

Briser le cloisonnement



Lutte contre le gaspillage alimentaire au Canada axée sur l'innovation sociale



Tammara Soma, candidate à la
bourse doctorale Pierre Elliott Trudeau
Gestionnaire de projet/Planificatrice des systèmes
alimentaires pour Food Systems Lab

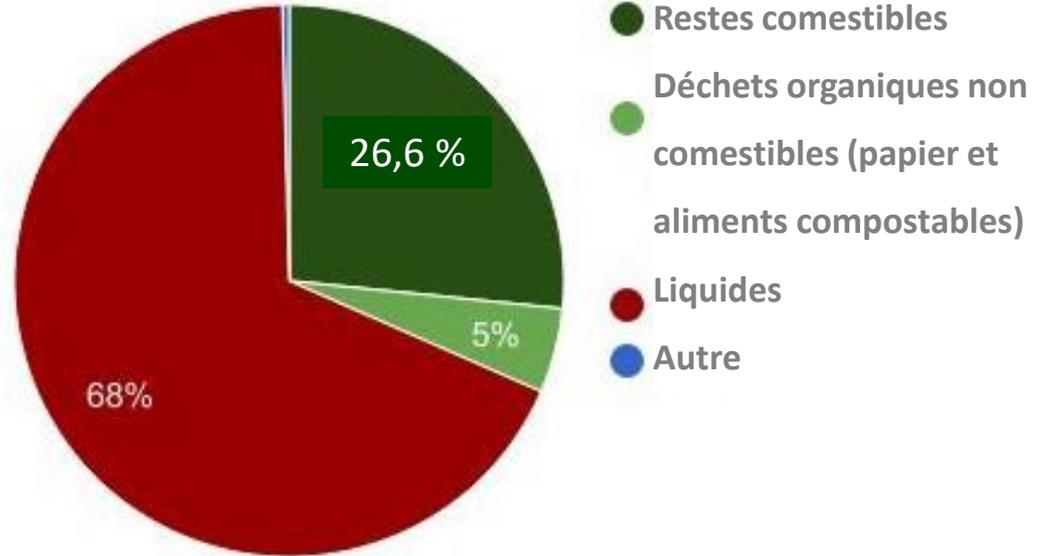
Qu'est-ce qu'une vérification
des déchets alimentaires?



Qu'est-ce qu'une vérification
des déchets alimentaires?



Qu'est-ce qui est gaspillé?



- Restes comestibles
- Déchets organiques non comestibles (papier et aliments compostables)
- Liquides
- Autre

Les planificateurs des systèmes alimentaires jouent un rôle de plus en plus important dans le cadre des politiques municipales

Les administrations municipales reconnaissent qu'elles doivent combler l'écart entre les citoyens et leurs sources de nourriture

Nikki Wiart

December 4, 2016



Green city: Food-systems planning covers everything from production to grocery-store locations.

Planificateur des systèmes alimentaires



Planificateur

(urbain/rural/régional) qui cherche à intégrer *les considérations relatives aux systèmes alimentaires* aux processus de planification, à la prise de décisions et à l'élaboration de politiques.

Objectif de la planification des systèmes alimentaires

Créer des collectivités en santé, équitables, en situation de sécurité alimentaire, durables et résilientes.

Food Systems Lab



Comment tout a commencé :

Nous avons eu l'idée de réunir divers influenceurs du système alimentaire de Toronto afin qu'ils collaborent à l'élaboration de solutions au problème du gaspillage alimentaire.

La Fondation Pierre Elliott Trudeau y a vu un moyen novateur d'élaborer des politiques.

