



Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada

CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET



Le Conseil national zéro déchet est une initiative multisectorielle regroupant les acteurs gouvernementaux et du milieu des affaires ainsi que les organisations non gouvernementales dans le but de promouvoir la prévention des déchets et l'économie circulaire au Canada.

VISION

Le Canada uni pour atteindre l'objectif « zéro déchet » dès maintenant et pour les générations futures.

MISSION

Travailler en collaboration avec les entreprises, le gouvernement et la communauté, au niveau national et international, en tant qu'un agent du changement au service de la prévention et de la réduction des déchets tant à la conception, la production, qu'à l'utilisation des biens.

nzwc.ca
Mai 2018

RÉSENTATION GÉNÉRALE

Le fait que plus du tiers des aliments produits et distribués au Canada n'est pas consommé entraîne de fâcheuses conséquences sur le plan environnemental, économique et social.

Cette utilisation particulièrement inefficace des ressources oblige les collectivités locales à allouer un budget excessif à l'élimination des déchets, contribue à l'émission de gaz à effet de serre évitables à toutes les étapes de la production et de la chaîne de distribution, et fait perdre à l'économie canadienne environ 100 milliards de dollars par an¹. En outre, les résidus organiques acheminés dans les dépotoirs, majoritairement des aliments, comptent pour quatre pour cent des émissions de gaz à effet de serre au Canada.

Néanmoins, ce problème n'est pas propre au Canada. À l'échelle mondiale, on estime que près de la moitié des produits alimentaires destinés à la consommation ne sont finalement pas mangés. En conséquence, la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire sont traitées comme une question d'urgence dans le monde et occupent une place de choix parmi les priorités des gouvernements, des entreprises et des consommateurs.

En septembre 2015, les Nations Unies ont défini des Objectifs de développement durable qui comprenaient un engagement à réduire de moitié les pertes et le gaspillage alimentaires d'ici 2030. Dans la foulée, la France est devenue l'un des principaux acteurs du changement dans le monde en matière de gestion des résidus alimentaires en adoptant une loi interdisant aux épiceries de jeter ou de détruire les stocks alimentaires invendus. Le *Waste and Resources Action Programme* (WRAP) du Royaume-Uni créé au début

des années 2000, continue d'intensifier son travail de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, en annonçant toujours plus d'accords volontaires solides avec les épiceries et les fabricants du secteur alimentaire. Plusieurs autres pays européens, dont l'Italie, l'Espagne, le Danemark, les Pays-Bas, entre autres, continuent d'encourager les innovations sur le marché et mettent en place de nombreuses politiques et incitations fiscales visant la réduction du gaspillage alimentaire. Certains pays ont instauré des campagnes nationales de sensibilisation des consommateurs. Au cours des trois dernières années, aux États-Unis, on a assisté à la proposition d'une loi nationale sur la récupération des aliments, au lancement d'une campagne nationale de sensibilisation des consommateurs, et à la publication d'une feuille de route pour la stratégie globale de gestion des pertes et du gaspillage alimentaires. Au début de l'année 2013, la FAO a lancé des initiatives visant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans la région Asie-Pacifique avec plusieurs partenaires, dans le cadre de son programme *Save Food*.

La liste est loin d'être exhaustive. Par ailleurs, la vitesse et le niveau de compétence dans l'adoption d'initiatives fructueuses connaissent une augmentation rapide.

Face à ces initiatives internationales et nord-américaines, le Canada risque d'accuser du retard. Quelques initiatives isolées ont été entreprises, allant du bannissement de l'élimination des matières organiques aux campagnes régionales de sensibilisation des consommateurs, en passant par un intérêt national pour l'adoption d'une politique alimentaire englobant les activités liées à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Cependant,

1 <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>

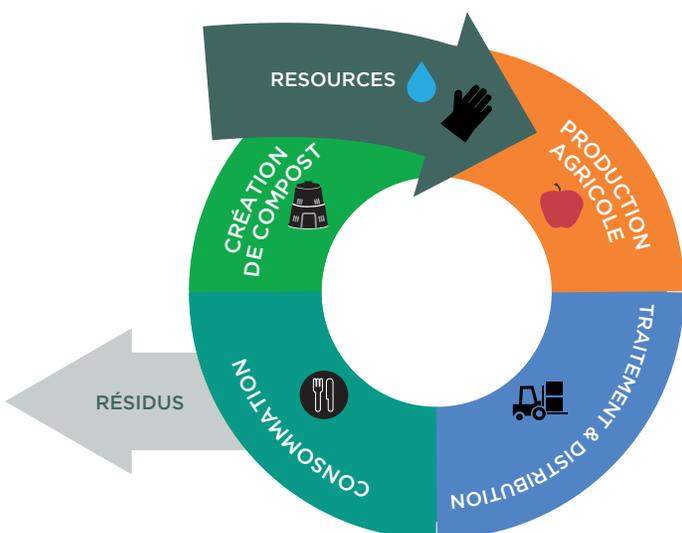
les actions globalement entreprises par le Canada sont pour la plupart disparates et fragmentées. On relève un manque de coordination et de collaboration, et il n'existe pas de vision à l'échelle du système pour impulser le changement. Les lacunes sont inquiétantes.

Le Conseil national zéro déchet essaie de remédier à ces insuffisances en mettant en place une stratégie collaborative de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au Canada. Cette stratégie vise à créer un forum de ralliement d'acteurs divers et d'horizons variés; l'objectif étant de proposer des solutions tangibles qui tirent le meilleur parti des initiatives entreprises au Canada et dans d'autres régions du monde; et à fixer des orientations claires pour le progrès.

Le Conseil aimerait exprimer sa sincère gratitude aux nombreux organismes et personnes physiques ayant contribué à l'élaboration de la présente stratégie. Tout particulièrement, nous aimerions adresser nos remerciements à Provision Coalition, qui travaille sans relâche à la promotion des initiatives de développement durable au sein du secteur de la transformation et de la fabrication d'aliments et de boissons au Canada. Nous nous réjouissons à la perspective de poursuivre la collaboration avec Provision Coalition et les autres acteurs canadiens concernés dans la recherche de solutions au problème des pertes et du gaspillage alimentaires.

INTRODUCTION

En 2016, le Conseil national zéro déchet a élaboré une ébauche de stratégie comprenant une série d'outils visant à réduire les résidus alimentaires au Canada. Cette stratégie s'articule autour de trois piliers : la modification des politiques au plan national, provincial et local; l'innovation en matière d'infrastructures technologiques et collectives; et le changement des habitudes tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les actions prévues à chaque pilier concourent à la recherche de solutions au problème de résidus alimentaires, de la sortie de la production agricole au consommateur.



Par la suite, la stratégie a été peaufinée en analysant sa contribution potentielle aux efforts consentis par le Canada en vue de la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Une proposition d'une plus grande portée, intitulée *Reducing Food Waste & Cutting Canada's Carbon Emissions: Policies for Reaping the Environmental, Economic and Social Benefits*², a été présentée en juin 2016, au gouvernement

fédéral en réponse à son appel d'offres en lien avec le Cadre pancanadien sur la croissance propre et les changements climatiques.

Plus tard, un document sommaire intitulé, *Stratégie nationale de réduction des résidus alimentaires* a été présenté au gouvernement fédéral au début de l'année 2017 en appui aux efforts d'élaboration d'une Politique alimentaire pour le Canada.

Le Conseil national zéro déchet

Le Conseil national zéro déchet est une initiative multisectorielle regroupant les acteurs gouvernementaux et du milieu des affaires ainsi que les organisations non gouvernementales dans le but de promouvoir la prévention des déchets à la conception, la production et l'utilisation des biens au Canada. La gestion des résidus alimentaires s'inscrit dans son engagement général en faveur de la prévention des déchets et de l'économie circulaire.

Le Conseil a ensuite engagé un processus efficace de mobilisation des parties prenantes visant à recueillir leurs commentaires afin d'affiner la proposition de stratégie. S'il est vrai qu'aucune des mesures proposées dans la stratégie n'était totalement nouvelle, il n'en demeure pas moins qu'aucune n'avait été testée dans le contexte canadien ni recommandée antérieurement dans le cadre d'une initiative globale et commune à l'échelle nationale. Les objectifs spécifiques de la mobilisation des parties prenantes

² <http://www.nzwc.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NZWCSubmissionOnPan-CanadianFrameworkForCombatingClimateChange.pdf>

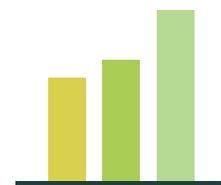
consistaient à identifier les collaborateurs potentiels, à veiller à ce que la stratégie soit compatible avec les développements récents apportés aux politiques et à l'innovation au Canada, à prioriser les actions et à élaborer un plan de mise en œuvre.

Le programme de mobilisation des parties prenantes s'est déroulé de février à septembre 2017, et a vu la participation de plus de 900 représentants des secteurs public, privé et communautaire concernés par les activités liées à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au Canada. Au rang de ces représentants figuraient des entreprises internationales, des petites entreprises et des associations d'entreprises ainsi que tous les trois niveaux de gouvernement, et les organisations non gouvernementales travaillant dans la protection de l'environnement, la sécurité alimentaire et la consommation durable. Les principaux champions à l'échelle mondiale, dont le Waste Resources and Action Programme (WRAP), l'Institut des ressources mondiales (WRI) et le ReFED ont également apporté leurs contributions qui ont été prises en compte dans ce document. Dans le cadre du processus de mobilisation, une gamme d'outils de consultation a été utilisée : une étude en ligne, des webinaires, des ateliers des présentations lors d'événements dédiés et des entretiens ciblés.

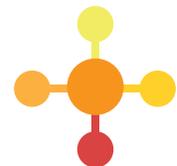
Les commentaires recueillis étaient enrichissants et pointus. Parmi les points saillants répertoriés, il a été confirmé qu'une stratégie nationale menée par le Conseil national zéro déchet est favorablement accueillie et plébiscitée par les acteurs concernés, mais qu'il est nécessaire de mettre sur pied une approche élargie à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, avec une emphase particulière sur le changement en amont, la prévention des pertes alimentaires et la réduction du gaspillage de la ferme à l'assiette, plutôt que sur la réorientation des déchets. Il a été recommandé que les collaborateurs

fassent participer les administrations provinciales et territoriales ainsi que les pôles d'innovation établis et naissants. Les parties prenantes ont suggéré que la présente stratégie soit compatible avec et tienne compte de la nouvelle *Politique alimentaire pour le Canada*. Les recommandations formulées au titre des actions prioritaires comprenaient le traitement des questions associées aux dates <<meilleures avant>>, l'investissement dans les infrastructures qui renforcent les capacités du secteur caritatif, la préparation d'une campagne nationale de sensibilisation des consommateurs et les supports pédagogiques et de communication qui encouragent les dons d'aliments nutritifs.

