

Caractérisation et gestion des déchets alimentaires en Amérique du Nord



complex world | CLEAR SOLUTIONS™

Contenu

- Définition
 - Réduction des sources de gaspillage alimentaire
- Arguments en faveur de la réduction des sources de gaspillage alimentaire
- Défis
- Approches



Source : Tetra Tech, 2015



PRODUCTION
ALIMENTAIRE
POST-RÉCOLTE



TRANSFORMATION



DISTRIBUTION



VENTE AU DÉTAIL



SERVICE
ALIMENTAIRE

Définition – Réduction des sources de gaspillage alimentaire

- Réduction des sources de gaspillage alimentaire
 - Mesures visant à minimiser la production de surplus alimentaires et à prévenir la production de déchets alimentaires « évitables » dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire



Source: Granville Island, 2010

Arguments en faveur de la réduction des sources de gaspillage alimentaire

- L'investissement dans des stratégies de réduction des déchets alimentaires peut générer des avantages pour les intervenants de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
- Profil de chaque type d'intervenant
 - **Industrie** (production alimentaire post-récolte et transformation)
Les pratiques actuelles ne sont pas durables et ne sont pas viables à long terme; avantage économique.
 - **Commerce** (distribution, services alimentaires et vente au détail)
Avantage économique; reconnaissance de la marque.
 - **Gouvernement**
Possibilité de réduire les émissions de gaz à effet de serre; avantage découlant des économies réalisées; promotion de l'innovation, de la durabilité et de systèmes alimentaires efficaces.
 - **Organisations non gouvernementales qui récupèrent les aliments**
Utilisation plus judicieuse des ressources humaines et financières.

Défis liés à la réduction des sources de gaspillage alimentaire

	Production alimentaire post-récolte	Transformation	Distribution	Vente au détail	Services alimentaires
Normes élevées de classement					
Fluctuations des marchés					
Incertitude relative aux dates d'expiration					
Attentes des clients					
Absence de gestion de la chaîne du froid					
Espace limité sur les étagères/en entrepôt pour les produits de qualité inférieure					
Le gaspillage alimentaire n'est pas considéré comme un problème économique					

Défis par intervenant – Faits saillants

- **Industrie**
 - Manque de sensibilisation à propos du gaspillage
 - Préoccupations relatives aux avantages financiers minimes à court terme
- **Commerce**
 - Inquiétudes à propos des risques pour la santé
 - Espace limité sur les étagères
- **Gouvernement**
 - Financement limité
 - Équilibre entre les besoins des divers intervenants d'un système alimentaire complexe
- **Organisations non gouvernementales qui récupèrent les aliments**
 - Les gens pourraient craindre que la réduction du gaspillage alimentaire fasse baisser le volume des dons d'aliments



Source : Greater Vancouver Food Bank, 2015

Sept approches de la réduction des sources de gaspillage alimentaire



Approches dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

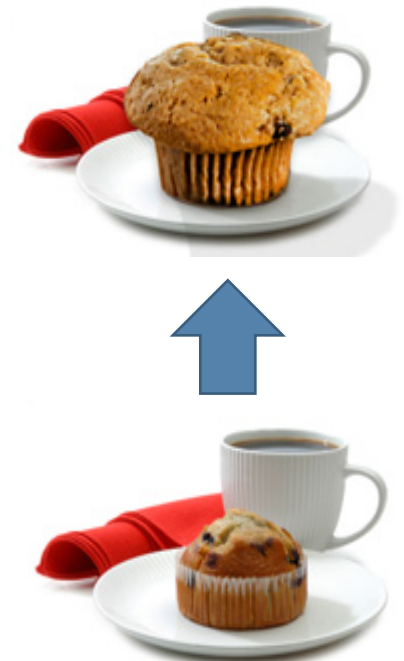
Approches : <i>Canada, Mexique et États-Unis</i> ¹	Production alimentaire post- récolte	Transformation	Distribution	Vente au détail	Services alimentaires
1. Modification des menus					
2. Changements opérationnels visant à réduire les trop grosses portions					
3. Mesure et suivi des déchets					
4. Amélioration du potentiel commercial des fruits et légumes					
5. Clarification des dates d'expiration					
6. Modification des emballages					
7. Meilleure gestion de la chaîne du froid					

1. Ces approches visent les trois pays, sauf la n° 7 (gestion de la chaîne du froid), qui vise plus précisément le Mexique.

