

PROPOSITION DE PROJET

- 1. Titre du projet : Outils d'intensification de la prévention de la perte et du gaspillage d'aliments et de la récupération et du recyclage des déchets alimentaires en Amérique du Nord**
- 2. Budget biennal : 850 000 \$CAN** (Tâches : 3.i : 500K\$, 3.ii : 150 K\$; 3.iii : 150K\$; + 50K\$ pour le soutien de la plateforme en ligne)
- 3. Bref énoncé du besoin défini (incluant la situation actuelle), de l'objectif du projet et des résultats visés (d'ici juin 2019) :**
 En s'appuyant sur les résultats de la première phase des travaux entrepris dans le cadre des projets de la CCE liés à la réduction et à la récupération des déchets alimentaires, ainsi qu'à la transformation et au réacheminement des déchets organiques (dans le cadre du Plan opérationnel de la CCE pour 2015 et 2016)¹, cette proposition vise les objectifs suivants :
 - i) Améliorer la mesure de la perte et du gaspillage d'aliments² dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ce qui inclut des méthodes visant à établir un lien entre, d'une part, la perte des aliments et la prévention du gaspillage, la récupération et le recyclage et, d'autre part, les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes.
 - ii) Expliquer dans des communications les mesures et les activités concrètes que les établissements, les organisations et les gouvernements peuvent prendre/entreprendre pour prévenir la perte et le gaspillage d'aliments, et récupérer et recycler les déchets alimentaires dans certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
 - iii) Inciter les jeunes à faire de la sensibilisation à l'école et à la maison à propos des possibilités de prévention de la perte/du gaspillage, de récupération et de recyclage, et des méthodes connexes.

4. Choisissez la(les) priorité(s) stratégique(s) associée(s) au projet :

Priorités stratégiques pour 2015 à 2020	Domaines prioritaires
<input checked="" type="checkbox"/> Atténuation des changements climatiques et adaptation à ces changements <input checked="" type="checkbox"/> Croissance verte	<input type="checkbox"/> Commerce et environnement (p. ex., environnement et innovations; mouvement des biens et services écologiques) <input type="checkbox"/> Réduction des émissions de méthane

¹ Projets antérieurs de la CCE : 1) Atelier nord-américain sur la réduction et la récupération des déchets alimentaires; 2) Initiative sur le réacheminement et le traitement des déchets organiques en Amérique du Nord. Ces projets visaient séparément les niveaux supérieurs (prévention du gaspillage alimentaire et récupération pour la consommation humaine ou les aliments pour animaux) et les niveaux inférieurs (recyclage des aliments — p. ex, digestion anaérobie et compostage) de la *Food Recovery Hierarchy* (hiérarchie de récupération des aliments) (<www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>). Notez que ce nouveau projet s'attaquera en même temps à la prévention du gaspillage alimentaire et à la récupération/au recyclage.

² Aliments perdus : toutes les parties comestibles et non comestibles des aliments qui sont retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en vue d'être récupérées, recyclées ou éliminées. Aliments gaspillés : on qualifie de gaspillage alimentaire les pertes imputables aux détaillants, aux services alimentaires et aux consommateurs, afin de tenir compte des comportements observés.

Collectivités et écosystèmes durables

Réduction et récupération des déchets alimentaires

Inventaire des émissions de carbone noir

Espèces et écosystèmes prioritaires (p. ex., espèces exotiques envahissantes transfrontalières)

Santé des océans (p. ex., déchets marins; acidification des océans; aires marines protégées)

Systèmes de surveillance syndromique

Zones de contrôle des émissions (ZCE) au Mexique

Études de cas sur les CET

5. Expliquez de quelle façon le projet peut avoir plus d'impact à l'échelle trinationale, et pourquoi la CCE offre le moyen le plus efficace d'entreprendre ces travaux :

Les travaux antérieurs liés au gaspillage alimentaire, entrepris dans le cadre du Plan opérationnel de la CCE pour 2015 et 2016 ont déjà démontré la valeur de la coopération trinationale dans ce domaine, en renforçant la visibilité de ces travaux à l'échelle nationale et en améliorant la capacité à mobiliser des spécialistes d'Amérique du Nord et d'autres pays, ce qui représente une valeur ajoutée pour les Parties à la CCE. Cette coopération permet d'exploiter les ressources, d'élargir la portée de l'expérience, de créer plus de possibilités sur les marchés pour les solutions technologiques et de faire profiter un plus vaste public des résultats obtenus par la CCE.