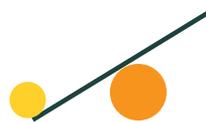
Le présent document décrit une stratégie révisée qui prend minutieusement en compte les commentaires et suggestions recueillis. Il présente un éventail consolidé de mesures qui permettront au Canada d'atteindre un objectif universellement établi de réduction de moitié des pertes et du gaspillage alimentaires d'ici à 2030.



**GUIDÉ PAR
LES DONNÉES**



HARMONISER



**TIRER LE
MEILLEUR PARTI**



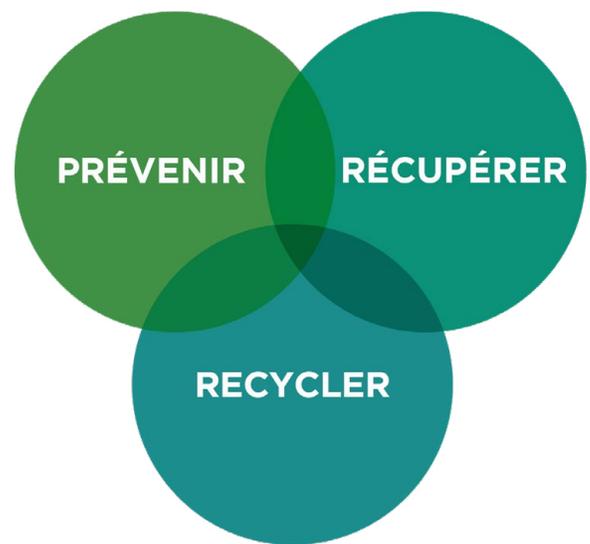
**DATE LIMITE
D'UTILISATION**

Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada

Qu'entend-on par pertes et gaspillage alimentaires?

La perte des produits alimentaires destinés à la consommation et des composants de produits alimentaires impropres à la consommation chez les détaillants ou consécutivement à l'utilisation par les consommateurs est généralement considérée comme du gaspillage alimentaire. Les pertes de nourriture survenues entre les étapes de production et de distribution, par exemple, lorsque des aliments sont altérés en raison des technologies de production et de transformation, sont considérées comme des pertes alimentaires. L'expression pertes et gaspillage alimentaires (PGA) est utilisée à maintes reprises dans la présente stratégie. Dans certains cas, le terme résidus alimentaires est utilisé comme une forme abrégée représentant à la fois les pertes et le gaspillage. La présente stratégie formule des recommandations qui couvrent l'ensemble des activités liées aux pertes et au gaspillage alimentaires sur l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement.

Le Conseil national zéro déchet a mis en place un cadre national, pluriannuel, qui regroupe les acteurs du secteur privé, les administrations publiques et la société civile autour d'une initiative collaborative et systématique de réduction du gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de



la ferme à l'assiette. La présente stratégie propose une approche visant à mettre fin au gaspillage alimentaire qui survient au cours de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation de la nourriture et encourage le passage à une chaîne de valeur circulaire. Dans cette approche, il est d'abord question de la prévention du gaspillage alimentaire, puis de la récupération et du don des aliments encore comestibles et enfin du recyclage/compostage des résidus alimentaires restants dans le but de protéger et d'optimiser les ressources investies dans la production alimentaire.

Une Stratégie pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au Canada passe en revue les enseignements, les expériences et impressions recueillis auprès d'un large éventail de chefs de file concernés par les pertes et le gaspillage alimentaires, tant au Canada que dans le monde. Ces chefs de file comprennent des entreprises internationales et des

petites entreprises, des collectivités locales et des ONG, des champions reconnus allant de WRAP et WRI à ReFED. Elle tient compte de l'immensité du territoire canadien, de sa structure économique, et du statu quo en termes d'initiatives nationales relatives à la problématique des PGA. L'objectif de la stratégie est de réduire de moitié les pertes et le gaspillage alimentaire d'ici à 2030 en conformité avec l'Objectif de développement durable 12.3 et l'objectif national des États-Unis.

La stratégie invite le gouvernement fédéral à annoncer publiquement un objectif national et à adopter une approche systémique visant à changer les pratiques et politiques dans les secteurs à effet de levier clés sur l'ensemble de la chaîne de valeur et dans les missions des gouvernements, ainsi qu'à encourager un changement de comportement. Elle repose sur trois objectifs généraux :

- **prévenir** en premier lieu le gaspillage alimentaire;
- **recupérer** les aliments sains et nutritifs pour qu'ils soient destinés à la consommation humaine, et les résidus alimentaires à l'alimentation des animaux; et
- **recycler l'énergie et les nutriments** contenus dans les résidus alimentaires inévitables.

Ci-dessous figurent un ensemble d'éléments clés qui, mis en commun, contribueront à l'optimisation de la chaîne de valeur alimentaire et permettront de :

- promouvoir l'innovation et l'investissement dans les technologies de pointe et les infrastructures communautaires;
- offrir des opportunités économiquement viables aux entreprises impliquées dans la chaîne alimentaire;
- renforcer la résilience des collectivités en encourageant la redistribution des surplus

alimentaires nutritifs;

- réduire les effets néfastes de la production et de la distribution de produits alimentaires gaspillés sur le climat, l'eau, l'énergie et le sol;
- réduire les coûts associés à l'élimination des ordures par les municipalités; et
- faire en sorte que les Canadiens participent à la résolution du problème.

LE CONTEXTE CANADIEN

Bien que nous puissions tirer des enseignements des pratiques utilisées par certains dirigeants des autres pays du monde, au Canada, notre contexte est singulier et nécessite des mesures adaptées, et dans certains cas, des approches uniques. Notre territoire est immense, nos centres urbains relativement peu nombreux et petits si comparés à l'échelle mondiale, couplé à de grandes régions rurales où vivent de petites

communautés et où l'on retrouve des fermes isolées. Nous transportons les produits alimentaires sur de longues distances. Le réseau ferroviaire et routier dessert des régions à population clairsemée. L'insécurité alimentaire est un problème qui se pose aussi bien en milieu urbain que rural. Notre réseau d'assistance à la sécurité alimentaire a récemment été mis sur pied. Les aspects susmentionnés représentent de grands défis auxquels on pourrait ajouter, par exemple, l'entreposage frigorifique et les contraintes logistiques.

L'économie canadienne repose essentiellement sur les petites et moyennes entreprises (PME). Selon une étude récente, 98 % des entreprises du pays ont moins de 500 salariés, et nombre d'entre elles partagent une philosophie de développement durable³. Les grandes entreprises sont moins nombreuses et

3 Rapport de l'étude *Governing and Accelerating Transformative Entrepreneurship (GATE)*, 2018. Sarah Burch, chaire de recherche du Canada en gouvernance du développement durable et innovation, University of Waterloo.

détiennent des parts de marché plus importantes, ce qui rend la collaboration plus facile et plus difficile en même temps, puisqu'il y a moins d'intérêt à négocier, en revanche il existe potentiellement plus de préoccupations eu égard au partage de données et à la conservation des avantages concurrentiels. Le fait qu'une forte proportion des petites entreprises exerce dans le secteur de l'économie alimentaire au Canada, y compris leur propension récurrente à poursuivre des objectifs de développement durable, démontre que le milieu des affaires est plus flexible, moins en proie à l'inertie comparativement au contexte américain ou européen.

LA COLLABORATION EST LA CLÉ

La résolution du problème des pertes et du gaspillage alimentaires sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement nécessite une action coordonnée et une véritable collaboration au Canada et dans le monde. À travers le pays, plusieurs initiatives visant à réduire l'élimination des résidus alimentaires sont en cours de réalisation, même si les niveaux d'avancée varient d'une initiative à l'autre et qu'elles ne sont pas toujours harmonisées. Ces initiatives sont entreprises au niveau des collectivités locales et des gouvernements provinciaux (notamment le bannissement de l'élimination des résidus organiques ou la mise en place de politiques provinciales de gestion des matières organiques), dans les jeunes entreprises et en collaboration avec les gros détaillants (des applications de partage de produits alimentaires aux campagnes de sensibilisation des consommateurs), et diverses organisations communautaires traitant de la problématique de la sécurité alimentaire et de l'environnement.

Au niveau national, il y a un travail d'élaboration de politique tout récent et bien ciblé qui porte sur la durabilité du système alimentaire, la protection du climat et l'économie circulaire.

La Stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada du Conseil national zéro déchet propose des recommandations visant à combattre le gaspillage alimentaire qui sont directement compatibles avec les initiatives susmentionnées et qui permettent au Canada de les réaliser. À travers le *Cadre pancanadien sur la croissance propre et les changements climatiques*, le Canada a pris l'engagement d'atteindre des objectifs ambitieux de réduction des émissions de gaz à effet de serre [GES] dans le respect de l'Accord de Paris. Il existe un écart de 44 millions de tonnes entre les prévisions d'émissions de GES au Canada et la cible nationale de réduction de ces émissions d'ici à 2030. La diminution des résidus alimentaires peut réduire l'empreinte carbonique du Canada et aider à combler cet écart.⁴

Une Politique alimentaire pour le Canada vise à rendre le système alimentaire canadien plus efficace, viable et équitable. Elle permettra de promouvoir une vision durable en vue de l'atteinte des objectifs sanitaires, environnementaux, sociaux et économiques relatifs à l'alimentation. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est considérée comme une problématique transversale dans ces efforts. Une approche circulaire appliquée aux pertes et au gaspillage alimentaires traduit le nouvel intérêt du gouvernement fédéral pour l'économie circulaire, tant et si bien qu'il existe un intérêt commun à améliorer le rendement économique, promouvoir l'innovation et renforcer la résilience des collectivités tout en conservant les ressources.