Approche 1

Modification des menus

- **Description** – Modifier les options de commande proposées aux clients.
 - Offrir des portions de taille variable et de petites assiettes au lieu de repas complets.
- **Tendance** – Les restaurants modifient leurs menus pour s'adapter aux préoccupations des clients, comme les aliments « santé » et le gaspillage.
- **Défi** – Les gens pensent que les plus grosses portions offrent un meilleur rapport qualité-prix.
- **Exemples**
 - Canada : Neighbourhood Group of Companies
 - Mexique : Association mexicaine de lutte contre le diabète
 - États-Unis : Los Angeles Unified School District



Étude de cas – Canada : Modification des menus

- Le Neighbourhood Group of Companies possède quatre restaurants à Guelph (Ontario), au Canada.
- Une étude menée pendant trois mois a révélé que chaque client produisait 0,6 kg de déchets, dont 80 % sont alimentaires.
- Réduction de la taille des plats d'accompagnement, pommes de terres cuisinées avec la peau, pain facultatif.
- Économies globales sur les coûts d'exploitation et le coût des aliments.
- « Le choix de la durabilité a généré la croissance. »



Source: Neighbourhood Group of Companies, 2016

Approche 2

Changements opérationnels visant à réduire les trop grosses portions

- **Description** – Changement structurel pour promouvoir les bons formats de portion
 - Assiettes plus petites
 - Cafétérias sans plateaux
- **Tendance** – Cafétérias sans plateaux dans les universités
- **Défi** – Choix pratique et satisfaisant pour les clients



Exemples

Canada : Université Dalhousie

États-Unis : Rochester Institute of Technology

Source : Université Queens, non daté

Étude de cas – Canada : Changements opérationnels

- Vérification du gaspillage alimentaire menée à l'Université Dalhousie
- La plupart des déchets alimentaires sont produits lors du souper – 227 kg de déchets par étudiant et par an
- Suppression des plateaux lors du souper, utilisation de plus petites assiettes
- Aramark (fournisseur de services alimentaires à Dalhousie) a vu les déchets alimentaires diminuer de 25 à 30 % après la suppression des plateaux



Source: Dalhousie University, 2008

Approche 3

Mesure et suivi des déchets

- **Description** – Il faut recueillir des données pour quantifier les déchets, déterminer leur origine et faire des changements opérationnels éclairés. Il faut défendre l'avantage économique de la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Tendance** – L'industrie des services alimentaires utilise de plus en plus d'outils et de méthodes de mesure et de suivi.
- **Défi** – La perte et le gaspillage d'aliments ne sont pas jugés problématiques dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
- **Exemples**
 - Canada : Compass Group Canada
 - Mexique : SIMAPRO
 - États-Unis : LeanPath



Étude de cas – Mexique : Mesure et suivi des déchets

- SIMAPRO, outil de promotion de la création d'emplois et de la durabilité, voit dans le gaspillage alimentaire une possibilité d'optimiser l'efficacité.
- Cinq restaurants et un hôtel ont réduit de 32 % leurs déchets alimentaires, et économisé en tout 36 000 \$ US.



Source: SIMAPRO, 2016

Approche 4

Amélioration du potentiel commercial des fruits et légumes

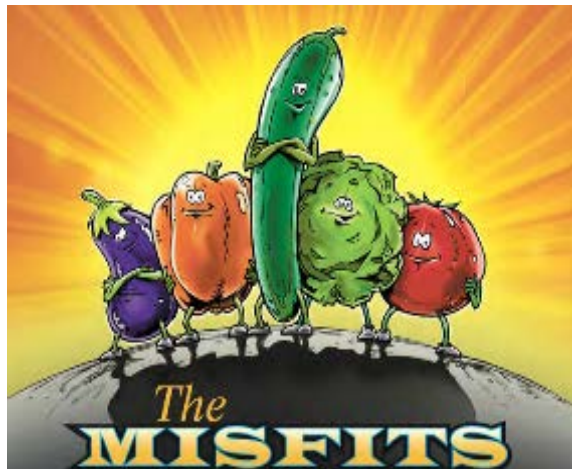
- **Description** – Acceptation par les détaillants des fruits et légumes tachés ou de qualité inférieure
- **Tendance** – Campagne de promotion des fruits et légumes de qualité secondaire (« laids »)
- **Défi** – Espace limité sur les étals
- **Exemples**
 - Canada : The Misfits
 - Mexique : Marchés centraux
 - États-Unis : ImperfectVeg



Source: Feeding the 5000, 2015

Étude de cas – Canada : Amélioration du potentiel commercial des fruits et légumes

- La campagne *Misfits* a été lancée par la RedHat Cooperative dans le sud de l'Alberta.
- Un programme pilote à Calgary (Alberta), au Canada, a été étendu aux fruits et légumes des États-Unis et du Mexique vendus par des intermédiaires.
- Les détaillants tardent à passer des projets pilotes à un programme de plus grande ampleur.



Source : The Misfits, 2015



Source : Feeding the 5000, 2015

Approche 5

Clarification des dates d'expiration

- **Description** – Les étiquettes n'indiquent rien sur la salubrité de l'aliment, mais parlent plutôt du moment où le produit atteint son « maximum de fraîcheur ».
- **Tendance** – On explique aux consommateurs comment interpréter les dates d'expiration.