6. Décrivez de quelle façon le projet pourrait exploiter ou promouvoir le lien entre les écosystèmes, la création d'emplois, les impacts selon le sexe et la création de revenus :

Ces travaux sont parfaits pour promouvoir et exploiter l'interaction positive et mutuellement bénéfique entre les avantages économiques, environnementaux et sociaux associés à la prévention du gaspillage alimentaire (p. ex., atténuation des impacts environnementaux liés à l'utilisation inefficace des ressources économiques, humaines et naturelles dans l'ensemble de la chaîne alimentaire), programmes de récupération (p. ex., dons visant à offrir une sécurité alimentaire aux collectivités défavorisées) et programmes de recyclage (p. ex., atténuation des émissions de GES grâce à la réduction du volume de déchets organiques envoyés en site d'enfouissement). Un nombre croissant d'analyses démontre clairement l'existence de cet ensemble complexe d'avantages interconnectés. Ce projet préconise des gains d'efficacité et la réduction du gaspillage dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, en favorisant des systèmes alimentaires plus durables qui génèrent des avantages sociaux, économiques et environnementaux, y compris des possibilités pour les petites et moyennes entreprises.

7. Énumérez les objectifs à viser et les activités à entreprendre pour obtenir des résultats mesurables :

Objectifs (doivent être SMART ³)	Principales activités permettant d'atteindre les objectifs (d'ici le 30 juin 2019)	Résultats mesurables
<p>3.i. Améliorer la mesure de la perte et du gaspillage d'aliments (« PGA ») dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et inclure des méthodes permettant d'établir un lien entre, d'une part, la perte des aliments et la prévention du gaspillage, la récupération et le recyclage et, d'autre part, les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes.</p> <p><i>Ces travaux devraient nécessiter de nombreuses ressources et seront jugés hautement prioritaires pour la lutte contre la PGA. Plus précisément, les résultats obtenus permettront aux gouvernements, aux organisations et aux établissements : d'établir des conditions de base et des mesures plus précises; de surveiller et d'évaluer le rendement avec le temps, et d'en rendre compte; de définir les principales possibilités/mesures correctives, au besoin; d'informer et d'attirer les investisseurs.</i></p>	<p>Organiser une série de réunions de groupes d'experts par téléconférence et de groupes de discussion en personne (composés de représentants des gouvernements, de l'industrie, des entreprises et éventuellement d'organisations internationales clés), pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) définir, décrire et comparer les méthodes/approches existantes pouvant être utilisées en pratique pour mesurer la PGA et atteindre divers objectifs à différents niveaux (national, municipal ou établissement), et établir un lien entre les données et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes (p. ex., réduction des émissions de GES, économies, nouveaux emplois, repas récupérés, économies d'énergie et moins de déchets, davantage d'espace d'enfouissement); 2) définir et décrire les enjeux et les défis associés à la mise en œuvre de ces méthodes, ainsi que les solutions pratiques pour y parvenir; 3) élaborer des outils pratiques et proposer des directives et des indicateurs de rendement clés pour stimuler et faciliter la mesure de la PGA, et l'établissement de liens entre les données et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes, à l'échelle des établissements et des ménages/des collectivités, et à l'échelle infranationale et nationale dans chaque pays. 	<p>Création d'un groupe d'experts multipartite chargé de mesurer la PGA, organisation d'une série de réunions de ce groupe et décisions prises/résultats obtenus dûment documentés.</p> <p>Documentation des méthodes/approches existantes pouvant être utilisées en pratique pour mesurer la PGA, et établir un lien entre les données et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes.</p> <p>Documentation des enjeux et des défis associés à la mise en œuvre de ces méthodes, ainsi que des solutions pratiques pour y parvenir.</p> <p>Élaboration des outils pratiques, des directives et des indicateurs de rendement clés pour stimuler et faciliter la mesure de la PGA, et l'établissement de liens entre les données et les impacts environnementaux et socioéconomiques connexes.</p> <p>Publication des résultats du projet sur le site Web de la CCE et/ou sur d'autres plateformes de connaissance</p>

³ SMART : spécifique, mesurable, atteignable, réaliste et temporel.