4 <http://www.nzwc.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NZWCSubmissionOnPan-CanadianFrameworkForCombatingClimateChange.pdf>

Sur le plan international, du Forum économique mondial à la coalition Champions 12.3, les entreprises et les gouvernements se réunissent pour identifier et mettre en œuvre une action stratégique.

L'harmonisation des efforts en matière de politiques des agents du changement offrira une réponse plus globale et plus efficace à cette problématique. Par conséquent, la présente stratégie tient compte de la manière dont les initiatives sont harmonisées en Amérique du Nord et en Europe en vue de la résolution du problème de pertes et de gaspillage alimentaires et du renforcement des systèmes alimentaires et met à profit ce travail au Canada.

La stratégie repose sur cet appel à l'action et recommande que de la cohérence soit maintenue avec les autres campagnes, cibles, efforts de surveillance et de mesure, ainsi que les approches innovantes visant à modifier les infrastructures physiques. Elle utilise un langage commun qui sied aux entreprises menant leurs activités sur un marché international comportant des chaînes d'approvisionnement gérées partiellement, ou intégralement, au Canada. Rejoindre un solide réseau mondial et émergent constitué d'entreprises, de gouvernements et de représentants de la société civile impliqués dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, rendra les initiatives entreprises à l'échelle nationale plus efficaces et plus efficientes, permettra d'obtenir des partenaires solidaires et aidera le Canada à poursuivre sa marche vers le changement.



900 PARTIES PRENANTES

Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires tient compte et s'appuie sur le travail accompli, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays, en rassemblant les meilleures pratiques appliquées à ce jour. Les actions recommandées qui s'ensuivent permettent de fédérer autour d'une thématique les initiatives louables, bien que disparates, entreprises au Canada.

Elles offrent des opportunités de partage des connaissances, des mesures efficaces, une grande possibilité d'harmonisation des politiques et un point de contact permettant aux différents acteurs canadiens de travailler ensemble et de tirer réciproquement parti de leurs efforts. La stratégie permet également au Canada de rester en phase avec les évolutions observées dans le monde.

Et pour ce faire, le Conseil a commencé à établir des protocoles de collaboration nécessaires à la réalisation du travail requis, aussi bien localement qu'à l'échelle internationale.

LA HIÉRARCHIE DE RÉCUPÉRATION DES ALIMENTS : UNE FONDATION STRATÉGIQUE

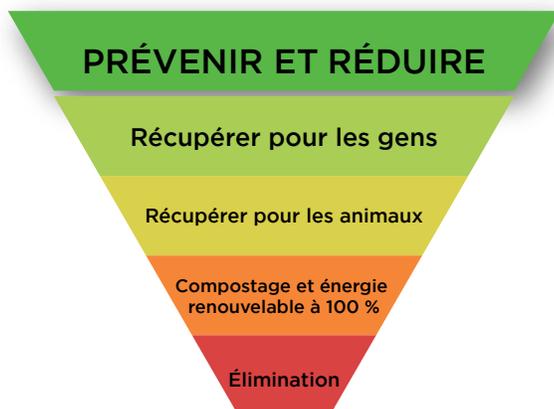
L'Agence américaine de protection de l'environnement (EPA) et d'autres organismes et agences travaillant dans le domaine des PGA recommandent une approche appliquée à la réduction du gaspillage alimentaire qui a reçu un assentiment général, en définissant par ordre de priorité les mesures que les organismes peuvent adopter sur la base de l'avantage pour l'environnement.

En haut de la liste, il est tout d'abord question de prévenir et de réduire le volume d'excédents d'aliments produits. Comme l'indique l'EPA, parmi les avantages on peut citer la prévention de la pollution associée à la production de vivres non utilisées, par exemple celles qui nécessitent l'utilisation d'engrais et de pesticides, et l'énergie dépensée pour les faire pousser, les préparer et les transporter.

La prévention du gaspillage en haut de la hiérarchie offre également les avantages économiques les plus importants par le biais de la réduction du gaspillage des ressources. Les coûts économiques augmentent en aval de la chaîne alimentaire lorsque les produits alimentaires sont gaspillés. Les investissements consentis pour le transport et la transformation des aliments qui ne sont finalement pas mangés doivent être à la charge des sociétés et des consommateurs en fin de compte. Certains analystes estiment que la prévention du gaspillage des aliments pourrait réduire leur coût de 10 à 20 pour cent.⁵

Pour ces raisons, cette hiérarchie de mesures est fondamentale pour la stratégie. La prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires sont essentielles, de même que la récupération des aliments pour nourrir les gens et ensuite les animaux, et enfin le recyclage et la récupération de l'énergie au moyen de la digestion anaérobie.

PYRAMIDE DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES



5 Food Waste: Aligning Government and Industry Within Value Chain Solutions, Gooch M., et al: Value Chain Management International Inc. 2016; et A Roadmap to Reduce U.S. Food Waste by 20 Percent, ReFED (Rethink Food Waste through Economics and Data), 2016

Développement durable et gaspillage alimentaire

Dix-sept objectifs de développement durable (ODD) ont été adoptés dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030⁶. Chaque objectif se décline en un ensemble de cibles.

L'ODD 12 vise à « établir des modes de consommation et de production durables. » La troisième cible de cet objectif, notamment la cible 12.3 est formulée comme suit : « D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. »

Les organisations internationales, allant de WRAP à REFRESH et Champions 12.3 de l'Union européenne, rassemblent un éventail intersectoriel d'organismes menant des activités pour réduire le gaspillage alimentaire, afin de veiller à ce que les plans d'action soient compatibles avec les efforts visant à promouvoir le développement durable au plan national et mondial.

CAUSES ET SOLUTIONS

Le problème des pertes et du gaspillage alimentaires a fait l'objet d'une attention très soutenue au Canada de la part du Value Chain Management Centre (VCM).⁷ VCM a réalisé que des déchets sont générés tout au long des maillons de la chaîne d'approvisionnement, de la production alimentaire à la distribution et à l'élimination post-consommation sous la forme d'ordures. Pour l'essentiel, la moitié de la valeur de pertes et de résidus alimentaires au Canada est imputable aux décisions et aux actions des entreprises intervenant dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tandis que les consommateurs sont responsables de l'autre moitié.

Bien qu'une kyrielle de facteurs sont à l'origine des pertes et du gaspillage alimentaires, la Provision Coalition identifie cinq causes profondes:⁸

- le comportement humain et les mesures qui l'influencent (les décisions des consommateurs, des salariés et des dirigeants);
- la nature périssable des denrées, notamment les aliments frais et non emballés;
- l'insuffisance ou l'absence de technologies, d'équipements, de solutions de conditionnement de pointe, etc.;
- la perception du risque et la prévention des risques par les entreprises et les consommateurs; et
- les conséquences involontaires de la réglementation.

6 <http://www.un.org/millenniumgoals/pdf/mdg2007.pdf>

7 <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2016/10/Food-Waste-Aligning-Government-and-Industry-VCMI-Oct-4-2016.pdf>

8 *Developing an Industry led Approach to Addressing Food Waste in Canada*, Uzea, Gooch and Sparling: Provision Coalition 2014

La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au Canada ne sera pas aisée, mais plusieurs territoires et entreprises au Canada et dans le monde démontrent que le gaspillage alimentaire peut être réduit au moyen de mesures délibérées.

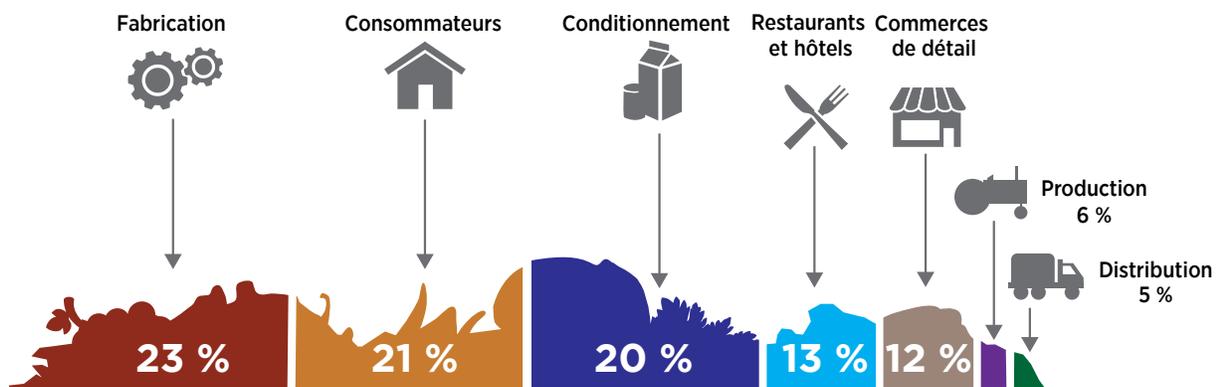
Pour obtenir des réductions s'inscrivant dans la durée, il est primordial d'appliquer une approche systémique pour faire en sorte qu'il n'y ait pas de conséquences involontaires et que celles-ci ne provoquent pas simplement un transfert de coûts ou d'impacts. Par exemple, si l'on s'évertue à augmenter le volume de produits alimentaires offerts aux agences communautaires et aux banques alimentaires n'ayant pas la capacité de gérer de grands volumes, il est possible que la même quantité de produits alimentaires soit jetée.

Les exploitants prennent les décisions concernant les vivres à cultiver longtemps avant que leurs produits ne soient acheminés sur le marché. Les entreprises intervenant sur la chaîne de valeur alimentaire prennent des décisions en fonction des informations sur le marché, des attentes des actionnaires et du cadre réglementaire. Les consommateurs prennent des décisions concernant les denrées qu'ils achètent et consomment en fonction de leurs préférences gustatives et d'une panoplie d'influences sociales, y compris les stratégies des entreprises en matière de marketing, sans oublier les prix. La valorisation de cette chaîne de valeur repose sur des règlements et politiques gouvernementales visant à accomplir une gamme variée d'objectifs, allant de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires à la manière et l'endroit où les résidus alimentaires sont acheminés. Le système alimentaire canadien est complexe et la réduction du gaspillage alimentaire nécessitera une nouvelle forme de collaboration entre des parties prenantes plurielles et les acteurs influents de la chaîne de valeur.