Comprendre les systèmes : Atelier 1



Un laboratoire d'innovation sociale



Divers intervenants et influenceurs

Regroupement stratégique
d'une variété
d'intervenants pour :

1. Comprendre le système (nov. 2016)
2. Concevoir des solutions (mars 2017)
3. Mettre à l'essai de innovations (juin 2017)



Activités du laboratoire



(Agent secret : T5)

- MISSION ULTRA-SECRÈTE
- Écouter avec son cœur et sa tête, et agir
- Marches à deux (intervenants)
- Échéancier personnel/régional/global
- Nature du dilemme
- Voir « l'ennemi »
- Entrevues avec des experts (n=42)
- Examen de la documentation

MISSION ULTRA-SECRÈTE OBSERVER LES SUJETS

- Comment est-ce qu'ils choisissent, commandent, achètent la nourriture?
- Comment est-ce qu'ils annoncent/présentent/manipulent/servent la nourriture?
- Combien paient-ils pour les aliments?
- Quels aliments achètent-ils/mangent-ils?
- Comment mangent-ils?
- Qu'est-ce qui reste/est gaspillé?
- Où vont les déchets alimentaires?
- Comment se sentent-ils/langage corporel?
- De quoi parlent-ils en présence de nourriture?
- De combien de temps disposent-ils pour servir/vendre/acheter/manger?

INTERROGATION FACULTATIVE

- Qu'est-ce qu'un aliment?
- Qu'est-ce qu'un déchet alimentaire?
- Que faites-vous comme travail (aux personnes travaillant avec des aliments)?
- Pourquoi pensez-vous que nous gaspillons des aliments?
- Qu'est-ce que l'alimentation durable?
- Combien vous attendez-vous à payer/facturer pour la nourriture?
- Qu'est-ce que la nourriture « santé »?
- Qu'est-ce que la sécurité alimentaire à vos yeux?
- Dans quelle mesure les aliments sont-ils accessibles/abordables actuellement?
- Que changeriez-vous dans nos façons de cultiver, de préparer ou de consommer les aliments?

RAPPORT AU BUREAU NATIONAL

- Une nouvelle information
- Une frustration
- Une inspiration
- Une question
- Un autre renseignement que vous souhaitez partager

DATE LIMITE : 25/11/2016 À 13 H (GMT)

Bureau national : 277, rue Victoria, salle 502



Qu'avons-nous appris jusqu'à maintenant?



ZÉRO DÉCHET ALIMENTAIRE?

« Nous sommes bien allés sur la Lune, alors pourquoi ne pourrions-nous pas éliminer les déchets alimentaires? »
(consommateur)

« Je ne crois pas que c'est possible de les éliminer intégralement, parce qu'il y a très souvent des rappels et des problèmes de salubrité des aliments. »
(détaillant)

Comment faisons nous pour		
Produire des aliments de façon efficiente à l'aide des toutes dernières technologies industrielles	tout en	préservant les traditions, la culture et la durabilité environnementale?
Disposer toute l'année d'une vaste sélection d'aliments pratiques et culturellement adaptés	tout en	minimisant les « kilomètres alimentaires » et en veillant à la résilience du système alimentaire local au cas où ne pourrions pas importer d'aliments?
Veiller à ce que le coût des aliments et de l'élimination des déchets demeure abordable pour tous	tout en	dédommageant équitablement les producteurs d'aliments et les cultivateurs afin de préserver leur salaire vital?
Maintenir la qualité optimale des aliments et les normes de salubrité	tout en	maximisant l'utilisation d'aliments et de sous-produits alimentaires?
Optimiser les économies d'échelle et l'infrastructure établie pour la centralisation de la chaîne d'approvisionnement	tout en	appuyant les petites et moyennes entreprises locales?

Prochaines étapes : réconciliation



*Sept enseignements sacrés des grands-pères, par les artistes
Melissa Nuir, Darla Martens-Reece et Scott Sampson*

Source : muskratmagazine.com

« J'ai hâte au jour où je pourrai m'asseoir dans le cercle avec mes frères et mes sœurs européens, et où ils me diront que c'est leur cérémonie et que c'est comme ça qu'ils gèrent la nourriture. J'ai hâte à ce jour, car ce sera alors réciproque. »

(Chef autochtone)

Événements à venir



7 et 8 juin : Atelier 3
(mise à l'essai de solutions)

10 juin : Fermer le cycle alimentaire (Open Source Circular Economy Days Hackathon/Programmation des journées de l'économie circulaire - Données ouvertes)



Thank you
Miigwech
Gracias
Merci

Tammara Soma
tammara@foodsystemslab.ca