



ÉLABORATION D'UNE APPROCHE DIRIGÉE PAR L'INDUSTRIE DU PROBLÈME DE GASPILLAGE DE NOURRITURE AU CANADA

Préparé par : Nicoleta Uzea, Martin Gooch et David Sparling

Ce projet a été commandité par Provision Coalition.

L'investissement dans ce projet a été fourni par Cultivons l'avenir 2, une initiative des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.



Partenaires du projet

Provision Coalition a collaboré avec les organisations suivantes pour la recherche et la rédaction du présent rapport :

Network for Business Sustainability

Ivey Business School

Value Chain Management Centre

Les opinions exprimées dans ce rapport sont celles des organisations partenaires et ne reflètent pas nécessairement celles d'Agriculture et Agroalimentaire Canada ou du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario.

Remerciements

L'équipe de projet souhaite profiter de cette occasion pour remercier les personnes et organisations suivantes qui ont rendu possibles cette recherche et le rapport en découlant.

Tout d'abord, nous souhaitons remercier Peter Whitehead pour ses observations constructives relatives au guide d'entrevue et à l'enquête qui ont été utilisés pendant la collecte des données primaires, ainsi que pour la première ébauche de ce rapport.

Deuxièmement, l'équipe de recherche remercie toutes les personnes qui ont pris part aux entrevues et qui ont répondu à l'enquête pendant la deuxième phase de ce projet. Nous remercions également le Conseil canadien du commerce de détail qui a administré cette enquête à ses membres.

Pour terminer, l'équipe de projet remercie également les participants à la séance de travail sur le gaspillage de nourriture pour leurs observations utiles sur le problème du gaspillage de nourriture et les cartes des intervenants, ainsi que sur leurs précieuses propositions concernant les enjeux et les occasions clés relatives au problème de gaspillage de nourriture au Canada.

Table des matières

Résumé	7
But du projet	7
Conclusions clés	7
Recommandations	12
1. Vue d'ensemble : présentation du problème de gaspillage de nourriture.....	14
1.1 Objectif et méthodologie	14
2. Conclusions de la revue de la littérature	15
2.1 En quoi consiste le gaspillage de nourriture?	16
2.2 Quelle est l'ampleur du problème de gaspillage de nourriture?	16
2.3 Où se produit le gaspillage de nourriture?	17
2.4 Quelles sont les causes fondamentales du gaspillage de nourriture?.....	20
2.5 Pourquoi une approche de la chaîne de valeur est-elle nécessaire?	23
2.6 Intervenants – Qui peut changer les résultats?	24
2.7 Quelles initiatives de réduction du gaspillage de nourriture au niveau du secteur sont en cours au Canada et à l'échelle internationale?	25
2.7.1 Initiatives appuyées par le gouvernement : Food Chain Centre et Waste Resources Action Programme (Royaume-Uni)	26
2.7.2 Initiatives dirigées par le secteur : Food Waste Reduction Alliance (États-Unis)	27
2.8 Que peut apprendre le Canada des autres?	27
2.8.1 Établir les éléments fondamentaux de la réussite.....	27
2.8.2 Établissement des priorités.....	28
3. Conclusions clés tirées des entrevues auprès des intervenants.....	30
3.1 Absence d'une définition claire et communément acceptée du gaspillage de nourriture et de l'approche de mesure	30
3.2 Pour de nombreuses entreprises, le gaspillage de nourriture n'est pas une priorité.	31
3.3 Il existe réellement des occasions de tirer un avantage financier de la réduction du gaspillage de nourriture.....	32
3.4 Il existe une vaste gamme de pratiques relatives à la réduction du gaspillage.....	33
3.5 Les obstacles complexes qui empêchent de s'attaquer au problème gaspillage de nourriture retiennent le secteur.....	34
3.6 Le gouvernement doit jouer un rôle pour réduire le gaspillage de nourriture	37

3.7	Les occasions les plus influentes sont représentées par une modification du comportement des gestionnaires et des consommateurs et par la collaboration.....	38
3.7.1	Influencer les changements d'attitude et de comportement.....	39
3.7.2	Comportement des ménages.....	39
3.7.3	Collaboration accrue.....	39
4.	Séance de travail des intervenants.....	40
4.1	Objectif et vue d'ensemble.....	40
4.2	Points saillants de la discussion.....	41
5.	Recommandations.....	43
	Annexes.....	46
	Annexe 1. Rapports et réalisations des initiatives étrangères de réduction du gaspillage de nourriture.....	46
	Annexe 2. Organisations et personnes interviewées.....	47
	Annexe 3. Programme de la séance de travail sur le gaspillage de nourriture, 17 décembre 2013.....	48
	Annexe 4. Notes sur les discussions en petits groupes.....	50
	Discussion de la ferme au secteur de la transformation.....	50
	Discussion sur le secteur de la vente au détail.....	53
	Discussion sur le secteur du service alimentaire.....	56
	Discussion relative aux ménages.....	58

Résumé

But du projet

Au Canada, l'équivalent de 30 à 40 pour cent de la nourriture produite est perdu le long de la chaîne de valeur. Une grande partie de ces pertes se retrouve dans les décharges ou au compostage. On estime que ce gaspillage de nourriture se chiffre à environ 27 milliards de dollars par an. Cela indique qu'il existe tant pour les entreprises que pour les chaînes de valeur alimentaires des occasions importantes de rationaliser leurs activités, de réduire le gaspillage de nourriture et d'augmenter leurs profits, tout en utilisant à meilleur escient des ressources rares, en gérant les risques et en réduisant leur empreinte écologique. En dépit d'initiatives récentes lancées par des entreprises et des associations d'industries, le secteur agroalimentaire canadien n'a pas adopté d'approche coordonnée pour contrer le gaspillage de nourriture.