En bref, la résolution du problème de gaspillage alimentaire nécessite une approche systémique qui s'attaque aux causes des pertes et du gaspillage alimentaires de la fourche à la fourchette et jusqu'à l'élimination. La présente stratégie applique cette approche.

RÉPARTITION, EN FONCTION DE LA VALEUR DES ALIMENTS, DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À TRAVERS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE AU CANADA ⁹

Pertes et gaspillage non planifiés (évitables) d'aliments potentiellement comestibles, en pourcentages



Source: The Avoidable Crisis of Food Waste, Value Chain Management International, 2019

L'énorme perte de valeur économique liée au gaspillage de résidus alimentaires est causée par la prise de mauvaises décisions à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Il semble donc opportun d'impliquer tous les acteurs concernés dans une stratégie intégrée et nationale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

⁹ <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

1.0 Prévenir



Au sommet de la hiérarchie de récupération des aliments, on retrouve la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, dont les avantages économiques et environnementaux sont les plus élevés. En réduisant le volume de résidus

alimentaires, nous évitons la perte de ressources importantes telles que, la terre, la main-d'œuvre l'eau et l'énergie investies dans les produits alimentaires gaspillés. En outre, les effets externes de la production et de la consommation alimentaire peuvent être évités, par exemple la pollution de l'eau associée à certaines pratiques agricoles et de transformation, et les émissions de gaz à effet de serre découlant de la production, du transport et du stockage des aliments. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires se traduira par une baisse des coûts tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

LES MESURES IMPORTANTES À METTRE EN ŒUVRE COMPRENNENT:

1.1 ADOPTER ET ANNONCER UNE CIBLE NATIONALE

Au Canada, le gouvernement fédéral doit définir publiquement et diffuser le plus largement possible une cible nationale en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Cette approche permettra d'établir un objectif commun, mesurable permettant d'impulser un changement à tous les niveaux des gouvernements, des entreprises, des

ONG ainsi que du grand public. Une cible nationale par habitant, assortie d'une cible secondaire pour les commerces de détail, les fabricants et les consommateurs, permettra d'accroître la sensibilisation, de démontrer l'engagement à agir, ainsi que servira de point de convergence des stratégies et des initiatives des secteurs public et privé.

Nous recommandons que les gouvernements et les entreprises travaillent en collaboration avec World Resources Institute (WRI) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture afin de mettre en œuvre la *Food Loss and Waste Reporting and Accounting Standard* (Norme sur la comptabilisation et la déclaration des pertes et du gaspillage alimentaires), qui propose des définitions et des recommandations associées aux cibles et indicateurs secondaires¹⁰. La recherche et les investissements seront également nécessaires au suivi et la mesure des initiatives visant à mettre en œuvre la cible et l'indicateur.

Outils de suivi et de mesure

Le tableau de bord pour les indicateurs de performance clés de Provision Coalition (KPI Dashboard)¹¹ est une solution de suivi et de mesure des PGA facilement accessible. Bien qu'il ait été spécifiquement conçu pour les fabricants d'aliments et de boisson, il peut être adapté aux autres entreprises intervenant à d'autres secteurs de la chaîne d'approvisionnement.

¹⁰ <https://champions123.org/>

¹¹ <https://provisioncoalition.com/tools/kpidashboard>

In Afin d'encourager la collaboration multisectorielle au Canada, il est essentiel de mener les actions suivantes:

- aider les acteurs qui sont disposés à déterminer des cibles, mais qui sont à la recherche de moyens matériels pour les harmoniser et les appliquer.
- veiller à la mutualisation des programmes de recherche afin d'éviter toute reproduction de contenu et d'exploiter au mieux les résultats

1.2 HARMONISER LES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES

Bien que les municipalités, les régions et les provinces ont des missions différentes et exercent des compétences distinctes, les politiques doivent être coordonnées et harmonisées autant que possible. Nombre d'entreprises intervenant tout au long de la chaîne de valeur alimentaire travaillent à l'intérieur des frontières locales, provinciales, territoriales et nationales. Pendant que les gouvernements et leurs agences, à tous les niveaux, élaborent de nouvelles politiques visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, il est primordial de les harmoniser afin de permettre aux entreprises de travailler dans un cadre stratégique commun pour éviter la confusion, le chevauchement et le manque d'efficacité.

Le Conseil canadien des ministres de l'Environnement (CCME) assure depuis longtemps la fonction de coordination des initiatives interprovinciales et territoriales. En ce qui concerne les initiatives telles que les programmes de Responsabilité élargie des producteurs, il assure le partage des meilleures pratiques entre les personnels du ministère, de l'administration provinciale et territoriale. Si le gaspillage alimentaire constituait également une priorité du CCME au même titre que ces initiatives, l'influence du Conseil serait également perçue sur la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires. Les bonnes pratiques pourraient être pleinement

partagées dans une approche coordonnée de la prévention du gaspillage alimentaire.

Par exemple, le bannissement de l'élimination des matières organiques est reconnu comme un moyen efficace de réacheminer les résidus alimentaires autrement destinés aux dépotoirs et pour se conformer à ces interdictions, les entreprises doivent mettre sur pied de nouveaux systèmes et infrastructures pour permettre au personnel de trier les matières organiques en les séparant des autres déchets. Il est également important de mettre en place des infrastructures de recyclage de déchets organiques permettant de traiter les déchets triés. Toutefois, il n'existe que peu, voire pas de coordination entre les provinces permettant de faire en sorte que les entreprises puissent travailler dans le respect de règles uniformisées à l'échelle de la province et du territoire ou même de la région. Il n'existe pas non plus de mécanisme actif permettant de tirer profit des solutions apportées dans une juridiction pour faire évoluer la prévention du gaspillage alimentaire dans une autre. Comme solution potentielle, il conviendrait d'adopter une approche harmonisée à l'effet de mettre sur pied des infrastructures de recyclage des résidus organiques. Dans l'éventualité où une politique particulière s'avère efficace dans la réduction du gaspillage alimentaire, les gouvernements et leurs agences doivent raisonnablement œuvrer à l'adoption de politiques productives et à leur harmonisation.

1.3 RÉDUIRE LA CONFUSION RELATIVE À L'ÉTIQUETAGE DES DATES

Une gamme variée d'étiquettes de dates sont apposées sur les produits alimentaires, ce qui rend les consommateurs méfiants à l'idée d'acheter ou de consommer les aliments se rapprochant des dates «de consommation recommandée», «limite d'utilisation », «limite de vente» et «de péremption».

L'amélioration de la clarté des informations figurant sur ces étiquettes et une reformulation respectant les directives mondiales volontaires du Consumer Goods Forum (CGF), ainsi que les recommandations spécifiques formulées par le Food Marketing Institute (FMI) et la Grocery Manufacturers Association (GMA) aux États-Unis, permettraient de réduire l'élimination inutile d'aliments sains et salubres, soit par les consommateurs soit par les entreprises qui les retirent prématurément de leurs étagères.

À titre d'exemple, en 2017, le FMI et la GMA ont annoncé des directives volontaires prévoyant que l'industrie alimentaire adopte un système d'étiquetage de dates à deux codes, notamment la mention «À consommer de préférence avant» qui correspond à une date associée à la qualité du produit, et la mention «Date limite d'utilisation» pour un nombre limité de produits très périssables susceptibles de susciter des préoccupations touchant à la salubrité alimentaire. Par la suite au cours de cette année-là, le CGF a lancé un appel mondial visant à uniformiser ce système à deux codes dans toute l'industrie.

La prévention de la confusion ne concerne pas simplement le texte figurant sur les étiquettes de date, mais aussi le placement physique du texte, la lisibilité et l'uniformité des formats. Pour réaliser des avancées en matière de prévention de la confusion relative à l'étiquetage des dates, le gouvernement fédéral doit être impliqué dans toutes les initiatives à cet égard, notamment l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), et l'industrie de transformation et de distribution des aliments.

L'ACIA participe à une initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments visant à garantir la salubrité des produits alimentaires, la protection

du consommateur et la mise en place d'un marché équitable et sécurisé. Compte tenu du marché alimentaire mondial, les nouvelles politiques d'étiquetage et les pratiques volontaires devront être compatibles avec celles des agences de la même nature aux États-Unis et en Europe afin de prévenir la production inutile de plus de résidus alimentaires.

Un large éventail de parties prenantes doit prendre part à cette concertation. Il s'agit entre autres des organismes tels que ReFED aux États-Unis et WRAP au Royaume-Uni qui ont élaboré des directives en matière d'étiquetage de dates¹²; des organismes précédemment cités comme le CGF, le FMI et la GMA, ainsi que les organismes industriels influents au Canada comme le Conseil canadien du commerce de détail et la Provision Coalition. Le recours à des messages éducatifs aidant les consommateurs à interpréter les étiquettes actuelles et futures doit être une composante essentielle des campagnes publiques d'information visant à réduire le gaspillage alimentaire.

1.4 UTILISER ET DIFFUSER DES STRATÉGIES D'EMBALLAGE FONDÉES SUR LES PREUVES

L'exploration de nouvelles approches en matière d'emballage pour réduire la dégradation des aliments en même temps que la satisfaction de la demande du marché est nécessaire.

Il est primordial d'utiliser les emballages appropriés lorsque cela permet de réduire la dégradation des denrées alimentaires, de rechercher de nouveaux matériaux de conditionnement qui favorisent une économie circulaire, et de réajuster la taille des portions d'aliments emballés.

12 *ReFED Date Labeling Standardization Tool*, ReFED 2017; *Labelling Guidance: Best practice on food date labelling and storage advice*, WRAP, Food Standards Agency, Department for Environment Food & Rural Affairs (DEFRA), 2017

Le conditionnement des aliments pour protéger et prolonger leur durée de conservation, notamment les fruits et les légumes frais, constitue une solution relativement simple. Toute innovation en matière de système d'emballage des aliments doit être de qualité alimentaire et approuvée par les normes de salubrité des aliments. Une étude récente a établi une forte corrélation entre les aliments dont le taux de gaspillage est le plus élevé et les produits les moins emballés.¹³ Par conséquent, l'un des rôles du conditionnement des aliments consiste à conserver et optimiser la valeur des aliments déjà produits. Une augmentation du nombre d'emballages peut être incompatible avec la perception ou les préférences du consommateur eu égard à la quantité et au type de matériel de conditionnement. Cependant, le flux de déchets solides géré par les collectivités locales au Canada, les déchets organiques, y compris les résidus alimentaires, constitue une part conséquente des déchets à gérer, et non les emballages.

