



# Caractérisation et gestion des déchets alimentaires en Amérique du Nord



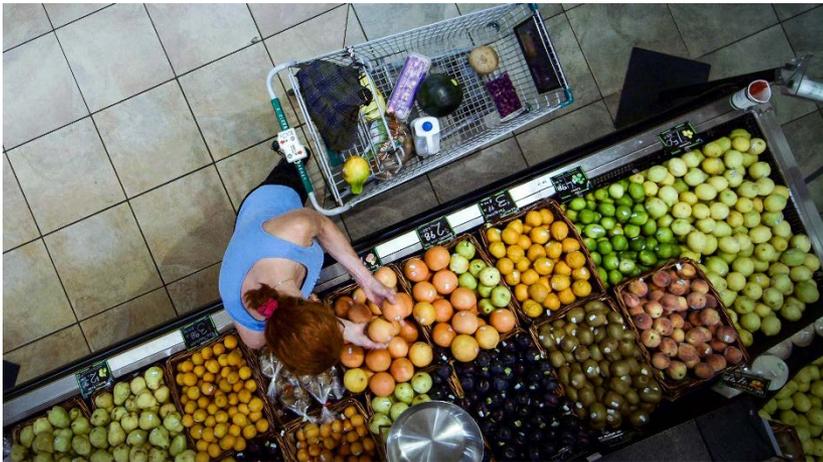
Recommandations et stratégies



complex world | CLEAR SOLUTIONS™

# Contenu

- Recommandations
- Possibilités de coopération trilatérale



Source : *Just Eat It: A Food Waste Movie*, 2016

# 1. Groupe de travail national sur la prévention du gaspillage alimentaire pour une coordination de la mise en œuvre

- Former des partenariats en vue de rendre compte au public des aliments gaspillés
- Poursuivre les recherches sur les causes, les impacts et les solutions
- Lancer/poursuivre un appel à l'action national visant la réduction du gaspillage alimentaire et la récupération des déchets alimentaires
- Établir des normes en vue d'offrir une aide technique aux entreprises
- Créer/appuyer une organisation nationale chargée de superviser la mise en œuvre des initiatives de prévention du gaspillage alimentaire
- Donner accès aux programmes, aux initiatives, à la recherche et à la formation pour aider les entreprises et les organisations de la chaîne alimentaire à s'attaquer au gaspillage alimentaire grâce à une plateforme commune

## 2. Politique alimentaire nationale et stratégie nationale de gestion du gaspillage alimentaire

- Établir un objectif national pour les initiatives de réduction du gaspillage alimentaire, l'accès aux aliments et la sécurité alimentaire
- Saisir les occasions de collaborer avec les autorités de santé publique et d'autres ministères pour faire avancer les initiatives connexes



Source : Tetra Tech, 2015

### 3. Appui aux initiatives de réduction du gaspillage alimentaire pour les secteurs industriel, commercial et institutionnel

- Encourager toutes les entités industrielles, commerciales et institutionnelles de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à établir un objectif et à s'engager à réduire les emballages et le gaspillage alimentaire
- Offrir un soutien technique, des ateliers, des guides pour aider les intervenants et une plateforme de production de rapports



Source : LeanPath, 2016

## 4. Normalisation de l'étiquetage des dates d'expiration

- Normaliser les dates d'expiration dans les trois pays nord-américains et lancer des campagnes de sensibilisation efficaces afin de renforcer les normes
- Revoir les actuelles politiques d'étiquetage des aliments afin de trouver l'équilibre entre la salubrité des aliments et la réduction du gaspillage alimentaire



Source : NRDC, 2013

## 5. Modification de la classification cosmétique des aliments

- Réduire les exigences cosmétiques visant la classification des aliments, afin de catégoriser plus d'aliments comme des produits acceptables pour le marché primaire
- Appuyer les campagnes visant les marchés secondaires pour la consommation d'aliments de qualité inférieure, et veiller à ce que d'autres acheteurs y aient accès



Source : Tetra Tech, 2016

## 6. Améliorer la gestion des approvisionnements (Mexique)

- Utiliser les camions appropriés, améliorer le calendrier de distribution
- Offrir un soutien technique pour renforcer les pratiques exemplaires et le financement, afin de moderniser l'équipement, surtout pour les entreprises individuelles
- Améliorer les communications avec les agents frontaliers afin d'éviter les retards inutiles



Source : Alimento para Todos, 2016

# 7. Appui à l'innovation pour la réduction des sources de gaspillage alimentaire et la récupération des déchets alimentaires

- Augmenter les subventions des gouvernements et des fondations ou les fonds alloués aux projets de recherche et à l'élaboration de technologies
- Désigner et activer les marchés, chercher d'autres usages pour les produits actuellement gaspillés
- Offrir des emplois et une formation afin d'exploiter les possibilités d'innovation

**FOOD COWBOY**

UTILISE UNE TECHNOLOGIE DE LOCALISATION POUR ACHEMINER LES « DÉCHETS » ALIMENTAIRES JUSQU' AUX UTILISATEURS LES PLUS PERTINENTS.