Source : National Resource Defense Council, 2013

- **Défis** – Les membres de l'industrie ne sont pas convaincus que la normalisation réduira le gaspillage alimentaire; gros roulement de produits chez les détaillants.
- **Exemples**
 - Canada : Agence canadienne d'inspection des aliments
 - États-Unis : The Daily Table
 - États-Unis : *Food Recovery Act* (Loi sur la récupération des aliments)

Étude de cas – États-Unis : Clarification des dates d'expiration

- États-Unis
 - *Food Recovery Act* – Elle préconise et favorise la récupération des aliments à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.
 - *Food Date Labeling Act* – La normalisation des étiquettes de dates d'expiration permettra aux détaillants en alimentation de faire don des aliments ayant dépassé ces dates.



Source : Pingree, 2016

Approche 6

Modification des emballages

- **Description** – Les améliorations et les innovations au chapitre des techniques d'emballage peuvent prolonger la durée de conservation et réduire le gaspillage alimentaire.
- **Tendance** – Emballages adaptés aux habitudes alimentaires des clients ou à la taille du foyer; nouvelle technologie permettant une détection rapide de l'altération et la préservation de la qualité.
- **Défi** – L'amélioration des emballages nécessite des ressources et de l'énergie.
- **Exemples**
 - États-Unis : Bemis Company
 - Mexique : Walmart
 - États-Unis : Wegmans



Source : Moisson Montréal, 2015

Étude de cas – États-Unis : Amélioration des emballages

- Wegmans Food Markets a adapté les emballages de ses aliments aux portions individuelles.
- Shrank – On est passé du « Club Pack » (format club) au « Family Pack » (format familial).
- Même si les clients achètent de plus petites quantités de nourriture, Wegmans parvient à conserver le même chiffre d'affaires.



Source : Wegmans Food Markets Inc., 2016

Approche 7

Amélioration de la gestion de la chaîne du froid

- **Description** – Amélioration ou modernisation des infrastructures en vue de maintenir les températures appropriées pour les aliments durant le transport (p. ex. dans les camions), dans les chambres froides et dans les entrepôts.
- **Tendance** – Au Mexique, le transport réfrigéré a progressé depuis 2006, mais surtout pour l'exportation vers les États-Unis et le Canada; il faut des camions réfrigérés pour récupérer les aliments.
- **Défi** – Accès au capital
- **Exemple**
 - Mexique : Grupo CMR



Source : Maines Paper and Food Service Inc., non daté

Étude de cas – Mexique : Amélioration de la gestion de la chaîne du froid

- L'Institut mexicain des transports (IMT) a créé une base de données sur le transport dans le cadre de la chaîne du froid.
- Il a mis en lumière le besoin de transport réfrigéré dans certaines régions.
- L'infrastructure de transport réfrigéré demeure moins développée dans le sud-ouest du pays mais, à l'échelle nationale, le nombre de camions a fortement augmenté ces dix dernières années (passant de 12 000 à 55 000 unités entre 2005 et 2015).



Source : Alimento para todos, 2016

Grandes lignes des politiques nationales et des initiatives de sensibilisation

- Canada
 - Le gouvernement du Canada est en train d'élaborer une politique alimentaire nationale, qui va sans doute inclure le gaspillage alimentaire.
 - La Fédération canadienne de l'agriculture et le Conference Board du Canada ont intégré le gaspillage alimentaire aux politiques alimentaires qu'ils proposent.
 - Le National Zero Waste Council a proposé une stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire.
- Mexique
 - Des groupes multipartites, incluant des ministères fédéraux, collaborent en vue d'élaborer des politiques et des programmes de sensibilisation traitant de la réduction du gaspillage alimentaire et de la récupération des aliments. Exemples :
 - Croisade contre la faim
 - Outil Simapro de promotion de la création d'emplois, qui inclut un volet sur la minimisation des déchets alimentaires
 - Programmes agricoles du Sagarpa avec un volet de prévention du gaspillage alimentaire, qui inclut des incitations par les prix et une aide aux infrastructures de stockage
 - Proposition de campagne nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et de création d'un conseil national
- États-Unis
 - Objectif national : réduire de moitié le volume de déchets alimentaires envoyés vers des sites d'enfouissement d'ici 2030, en s'appuyant sur le document publié par ReFED en 2016, *A Roadmap to Reduce US Food Waste by 20 Percent*.
 - Appel à l'action des intervenants lancé par l'*Environmental Protection Agency* (EPA, Agence de protection de l'environnement).
 - Projet de loi portant sur l'étiquetage des dates d'expiration sur les aliments et la récupération des aliments.

Merci.

Avez-vous des questions?

L'équipe de projet Tetra Tech