La conduite de travaux de recherche axés sur la valeur de certains emballages dans la réduction du gaspillage alimentaire, et une campagne musclée de sensibilisation du grand public sont nécessaires pour faire en sorte que les meilleures pratiques puissent être mises en œuvre sans soulever des inquiétudes chez l'opinion publique.

L'industrie de transformation des produits alimentaires est engagée dans un processus d'innovation du conditionnement, visant à remplacer le matériel utilisé pour l'emballage des aliments par des techniques favorisant la réduction de la contamination des aliments emballés. Néanmoins, la conduite de plus

d'étude est nécessaire pour déterminer les approches et techniques de conditionnement qui seraient les plus efficaces — les techniques passives ou les emballages actifs et intelligents fonctionnant grâce à des agents chimiques ou biologiques qui empêchent la dégradation des aliments. L'objectif est clair: réduire le gaspillage alimentaire tout en évitant l'augmentation excessive du volume de matériaux de conditionnement et en garantissant la sécurité, la qualité et la recyclabilité des emballages.

Des avancées en matière de conditionnement sont également indispensables à la satisfaction de la demande sur le marché en perpétuelle évolution en raison des changements démographiques. Il existe un nombre croissant de ménages constitués d'une seule personne, ainsi que des habitations dans lesquelles vivent des personnes âgées «dont les enfants ont quitté le domicile familial», et des familles résidant dans des logements relativement étroits. Ce marché ne nécessite pas, et ne peut pas utiliser de manière efficace, des aliments conditionnés dans des emballages destinés à de grands groupes ou de grandes familles, il s'ensuit que tout produit alimentaire qui ne peut pas être consommé est exclu. Parmi les initiatives importantes visant à réduire le gaspillage alimentaire, on peut citer l'ajustement de la taille des portions et le type d'emballage utilisé pour les aliments frais et préparés. Ces initiatives devront tenir compte de la collaboration entre les entreprises intervenant dans la transformation et la fabrication ainsi que la conception des emballages.

¹³ *Quantifying the Value of Packaging - As a strategy to prevent food waste in America*, Ameripen 2018; et *The Value of Flexible Packaging in Extending Shelf Life and Reducing Food Waste*, préparée par McEwen Associates pour la Flexible Packaging Association

1.5 GÉRER LES STOCKS POUR PRÉVENIR LA PERTE ET LE GASPILLAGE

Une mesure essentielle en faveur de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires consiste à évaluer correctement le niveau des stocks dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tant dans les entreprises que dans les ménages, et à entreposer les stocks d'aliments de manière à enrayer la dégradation. L'optimisation de la passation des marchés et des avancées techniques contribueront sans doute à la réduction de la dégradation des stocks.

Les grands établissements qui offrent des repas, notamment les écoles, les hôpitaux et les prisons, sont de gros acheteurs de produits alimentaires. Leur pouvoir d'achat leur confère de l'influence auprès de leurs fournisseurs et la capacité d'impulser le changement tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Par ailleurs, la prise en compte mesurée des procédures de passation de marché peut substantiellement réduire le gaspillage alimentaire dans leurs secteurs d'activité. Par exemple, les politiques de passation de marché qui prennent en compte les commandes de produits alimentaires du point de vue des options en termes de types de repas et de quantité pour les consommateurs, et la manière dont ces aspects respectent les systèmes rigoureux de gestion des stocks sont essentielles dans l'ensemble.

L'achat d'aliments en temps opportun et en fonction des types et des quantités qui peuvent être consommés (et pas simplement des achats en vrac qui offrent les prix les plus concurrentiels

ou les plus cohérents) peut considérablement réduire la production de déchets. Les politiques d'approvisionnement peuvent et doivent être assorties de recommandations relatives aux dons d'aliments.

De l'assistance est requise pour le transfert de connaissances relatives à la manière d'intégrer les objectifs et les bonnes pratiques de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires. Les lignes directrices et la formation en matière de passation de marchés destinées aux entreprises sont également nécessaires pour éviter de très importants surplus alimentaires. Il y a un certain chevauchement avec les lignes directrices institutionnelles sur la passation de marché, mais plusieurs points majeurs nécessitent des exigences uniques. Des stratégies allant de l'assouplissement des exigences esthétiques à l'achat de l'ensemble des récoltes doivent être prises en compte.

Directives de passation de marché visant à réduire les PGA

Il existe de nombreuses ressources permettant d'éclairer les décisions relatives à la passation de marché qui tiennent compte de la problématique des déchets. Les exemples tirés de l'extérieur du Canada comportent des recommandations relatives au secteur de la santé¹⁴, des recommandations plus spécifiques concernant les systèmes hospitaliers¹⁵ ou même des lignes directrices du bureau des achats.¹⁶

14 http://www.procuraplus.org/fileadmin/user_upload/Activities_files/Events/Rome_2016/reducing_food_waste_healthcare_sector_by_Grazia_Cioci_and_Paola_Hern%C3%A1ndez.pdf

15 https://www.researchgate.net/publication/241092161_Food_waste_catering_practices_and_public_procurement_A_case_study_of_hospital_food_systems_in_Wales

16 <https://www.rockefellerfoundation.org/report/food-waste-toolkit-for-the-office/>

De nouvelles technologies numériques peuvent créer de nouvelles opportunités de gestion des stocks, de l'expédition des aliments et de l'identification des problèmes liés aux surplus alimentaires dans les meilleurs délais. Tous ces aspects peuvent contribuer à la réduction de l'altération et du gaspillage des aliments.

Les investissements et l'appui à l'élaboration de nouvelles approches technologiques comme une chaîne de blocs peuvent aider à l'authentification, à la surveillance ou à la modification des stocks d'une manière susceptible de réduire considérablement les pertes et le gaspillage alimentaires. La compilation de données fiables en faveur de la gestion des stocks peut faciliter la passation de commande, aider à déterminer la valeur des aliments invendus, et peut permettre d'assurer le suivi des solutions efficaces en matière de prévention, de collecte sélective et de récupération des aliments.

Qu'appelle-t-on technologie de la chaîne de blocs?

La chaîne de blocs est un registre numérique décentralisé, distribué et public qui contient l'historique des transactions qui sont dupliquées sur un certain nombre d'ordinateurs de manière à ce que ledit historique ne puisse être détruit sans l'accord et l'implication active des acteurs sur le réseau. Les transactions peuvent être vues simultanément et en temps réel, ce qui garantit une meilleure sécurité et de la transparence. Les caractéristiques uniques de la chaîne de blocs offrent aux utilisateurs l'opportunité de réagir promptement aux changements survenus au sein d'une chaîne d'approvisionnement.

La gestion des stocks peut également être appliquée dans les ménages, et l'appui à la bonne conception du système permettant aux consommateurs de prévenir et de réduire le gaspillage est important. La conception des réfrigérateurs, des congélateurs, et même des applications dédiées aux consommateurs qui favorisent le partage des aliments et la planification des repas peut jouer un rôle dans la prévention du gaspillage alimentaire dans les ménages. Une conception adaptée aux marchés canadiens peut provenir des partenariats développés entre les écoles et les entreprises de création industrielle qui travaillent avec les consommateurs et interviennent dans le stockage des aliments. Un appui soutenu du gouvernement et des organismes sanitaires en faveur d'une technologie de partage des aliments est indispensable à la valorisation des innovations, car la politique d'intérêt public peut faciliter ou entraver la mise en application de nouvelles approches relatives au partage des aliments en dehors des cuisines commerciales traditionnelles.

Les détaillants en alimentation peuvent également prendre des mesures visant à aider les ménages à mieux gérer leurs stocks afin de réduire le gaspillage alimentaire. Les campagnes promotionnelles qui mettent en avant les quantités, par exemple « deux produits au prix d'un », et les emballages qui ne permettent pas aux consommateurs de séparer facilement les portions nécessaires pour un repas sont généralement à l'origine du gaspillage alimentaire.

1.6 DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PRODUITS ET MARCHÉS

La chaîne d'approvisionnement alimentaire au Canada est essentiellement constituée de petites et moyennes entreprises (PME). Ces entreprises ont tendance à manquer de capital et d'infrastructures internes favorisant la recherche et le développement requis pour les nouveaux produits (sur le plan technologique

et sur d'autres plans) qui peuvent contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire. Dans ce contexte, l'appui du gouvernement à la création et à l'entretien d'un centre d'innovation gastronomique favorisant la collaboration entre les industriels et les investisseurs, les chercheurs et les autres entreprises associées à la chaîne d'approvisionnement alimentaire, serait précieux.

Le fait d'abandonner à des acteurs individuels la responsabilité d'établir des liens pour utiliser pleinement les ressources alimentaires dans une chaîne alimentaire nationale élargie et éparse compromettra les initiatives visant l'instauration d'une économie alimentaire circulaire. Et même si ces liens sont établis, l'accès au capital pour donner vie aux idées est limité.

L'utilité d'un centre d'innovation résidera dans le soutien apporté aux entreprises désireuses de créer et de tester de nouvelles idées. Ce centre offrira également aux investisseurs l'opportunité d'agir en tant que passerelles entre les idées, les pratiques, les projets, et un lieu où le capital pourrait être levé pour réaliser de grands projets.

Les nouveaux produits créés à base d'aliments qui sont actuellement sous-utilisés, mais toujours destinés à la consommation, pourraient aider à la réduction des déchets, et démontrer comment le système alimentaire pourrait être davantage intégré dans une économie circulaire. À titre d'illustration, le surplus de pain est à la base de la fabrication de la bière Toast Ale,¹⁷ et de nouvelles utilisations du petit-lait, un produit dérivé de l'industrie fromagère,¹⁸ apportent des protéines

d'excellente qualité aux consommateurs. Le surplus d'épinard est transformé en «rondelles» sèches pour l'industrie du lait frappé. La Greater Vancouver Food Bank utilise le surplus de tomates provenant d'un distributeur local et l'expertise d'un chef local pour réaliser une délicieuse sauce tomate pour ses clients.