Source : Food Cowboy, 2017

## 8. Élaborer un processus d'examen et d'approbation des nouveaux produits alimentaires issus d'aliments récupérés

- Entretenir les marchés secondaires en intégrant au processus d'approbation réglementaire les produits alimentaires ou les aliments pour animaux issus d'aliments récupérés ou de déchets alimentaires
- Préparer des lignes directrices et un soutien qui aideront les entrepreneurs à comprendre et à gérer le processus de préparation et d'approbation



Source : Campbell Soup Company Brands L.P., 2013

## 9. Faciliter la mise en place d'un système efficace de dons d'aliments

- Optimiser les systèmes de dons d'aliments en analysant les outils législatifs afin d'encourager le don et l'utilisation des aliments
  - Améliorer le système pour les denrées périssables
- Déterminer les outils réglementaires et incitatifs les plus efficaces :
  - Pour encourager les dons d'aliments périssables qui profitent à toutes les parties
  - Pour atténuer les préoccupations relatives à la façon de garantir que les aliments donnés sont sains et utilisables
- Faciliter l'élaboration d'un système efficace permettant d'améliorer l'infrastructure pour le stockage, la distribution, le suivi et la sensibilisation

## 10. Normalisation des méthodes de mesure, de suivi et de production de rapports

- Élaborer et améliorer les méthodes de mesure et de suivi des déchets alimentaires, et les rapports connexes
- Normaliser les méthodes de mesure et de suivi des déchets alimentaires et les rapports connexes, en utilisant des termes et des définitions conformes à la *Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard* (FLWRS, norme de comptabilisation et de déclaration des pertes et du gaspillage d'aliments)



Source : Tetra Tech, 2014

# 11. Suivi du rendement avec le temps et rapports

- Définir les quantités de base d'aliments perdus et gaspillés pour chaque pays, à l'aide d'une méthode acceptée par les trois pays
- Rendre compte régulièrement du rendement, à une fréquence convenue entre les trois pays
- Surveiller et comparer les progrès réalisés par rapport aux objectifs visés dans les trois pays, et peaufiner les politiques et les programmes au besoin



Source: Tetra Tech, 2015

## 12. Favoriser la collaboration entre ministères de divers niveaux pour élargir les actuels cadres de production de rapports

- S'appuyer sur les actuels systèmes de production de rapports sur la fourniture, la consommation et la déclaration des déchets alimentaires
  - Données du recensement et sondages nationaux
  - Déclarations de revenus
  - Rapports annuels des entreprises
  - Permis et licences commerciaux
  - Suivi de l'utilisation des services publics
  - Suivi des associations industrielles
- Déterminer les moyens d'estimer les quantités de déchets alimentaires à l'aide des systèmes de suivi existants

# Possibilités de coopération trilatérale accrue

- Continuer à surveiller les progrès trilatéraux liés aux recommandations susmentionnées, en mobilisant régulièrement les principaux ministères et d'autres intervenants.
  - Créer un groupe de travail permanent qui fera le suivi des recommandations/des futures initiatives sur les déchets alimentaires et les mettra en œuvre dans les trois pays nord-américains.
  - Parrainer des conférences qui réuniront régulièrement les intervenants clés des trois pays nord-américains.
  - Appuyer les initiatives communautaires visant à éviter le gaspillage alimentaire, grâce à des outils comme les subventions du Partenariat nord-américain pour l'action communautaire en environnement (PNAACE).
  - Promouvoir l'utilisation de la norme sur la perte et le gaspillage d'aliments (FLW) dans les trois pays nord-américains, afin de normaliser la mesure à des fins de surveillance et de comparaison.
- Mener d'autres études sur le gaspillage alimentaire dans les deux autres principaux segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire : la production agricole et les consommateurs.



**Merci**

**Avez-vous des questions?**

**L'équipe de projet Tetra Tech**