		<p>pouvant afficher les efforts déployés en Amérique du Nord à l'appui de la prévention du gaspillage alimentaire, et de la récupération/du recyclage des aliments.</p>
<p>3.ii. Expliquer dans des communications les mesures et les activités concrètes que les établissements peuvent prendre/entreprendre pour prévenir la PGA, et récupérer et recycler les déchets alimentaires dans certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p><i>Ces outils/documents visent à renforcer la sensibilisation à propos des actuels guides de ressources traitant de prévention de la PGA, de récupération et de recyclage, et à les compléter (et non à dupliquer).</i></p>	<p>Élaborer des documents de communication concrets qui expliquent en des termes simples la façon d'appuyer la prévention de la PGA et la récupération/le recyclage des aliments par les établissements de certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p>Dresser un inventaire annoté des actuels guides de ressources traitant de prévention de la PGA, de récupération et de recyclage, qui s'appliquent à certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p><i>Ces résultats seront présentés dans des documents en ligne, qui visent à appuyer les initiatives communautaires et organisationnelles de prévention de la PGA, de récupération et de recyclage, et offrent la possibilité de les mettre à jour et d'en élargir la portée avec le temps.</i></p>	<p>Élaboration des outils/documents concrets qui expliquent en des termes simples la façon d'appuyer la prévention de la PGA et la récupération/le recyclage des aliments par les établissements de certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p>Dressement d'un inventaire annoté des actuels guides de ressources traitant de prévention de la PGA, de récupération et de recyclage, qui s'appliquent à certains segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <p>Les résultats du projet sont publiés sur le site Web de la CCE et/ou sur d'autres plateformes de connaissance pouvant afficher les efforts déployés en Amérique du Nord à l'appui de la prévention du gaspillage alimentaire, et de la récupération/du recyclage des aliments.</p>

<p>3.iii. Inciter les jeunes à faire de la sensibilisation à l'école et à la maison à propos des possibilités et des méthodes de prévention du gaspillage et de récupération/de recyclage des aliments.</p> <p><i>Les résultats connexes seront obtenus avec le concours des enseignants et/ou des commissions scolaires.</i></p>	<p>Appuyer l'élaboration de ressources pédagogiques sur la réduction du gaspillage alimentaire pour les élèves des écoles élémentaires et secondaires. Les documents en question viseront des groupes d'âge précis, appuieront les programmes d'étude sur l'agriculture, l'environnement ou l'hébergement, et stimuleront l'appui à la prévention de la PGA et à la récupération/au recyclage des aliments à l'école, au travail et à la maison.</p> <p><i>Remarque : les ressources et les outils ciblés à l'appui de programmes scolaires ou universitaires axés sur la prévention du gaspillage alimentaire et la récupération/le recyclage des aliments pourraient être adaptés à l'activité décrite à l'objectif 3ii ci-dessus.</i></p>	<p>Création de ressources pédagogiques pour les élèves des écoles élémentaires et secondaires, afin de leur expliquer l'impact environnemental et social global du gaspillage alimentaire, et de proposer des stratégies qu'on mettra en œuvre à l'école, à la maison et au travail en vue de réduire ce gaspillage.</p>
---	--	--

8. Décrivez la façon dont le projet complète les autres travaux entrepris à l'échelle nationale ou internationale, ou évite les chevauchements :

Le groupe d'experts de la mesure fait appel à des spécialistes nationaux et internationaux de premier plan pour définir des synergies et éviter les chevauchements; il élaborera des directives de concert avec les secteurs ciblés, et insistera sur la sensibilisation des jeunes, en mobilisant les réseaux et les leaders existants.

9. Décrivez les possibilités d'inclusion des connaissances écologiques traditionnelles (CET), le cas échéant, et la façon dont ces possibilités sont intégrées au projet :

Faire appel à un ensemble de spécialistes des CET afin d'envisager des méthodes de prévention du gaspillage alimentaire, en soutenant les petits producteurs locaux et autochtones qui conservent les agroécosystèmes traditionnels en vue de produire des aliments, ce qui aura aussi une incidence sur les stratégies de récupération et de recyclage. Selon l'issue de ces discussions, envisager l'élaboration de stratégies de réduction du gaspillage des aliments traditionnels et de récupération/de recyclage des aliments (voir 3.ii ci-dessus).

10. Décrivez les possibilités de faire participer les jeunes, le cas échéant, et la façon dont ces possibilités sont intégrées au projet :

La tâche 3.iii vise précisément à mobiliser les jeunes (voir la description au point 3.iii et dans le tableau ci-dessus).

11. Énumérez les cas de participation significative d'autres paliers de gouvernement/d'administration, de groupes autochtones, de collectivités locales, de spécialistes, de membres de la société civile et d'autres intervenants, le cas échéant :

Il est prévu de mobiliser les spécialistes de différentes parties intéressées (p. ex., gouvernements, collectivités, secteur privé, société civile et établissements d'enseignement), afin d'atteindre les objectifs et d'obtenir les résultats visés par ce projet.

12. Désignez, dans chaque pays, les membres des comités pertinents et leur organisme fédéral qui s'engagent à élaborer ce projet et à le mettre en œuvre s'il est approuvé :

Canada : Michael VanderPol (ECCC, chef de projet), autres à dét.

Mexique : Edda Fernández (Semarnat, chef de projet), Claudia Sánchez, autres à dét.

États-Unis : Ted MacDonald (EPA, chef de projet); Claudia Fabiano; Swarupa Ganguli; Brianna Besch; Krystal Krejcik; autres à dét.