Les exemples mentionnés ci-dessus n'interpellent pas seulement sur la recherche de nouvelles techniques d'utilisation des aliments qui seraient autrement jetés, mais aussi sur la redéfinition de la perception des gens à l'égard d'un produit alimentaire destiné à la consommation. La gamme de produits alimentaires et de marchés potentiels est étendue. Les exemples décrits ci-dessus correspondent à des résultats d'initiatives individuelles, cependant un pôle d'innovation peut servir à murir les idées et à explorer les opportunités de développement du marché. À présent, les exemples de tels pôles sont peu nombreux, et se limitent généralement à une présence sur le Web, mais les opportunités de création d'une plateforme dédiée à ceux qui poussent la réflexion doivent être explorées.¹⁹

Au cours du développement de nouveaux produits et marchés, les entrepreneurs et les jeunes entreprises ont besoin de ressources financières et de réseaux dans l'industrie alimentaire. Aux États-Unis, ReFED a mis sur pied une base de données composée de 400 jeunes entreprises aux idées innovatrices et œuvre activement à la mobilisation de capitaux au profit de celles dont les projets sont les plus viables. Au Canada, un réseau d'investisseurs et de bailleurs de fonds manifestant de l'intérêt pour les opportunités offertes par l'industrie alimentaire peut collaborer avec de

17 <https://www.toastale.com>

18 https://dairygood.org/content/2017/knocking-out-food-waste-whey-cool?utm_source=Hub&utm_medium=NDC0302whey_campaign=Hub2017&utm_content=NDC

19 <https://furtherwithfood.org/> ou les ressources en ligne la Provision Coalition sur <https://provisioncoalition.com/ideahub/ideahubdetail/welcome-to-provision-coalitions-online-sustainability-portal> or EU Fusions <https://www.eu-fusions.org/>

nouvelles entreprises ayant des idées innovatrices et traduisibles en produits commercialisables en faveur de produits alimentaires susceptibles de réduire le gaspillage alimentaire. Les plateformes en ligne jouent également un rôle important en ceci qu'elles permettent aux entrepreneurs d'identifier de nouvelles opportunités relatives à des produits alimentaires ou de nouveaux ingrédients et d'entrer en contact avec des bailleurs potentiels ou de déceler des opportunités d'incubation.

Une autre avancée qui pourrait contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire tout en améliorant la sécurité des exploitants consiste à l'achat de l'ensemble des récoltes, en d'autres termes une opération dans laquelle un industriel de l'alimentation ou un détaillant alimentaire s'engage à acheter l'intégralité d'un certain produit agricole auprès d'un exploitant au début de la saison. L'achat de l'ensemble des récoltes réduit la quantité de denrées laissées dans le champ et doit stimuler le développement de nouveaux produits ou stratégies de marketing. Les nouvelles applications numériques peuvent permettre aux exploitants d'indiquer le stock de vivres qui serait plus adapté à la vente au détail et lequel serait mieux adapté à la transformation en raison d'irrégularités superficielles. En outre, des campagnes enlevantes portant sur la valeur des produits irréguliers ou « moche » ont été conçues par les détaillants en alimentation.

Réduction des PGA au moyen de l'innovation technologique

L'imagerie hyperspectrale chimique est une technologie canadienne créée par P&P Optics qui permet aux sociétés de trier le produit par qualité.

1.7 ENCOURAGER UN CHANGEMENT DE CULTURE ET DE COMPORTEMENT

La prévention et la réduction du gaspillage alimentaire au Canada nécessitent un changement de culture dans les entreprises intervenant dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire – du PDG et des bureaux administratifs à l'atelier – dans la mesure où la réduction du gaspillage alimentaire constitue un objectif financier, social et environnemental important. Quelques administrations au sein de certaines entités mondiales envisagent de quelle manière la prévention est reliée à leurs objectifs en matière de compétitivité et de rentabilité, de responsabilité d'entreprise et à leur marque. Champions 12.3 en est une bonne illustration. Dans d'autres entreprises du secteur alimentaire, cependant, ce type d'évolution stratégique demeure encore une opportunité à saisir.

Au Canada, la collaboration directe avec les petites et moyennes entreprises offre une opportunité d'évolution potentiellement plus accessible. Par exemple, la formation avec les responsables des approvisionnements et les travailleurs à la chaîne peut être plus directe et impliquer un nombre réduit d'individus assumant un contrôle important des stocks, et elle peut se dérouler dans un contexte où l'innovation peut être pilotée sur site avec des employés qui peuvent directement tirer des enseignements de nouvelles techniques et approches.

Un élément essentiel pour réaliser du progrès en matière de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire consiste à la communication de ce nouvel engagement au personnel et à l'offre d'une formation à tous les niveaux de l'entreprise, d'une formation axée sur la gestion du changement au niveau administratif à une formation spécifique au niveau de l'atelier. Le personnel doit savoir que la réduction du gaspillage alimentaire constitue un nouvel indicateur de performance clé qui sera important, et doit recevoir les informations sur, par exemple, la gestion des stocks

de vivres, l'identification et le maintien de la qualité des surplus alimentaires, et la manière de distinguer les résidus organiques des déchets destinés aux dépotoirs. La modification des procédures opératoires standard et la formation du personnel à la prévention des pertes alimentaires tout au long des chaînes de production seront également nécessaires.

Il sera question d'instaurer une culture de prévention du gaspillage, dans laquelle les salariés adhèrent au besoin de changement et sont dotés des informations, des aptitudes et des outils suffisants pour appliquer les nouvelles pratiques.

Changement de culture et PME

Provision Coalition, Canada's food and beverage sustainability association, provides training and technical support to food processors and manufacturers on how FLW can be addressed within their businesses – and how an ethos of waste prevention can be nurtured.

Étant donné que les consommateurs sont responsables de la production de près de la moitié des résidus alimentaires au Canada, faire en sorte qu'ils fassent partie de la solution est indispensable. Au Royaume-Uni, la campagne Love Food Hate Waste (J'aime manger, pas gaspiller) du WRAP a démontré le pouvoir de la sensibilisation accrue à la quantité de résidus alimentaires générés dans les ménages, et de la proposition de simples astuces pour impulser un changement positif. En recourant essentiellement à l'utilisation des médias sociaux et des campagnes ciblées, ainsi que des promotions en magasins, les consommateurs reçoivent des messages concrets et positifs sur les conséquences environnementales et économiques du gaspillage alimentaire. On leur

envoie quelques messages relativement simples sur la manière de consommer les aliments qu'ils achètent, de conserver la nourriture pour préserver sa fraîcheur, et comment planifier les repas et faire les courses pour améliorer la gestion des stocks du ménage.

Metro Vancouver, une collectivité régionale de la Colombie-Britannique, possède un accord de licence qui lui permet de lancer la campagne Love Food Hate Waste dans la région métropolitaine de Vancouver. En 2018, le Conseil national zéro déchet, en collaboration avec les administrations locales, provinciales et territoriales, les détaillants en alimentation du pays et les ONG partenaires, a lancé la campagne Love Food Hate Waste au Canada dans les deux langues officielles.

2.0 Récupérer



S'il est vrai que les mesures décrites à la section « **1.0 Prévenir** » doivent être appliquées tout en haut de la hiérarchie des déchets, la récupération ou la collecte sélective est nécessaire pour le réacheminement des restes d'aliments

salubres et nutritifs qui seront destinés à la consommation humaine et à l'alimentation des animaux.

Les dons offerts aux organismes communautaires et à but non lucratif qui organisent des repas et des programmes alimentaires, et mettent sur pied des mécanismes permettant aux quartiers de partager les aliments de manière efficace, aident à renforcer la résilience et la solidarité dans les communautés. La récupération des résidus alimentaires pour nourrir les animaux maintient la valeur des aliments servant d'intrants dans la production de plus de nourriture plutôt que leur transformation en ordures.

Faire en sorte que les ressources investies dans la production alimentaire ne soient pas gaspillées, mais plutôt utilisées de manière productive pour la consommation humaine ou animale est un exemple illustrant la manière dont les concepts relatifs à l'économie circulaire peuvent être intégrés efficacement dans le système alimentaire canadien.

LES MESURES IMPORTANTES À METTRE EN ŒUVRE COMPRENNENT:

2.1 RENFORCER LES INFRASTRUCTURES ET ENCOURAGER L'INNOVATION

La géographie du Canada, caractérisée par de très longues distances entre les communautés, pose des difficultés de transport aux réseaux de distribution et de stockage. La résolution des difficultés en matière de logistique inversée et la création d'opportunités de partage des chambres froides aideront à promouvoir

la récupération des aliments. Cela passera par des avancées en termes de transport reposant sur des processus automatisés et le recours à des logiciels de logistique de qualité supérieure.

Les nouvelles technologies numériques disponibles en ligne favoriseront la création de réseaux qui peuvent accélérer le transfert de biens destinés à la consommation à l'intention des organismes communautaires et à but non lucratif. Bien que les activités de récupération des aliments soient menées depuis plusieurs années, il existe encore la possibilité de voir les nouvelles technologies numériques renforcer la collaboration entre les donateurs de denrées alimentaires et les organismes communautaires.

Les applications en ligne peuvent également aider les organismes communautaires à communiquer aux donateurs potentiels les informations sur le type de don d'aliments dont ils ont généralement besoin, y compris les besoins diététiques spécifiques ou les restrictions religieuses. De plus, la création de réseaux à mobilisation rapide est cruciale pour le transport d'aliments frais et périssables des donateurs aux

organismes bénéficiaires. Cet aspect est d'autant plus important qu'il s'agit de denrées alimentaires recherchées par les organismes communautaires et les banques alimentaires pour proposer des menus toujours plus nutritifs à leurs clients, et disposer de stocks de vivres comportant la gamme complète d'aliments requis pour garantir une alimentation saine.

Réduction des PGA au moyen de l'innovation sociale

FoodMesh a été créé par deux jeunes entrepreneurs canadiens en 2015. Ils ont mis sur pied un réseau d'investisseurs, d'entreprises, de cultivateurs, d'industriels et d'organismes caritatifs favorables à un système alimentaire plus circulaire. La plateforme en ligne établit une correspondance entre les surplus alimentaires et la demande de la part des entreprises et des organismes caritatifs en temps réel. À ce jour, FoodMesh a effectivement offert des centaines de milliers de repas aux gens et contribué à l'économie de plus d'un million de dollars en valeur de produits alimentaires au profit des sociétés présentes sur la plateforme interentreprises.

