :

- Production excédentaire par les transformateurs, les grossistes et les détaillants
- Denrées endommagées
- Absence d'infrastructure pour la chaîne de froid
- Normes du classement des aliments
- Demande des consommateurs
- Fluctuation des marchés



Source : Fairway Market NYC, 2016

1. Les causes énoncées s'appliquent aux trois pays, sauf la gestion de la chaîne de froid, qui fait l'objet de mesures au Mexique.

# Causes du gaspillage alimentaire – Production post-récolte



- Denrées endommagées
- Annulation de commandes
- Clauses contractuelles strictes
- Variabilité des prix sur le marché/  
coûts élevés de la main-d'œuvre
- Attentes quant à l'aspect esthétique
- Absence d'infrastructure d'entreposage



Sources : Tetra Tech, 2016; Alimento para Todos, 2016





# Causes du gaspillage alimentaire – Transformation

- Habillage par souci d'uniformité
- Annulation de commandes
- Demande des consommateurs
- Production excédentaire
- Coût d'investissement élevé
- Mauvais étiquetage
- Produits déformés
- Contamination



Source : ReFED, 2016



# Causes du gaspillage alimentaire – Distribution

- Conditionnement inadéquat
- Denrées endommagées
- Absence d'infrastructure pour la chaîne de froid



Source: Alimento para Todos, 2016



Source : ReFED, 2016



# Causes du gaspillage alimentaire– Vente au détail

- Réticence à modifier les méthodes d'entreposage et la taille des produits
- Stock excédentaire
- Interprétation erronée des normes de salubrité des aliments
- Demandes des consommateurs
- Étiquetage de la date limite de vente
- Entreposage sous froid peu sûr
- Modification ou annulation de commandes



Source : Medellín Market, 2016





# Causes du gaspillage alimentaire – Service alimentaire

- Formation et techniques de préparation des aliments déficientes
- Contenants trop pleins
- Assiettes et plateaux de grande taille
- Difficulté à évaluer la demande
- Variété des choix au menu
- Buffets à prix fixe
- Règles d'hygiène
- Absence d'entreposage sous froid



Sources : Feeding the 5000, 2016



Merci

Avez-vous des questions?