Les infrastructures communautaires utilisées par ces organismes peuvent également être développées, notamment en ce qui a trait à la capacité de stockage frigorifique aussi bien en entrepôt que dans les véhicules, afin de renforcer la capacité de ces organismes à utiliser des produits frais, des produits laitiers, ainsi que du poisson et de la viande dans leurs programmes. L'entreposage frigorifique est primordial pour maintenir les aliments périssables à la qualité requise pour le service alimentaire. Cela représente un défi que les collectivités pourraient relever au moyen

de l'investissement dans les infrastructures publiques ou que les entreprises pourraient intégrer dans leurs programmes de responsabilité communautaire ou d'investissement.

La redistribution des surplus d'aliments est un moyen important de renforcement de la résilience des collectivités en ceci qu'elle répond à un besoin et intensifie la collaboration entre les acteurs du secteur privé et les collectivités dans lesquelles ils mènent leurs activités.

Favoriser le développement des cuisines et des réfrigérateurs collectifs, et promouvoir et encourager les applications de partage dans les quartiers, représentent quelques exemples illustrant la manière dont l'innovation à base communautaire et la collecte sélective ainsi que la récupération des résidus alimentaires peuvent contribuer à renforcer la confiance entre les gens, normaliser le principe de réciprocité, et établir un lien entre des populations différentes. L'investissement à caractère philanthropique et la modification des politiques des collectivités locales visant à encourager l'innovation à base communautaire dans le partage du surplus d'aliments aidera à promouvoir ce secteur d'activité et le soutien actif de la part des autorités sanitaires.

Les politiques liées à l'aménagement du territoire peuvent également intensifier les initiatives visant à renforcer ce secteur. Le zonage global qui favorise la construction de centres gastronomiques, où sont organisées des activités commerciales, industrielles et résidentielles ayant en commun les produits alimentaires de la production à la consommation sera utile. Les centres gastronomiques permettent de réduire la distance de distribution et peuvent réduire l'altération des aliments imputable aux conditions de transport.

Les régions rurales font face à plus de difficultés en ce qui a trait à la facilitation de la récupération des

aliments. Le trajet entre le donateur et l'organisme bénéficiaire est généralement plus long qu'en milieu urbain, ce qui rend encore plus pressant le besoin de mettre sur pied des systèmes efficaces permettant d'accélérer le rapprochement entre les donateurs potentiels et les bénéficiaires, ainsi que les moyens de transport rapide et des systèmes d'entreposage frigorifique.

2.2 AMÉLIORER LE SUIVI ET LA DISTRIBUTION DU SERVICE ALIMENTAIRE

Dans les services d'alimentation, allant des cafétérias institutionnelles et d'entreprises aux restaurants locaux, des actions peuvent être menées pour améliorer leur capacité à récupérer les aliments. Il s'agit notamment de l'amélioration des équipements et des procédures de suivi des déchets permettant de répertorier et de surveiller les quantités excédentaires de nourriture; de l'identification des bonnes pratiques relatives aux dons en denrées alimentaires; d'une meilleure prise en compte des défis associés aux stratégies appropriées de service, et de la manière dont celles-ci affectent le don d'aliments; ainsi que de l'identification des meilleures techniques de transport des aliments chauds et froids vers les destinations appropriées. Il est important de stimuler la collaboration avec les entreprises de services alimentaires afin de promouvoir une transition vers les repas sans plateau et les menus à la carte au détriment des buffets.

2.3 ÉTABLIR DES RÉSEAUX DE GLANAGE

Les exploitations agricoles peuvent servir de lieux importants de récupération des aliments. Le glanage consiste en la récupération des légumes et des fruits qui n'ont pas été expédiés au marché sur un champ ou un verger, et qui autrement seraient laissés pourrir ou

transformés sur site. Les raisons expliquant pourquoi ces récoltes n'ont pas été expédiées au marché sont variées, il peut s'agir d'une production supérieure à la quantité stipulée dans le contrat, ou du non-respect des exigences du marché en termes de taille, de forme, de couleur ou d'état. Au cours d'une activité de glanage, les travailleurs agricoles ou les bénévoles collectent les denrées qui sont par la suite acheminées à la transformation, puis distribuées aux communautés à l'échelle locale, nationale ou internationale.

Considéré comme une technique de récupération d'aliments, le glanage réduit les résidus alimentaires qui auraient autrement été générés sur le champ et permet d'approvisionner les collectivités en produits alimentaires. Les organismes canadiens de glanage cherchent à mettre sur pied un réseau national qui favorisera des réductions de coûts associés à l'achat en vrac de fournitures, d'équipements de stockage et de services administratifs. L'appui à la mise sur pied d'un réseau de glanage au Canada renforcerait leurs capacités et multiplierait les opportunités de collecte d'aliments.

2.4 SUPPRIMER LES BARRIÈRES FINANCIÈRES, JURIDIQUES ET POLITIQUES

Les entreprises qui offrent des produits alimentaires aux organismes caritatifs supportent généralement des coûts supplémentaires associés au triage, au stockage et au transport des aliments.

En règle générale, pour encourager le don de surplus alimentaires, les autorités sanitaires provinciales, territoriales et locales doivent donner des directives aux donateurs sur la nature des surplus les plus appropriés à offrir en don et sur la manière de préserver la salubrité des aliments au cours du processus de don.

Mis à part la logistique, les donateurs potentiels de denrées alimentaires ont fait part de leurs

préoccupations quant aux responsabilités qui leur incombent à l'égard des activités de don d'aliments. Toutefois, au Canada, il n'y a pas de jurisprudence imposant une quelconque responsabilité à une entreprise ou un particulier consécutivement à des dons d'aliments.

Le Conseil national zéro déchet a déjà entrepris des initiatives à cet effet. Le Conseil a élaboré des lignes directrices²⁰ sur le don d'aliments pour les provinces de l'Alberta, de l'Ontario, du Québec et de la Nouvelle-Écosse, en s'inspirant des lignes directrices connexes de la Colombie-Britannique édictées par le Centre for Disease Control de C.-B. Ces lignes directrices définissent les bonnes pratiques en matière de dons d'aliments à l'intention des entreprises de vente au détail, de service et de transformation des aliments, y compris les types d'aliments et les exigences en matière d'entreposage des aliments, et proposent des interprétations juridiques des Lois du bon samaritain qui régissent la responsabilité associée au don d'aliments. Ces lignes directrices seront évoquées lors des ateliers de transfert de connaissances prévus par le Conseil et Provision Coalition en 2018. Des ateliers de formation des entreprises et des campagnes de sensibilisation supplémentaires sur la problématique de la responsabilité eu égard aux programmes de dons d'aliments seront nécessaires.

Certaines politiques, ainsi que l'opinion publique, peuvent involontairement mettre à mal le développement du marché et provoquer une intensification de la récupération des aliments. Ces politiques doivent être mises à jour, et des campagnes de sensibilisation des consommateurs en faveur d'un changement de culture relative à l'achat des produits alimentaires doivent être menées. Les initiatives qui gagnent en popularité dans les territoires à l'extérieur du Canada tiennent compte des entreprises qui

offrent des aliments récupérés vendus à prix réduit, ou proposent entièrement des aliments dont la date limite d'utilisation est dépassée, ou une passation de commande en ligne adaptée aux consommateurs avec des portions qui correspondent davantage à leurs besoins. Des opportunités d'affaires semblables s'offrent aux entreprises du Canada. Ces types de débouchés créatifs, innovateurs doivent être pris en compte et encouragés.

2.5 PROMOUVOIR LA RÉCUPÉRATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES DESTINÉS À L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

Il existe deux méthodes de conversion des restes d'aliments récupérés en aliments pour animaux. La première consiste au fait pour une entreprise alimentaire d'offrir ses restes d'aliments ou surplus alimentaires à un établissement de transformation des aliments pour animaux où ces restes sont transformés en produits alimentaires secs et stables. Il s'agit notamment des aliments pour animaux de compagnie et d'élevage. La deuxième consiste au fait pour une entreprise d'offrir en don ses restes d'aliments à des structures qui les utilisent directement pour la consommation animale. La seule transformation qui a lieu consiste au désempilage ou à la réduction en boue de ces résidus alimentaires.

Tous les résidus alimentaires ne sont pas appropriés pour l'alimentation des animaux. Il existe des restrictions relatives à l'alimentation des animaux. Étant donné que les gouvernements provinciaux et territoriaux sont responsables de la gestion des activités agricoles, ainsi que de l'élevage, il peut exister des variations des lois relatives à ces activités à travers le Canada. Pour réduire les résidus alimentaires, il serait bénéfique d'harmoniser les lignes directrices et les

20 <http://www.nzwc.ca/focus-areas/food/resources/Pages/default.aspx>

règlements applicables à la récupération des résidus alimentaires destinés à l'alimentation des animaux.

Les problèmes de distribution et de déemballage nécessitent des solutions. Les éleveurs ont besoin de flux constants de résidus alimentaires pour nourrir le bétail, et on ne peut s'attendre à ce qu'ils gèrent le déemballage des aliments offerts en don dans les fermes. Il est de bon ton de murir la réflexion sur les cas où il est nécessaire d'effectuer le déemballage et sur la manière dont les entreprises donatrices peuvent soutenir ce processus. Certains détaillants ont déjà réalisé des avancées à cet égard. Il est plus que nécessaire d'encourager et d'offrir une assistance sur le long terme en faveur du transfert des connaissances, ainsi que de promouvoir la collaboration entre les industriels, les détaillants, les exploitants agricoles et potentiels les organismes collectifs. Le don de résidus alimentaires aux fins d'alimentation des animaux doit faire l'objet d'un suivi et d'une surveillance, afin d'éclairer les décisions futures en matière d'approvisionnement et d'influencer les initiatives entreprises en amont relativement à la gestion des pertes et du gaspillage.

3.0 Recycler



Les efforts systématiques visant la réduction de la production des surplus alimentaires et la récupération des aliments nutritifs qui seraient autrement gaspillés vont considérablement faire chuter la quantité d'aliments

mis au rebut. Toutefois, ces stratégies exigent une certaine durée pour produire des résultats, et ne peuvent pas à elles seules éliminer complètement le volume de déchets acheminé vers les dépotoirs. En conséquence, un ensemble supplémentaire d'activités est nécessaire pour empêcher que les résidus alimentaires ne soient mêlés aux autres ordures dans les dépotoirs. L'objectif est de récupérer les nutriments et l'énergie contenus dans ces résidus alimentaires et de réduire les émissions de méthane provenant de la dégradation des matières organiques dans les dépotoirs, qui elles-mêmes représentent environ quatre pour cent des émissions de gaz à effet de serre au Canada.²¹

Les usines de compostage et les installations de biométhanisation offrent des opportunités génératrices de valeur découlant des résidus alimentaires. Toutefois, pour qu'elles fonctionnent de manière efficace, il est nécessaire d'assurer un flux dédié et constant de résidus alimentaires ainsi que d'autres matières organiques, tels que les résidus de jardins. Tant que les résidus alimentaires sont simplement jetés et éliminés en même temps que les autres ordures dans les dépotoirs, l'analyse de rentabilisation de ces installations de recyclage

sera négative, qu'elles soient détenues par les collectivités locales ou des entreprises. Ainsi, il existe un besoin de réglementation, de campagnes de communication efficaces, et de soutien public pour que les infrastructures mettent en valeur les résidus alimentaires restants après l'application des mesures de prévention et de récupération.

LES MESURES IMPORTANTES À METTRE EN ŒUVRE COMPRENNENT:

3.1 BANNIR L'ÉLIMINATION DES MATIÈRES ORGANIQUES

Des installations de compostage et de biométhanisation ont été construites à la fois par les acteurs du secteur privé et les pouvoirs publics. Toutefois, pour être efficaces, ces installations nécessitent un marché stable pour leur produit, le compost, ainsi qu'un approvisionnement fiable et non contaminé pour leur produit de départ, à savoir les résidus alimentaires. Obtenir un approvisionnement non contaminé en résidus alimentaires représente un défi de taille, vu qu'il nécessite que les restaurants, épiceries et autres commerces, les institutions telles que les écoles de même que les personnes résidant dans les maisons unifamiliales et les logements collectifs adoptent de nouvelles habitudes de tri des déchets.

Pour avancer et encourager l'adoption de ces mesures, une série d'amendements de politiques ainsi que de campagnes de communication s'impose. Les administrations locales, régionales ou provinciales et territoriales peuvent définir le cadre en bannissant

²¹ Rapport d'inventaire national 1990-2014 : Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Disponible sur: <https://www.ec.gc.ca/ges-ghg/default.asp?lang=En&n=662F9C56-1>

l'élimination des matières organiques. L'idéal serait que les provinces soutenant bannissant l'élimination des matières organiques coordonnent leurs activités pour que les entreprises menant leurs activités à travers le pays se conforment à une politique harmonisée. Bien que la collecte à domicile et les installations de traitement des matières (notamment dans les régions rurales) posent des défis, il est possible de modifier les politiques pour les adapter aux contextes rural et urbains. Tout au moins, les grandes régions urbaines à travers le pays doivent envisager l'élaboration d'énoncés de politiques complémentaires. Dans les régions métropolitaines, il est recommandé d'harmoniser la mise en œuvre de ces pratiques afin de faciliter l'exécution des activités de mesure et de suivi.

L'efficacité d'un bannissement dépend également des efforts supplémentaires déployés pour encourager les individus à séparer leurs résidus alimentaires des ordures en toutes circonstances. La meilleure pratique consiste à :

- Consulter les entreprises, les institutions ainsi que le grand public au sujet des détails relatifs à la mise en œuvre de l'interdiction,
- fournir aux entreprises et institutions un délai d'exécution suffisant pour investir dans un nouvel équipement de même que se familiariser avec de nouveaux systèmes, et
- élaborer et poursuivre un programme global de communications de même que des campagnes de changement de comportement pour encourager chacun à séparer les résidus alimentaires des ordures et à les placer dans un dispositif de collecte distinct.

Un bannissement de l'élimination des matières organiques soutenu par les gouvernements ainsi que des plans de participation des consommateurs et entreprises à la sensibilisation à de nouveaux comportements ont été mis en œuvre dans de

nombreuses villes et régions canadiennes. Il en est résulté une baisse spectaculaire des déversements de résidus alimentaires dans les dépotoirs, la réduction progressive de la contamination des autres déchets dans les flux de résidus alimentaires de même que l'essor induit de nouvelles entreprises et technologies de transformation des résidus alimentaires en compost et bioénergie.

Que les collectivités locales ou les acteurs du secteur privé possèdent et exploitent les installations de traitement des matières organiques ou pas, les revenus tirés de la vente des matières et de l'énergie peuvent compenser une partie des coûts liés à la gestion des déchets. Par exemple, en produisant à la fois du compost et du biogaz pouvant remplacer le gaz naturel, des digesteurs anaérobies pourraient transformer les résidus alimentaires à un coût comparable à celui de certains dépotoirs. Ce procédé s'avère bénéfique pour la collectivité dans la mesure où il contribue à l'élimination des émissions de méthane qui auraient pu être générées par les résidus alimentaires dans les dépotoirs, tout en produisant une énergie qui compense le besoin de développement de combustible fossile de même qu'en fournissant un amendement du sol qui fertilise de nouveau les sols dégradés et en réduisant le besoin d'engrais chimiques

3.2 ENCOURAGER LES INVESTISSEMENTS

Les installations de compostage et de biocarburant sont des technologies à haute intensité de capital et sans doute hors de portée de nombreuses collectivités locales. Leur construction nécessite une aide fédérale continue. En outre, Le Fonds municipal vert de la Fédération canadienne des municipalités devra continuer d'apporter un appui financier aux collectivités locales intéressées par la construction d'installations publiques de compostage.

La viabilité financière de ces constructions nécessite également l'existence d'un marché stable de compost. On peut y parvenir au moyen de politiques élaborées par les collectivités locales, régionales, provinciales et territoriales encourageant l'utilisation de compost pour l'aménagement paysager ou la restauration des sites.

Il est également possible de collaborer avec des organismes tels que la Solid Waste Association of North America, le Conseil canadien du compost, des institutions universitaires comme l'Université de la Colombie-Britannique et l'Environmental Research and Education Foundation de l'Ontario pour entamer des recherches appliquées en vue du développement de nouvelles technologies de récupération de matières et d'énergie provenant des matières organiques. De plus, le gouvernement fédéral peut apporter une aide non seulement en investissant dans la recherche et le développement, mais également en favorisant le développement de partenariats autour de l'innovation en matière de technologies propres en vue de la récupération des résidus alimentaires et du captage des gaz à effet de serre ainsi que de leur transformation en source d'énergie verte.

3.3 INNOVATIONS EN MATIÈRE DE CONCEPTION

Trier les résidus alimentaires en plus des efforts de recyclage déployés par les ménages, les entreprises et les institutions complique les tâches habituelles et nécessite souvent de l'espace supplémentaire : de la cuisine des maisons et restaurants aux dépôts d'ordures des immeubles, ainsi qu'aux coins-repas des restaurants-minute.

Une bonne conception vient en appui à la lutte contre les PGA

De nouvelles lignes directrices américaines²² relatives à la conception des bâtiments résidentiels, commerciaux et institutionnels visent à aider les villes à atteindre leurs objectifs en matière de prévention et de réduction des déchets. Ces directives élaborées par le Centre américain d'architecture (US Centre for Architecture) avec le soutien de la fondation Rockefeller offrent des conseils relatifs à un large spectre de stratégies ainsi que les meilleures pratiques relatives à l'aménagement urbain, y compris la construction et la démolition.

De nouveaux modèles d'installations et d'espaces sont indispensables pour simplifier la tâche des employés et des habitants de sorte à faciliter le tri de leurs flux de déchets. Des lignes directrices relatives à la conception tenant compte des codes du bâtiment peuvent aider les concepteurs, les responsables de l'exploitation et les planificateurs des bâtiments à collaborer pour construire les infrastructures et systématiser le recyclage des résidus organiques. Ces lignes directrices peuvent être appliquées à petite échelle au niveau des bâtiments individuels, des chantiers de logements collectifs et des quartiers. Elles peuvent comporter des informations détaillées allant des chutes à résidus organiques installés dans de nouveaux logements collectifs aux technologies de mesure intelligentes utilisées au sein des résidences pour permettre aux gens d'assurer le suivi de leurs résidus alimentaires.

22 <https://assets.rockefellerfoundation.org/app/uploads/20171113123723/Zero-Waste-Design-Guidelines-2017.pdf>

Conclusion

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont coûteux pour les Canadiens sur les plans économique, environnemental et social. Il est essentiel que le Canada rejoigne les autres leaders mondiaux œuvrant à la résolution de ce problème. Nous pourrions ainsi occuper une meilleure position pour jouer les premiers rôles en matière d'innovation, soutenir nos PME, renforcer notre système alimentaire et rendre nos collectivités plus fortes et plus résilientes. Notre partageons un objectif commun, notamment celui de réduire de moitié d'ici à 2030, les pertes et le gaspillage alimentaires par habitant. Atteindre cet objectif efficacement nécessite le renforcement de la coopération entre les secteurs concernés, au sein de tous les différents paliers du gouvernement, et les diverses parties prenantes.

Il est donc crucial de réaffirmer la volonté de travailler ensemble, en faisant preuve d'une transparence accrue eu égard à notre manière de mesurer et de suivre le progrès, ainsi que de planifier les initiatives favorisant l'atteinte de nos objectifs. Les mesures et les outils décrits dans la présente stratégie nationale constituent un pas en avant, avec pour but ultime d'encourager les gens et les organismes à partager les connaissances et à harmoniser les initiatives tout au long du processus.

Le Conseil national zéro déchet soutient la collaboration, encourage le transfert de connaissances et invite à l'action. Nous nous réjouissons à la perspective de soutenir les champions des entreprises/ de l'industrie, du gouvernement et de la société civile qui s'impliquent dans la résolution du problème lié aux pertes et au gaspillage alimentaires ainsi que dans la mise sur pied d'un système alimentaire durable pour tous les Canadiens.