En septembre 2013, Provision Coalition a commandité des chercheurs du Ivey Business School et du Value Chain Management Centre pour répertorier le problème de gaspillage de nourriture dans le contexte du secteur agroalimentaire ontarien et canadien. Voici les buts spécifiques du projet :

- définir la nature du problème de gaspillage de nourriture, ses enjeux secondaires et ses causes fondamentales;
- cerner les entités clés qui influencent le gaspillage de nourriture au Canada;
- établir les étapes suivantes stratégiques et de haut niveau pour contrer le gaspillage de nourriture au Canada.

Le processus de recherche a été amorcé et géré par le Network for Business Sustainability (NBS). Cette étude est conçue pour fournir des données à un groupe de travail sur le gaspillage de nourriture afin de lui permettre d'élaborer une stratégie coordonnée pour s'atteler au problème du gaspillage de nourriture au Canada.

Les données utilisées dans cette étude proviennent de trois sources : 1) une revue de la littérature; 2) des entrevues auprès d'intervenants clés; et 3) une séance de travail pendant laquelle les intervenants ont validé une carte du problème et une carte des intervenants, et ont également cerné des enjeux et des occasions clés permettant de s'attaquer au problème du gaspillage de nourriture au Canada.¹

Conclusions clés

1. Il n'existe au Canada aucune définition claire et généralement acceptée du gaspillage de nourriture, et par conséquent il n'existe aucune mesure commune du gaspillage de nourriture et de ses répercussions sur les entreprises et l'environnement.

¹ L'étude n'a pas examiné le gaspillage de nourriture au niveau du consommateur, sauf pour fournir le contexte requis pour transmettre les conclusions de façon efficace.

2. Pour de nombreuses entreprises, le gaspillage de nourriture n'est pas une priorité. C'est principalement parce que la plupart des entreprises ne connaissent ni la quantité de nourriture qu'elles gaspillent, ni ses vraies répercussions sur la rentabilité.
3. Les pionniers en réduction du gaspillage de nourriture sont généralement de plus grandes entreprises, qui se sont dotées de systèmes de gestion sophistiqués, qui possèdent plus de ressources et qui ont adopté des mandats plus stricts de responsabilité sociale des entreprises.
4. À l'heure actuelle, il n'existe pas suffisamment de données sur les points où se produit le gaspillage de nourriture au Canada et les causes du problème. La carte du problème de gaspillage de nourriture (tableau 1) résume les conclusions de cette étude quant aux endroits où se produit le gaspillage de nourriture le long de la chaîne de valeur au Canada et aux raisons de ce gaspillage, les points chauds pour le gaspillage de nourriture et les personnes et organisations qui peuvent contribuer à réduire le gaspillage à chaque stade de la chaîne de valeur.

Tableau 1. Carte du problème de gaspillage

Quelle est l'ampleur du problème?						
40 % de toute la nourriture produite, soit 27 milliards de \$						
Où se produit le gaspillage de nourriture?						
Dans les champs (9 %)		Transformation et emballage (18 %)	Distribution (3 %)	Vente au détail (11 %)	Service alimentaire (8 %)	Foyers (51 %)
Production de récoltes/bétail	Après la récolte					
Quels sont les points chauds pour le gaspillage de nourriture?						
1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer	1. Fruits et légumes 2. Viande 3. Produits céréaliers	1. Produits céréaliers 2. Fruits de mer 3. Viande 4. Produits laitiers 5. Boissons	1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer 3. Viande	1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer 3. Viande 4. Boulangerie et charcuterie 5. Aliments préparés	s.o.	1. Fruits de mer 2. Fruits et légumes 3. Produits céréaliers 4. Produits laitiers 5. Boissons
Pourquoi se produit le gaspillage de nourriture (causes fondamentales)?						
<ul style="list-style-type: none"> – Changement climatique et phénomènes climatiques extrêmes – Semis et gestion ultérieure des récoltes incorrects – Récolte incorrecte – Conditions du marché (prix peu élevé, faible demande) – Pénuries de main-d'œuvre – Surproduction – Suralimentation – Protocoles et processus de gestion de la santé – Manque de connectivité avec les éléments en aval de la chaîne de valeur – Normes réglementaires – Inquiétudes concernant 	<ul style="list-style-type: none"> – Tri inadéquat – Aliments renversés et détérioration – Normes de classement relatives à la taille et à la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualité à l'entrée – Pertes relatives aux processus – Déficiences de la chaîne froide – Comportement des employés – Mauvaise configuration des machines – Prévisions inexactes – Contamination – Découpage et élimination – Problèmes relatifs à l'offre et la demande – Codes de dates – Refus par le client – Manque de constance de la qualité des ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> – Dommages – Amplification de la demande – Rejet de chargements périssables – Tenue de dossiers inadéquate, faisant en sorte que certains produits dépassent leur durée de conservation – Conditions d'entreposage inappropriées – Emballage inefficace ou incorrect 	<ul style="list-style-type: none"> – Prévisions inexactes – Problèmes de sécurité alimentaire – Part de marché croissante des aliments préparés – Codes de dates – Fluctuations des livraisons provenant des fournisseurs – Déficiences de la chaîne froide – Rejet à l'arrivée aux centres de distribution ou aux magasins, ou pendant la manutention – Normes croissantes en matière de présentation de marchandises 	<ul style="list-style-type: none"> – Composition des assiettes – Options de menu variées – Portions excessives – Fluctuations imprévues de la demande – Erreurs lors de la préparation – Manutention et conservation incorrectes – Gestion stricte 	<ul style="list-style-type: none"> – Achats excédentaires – Achats peu fréquents – Codes de dates – Attitudes envers la nourriture – Préparation excessive

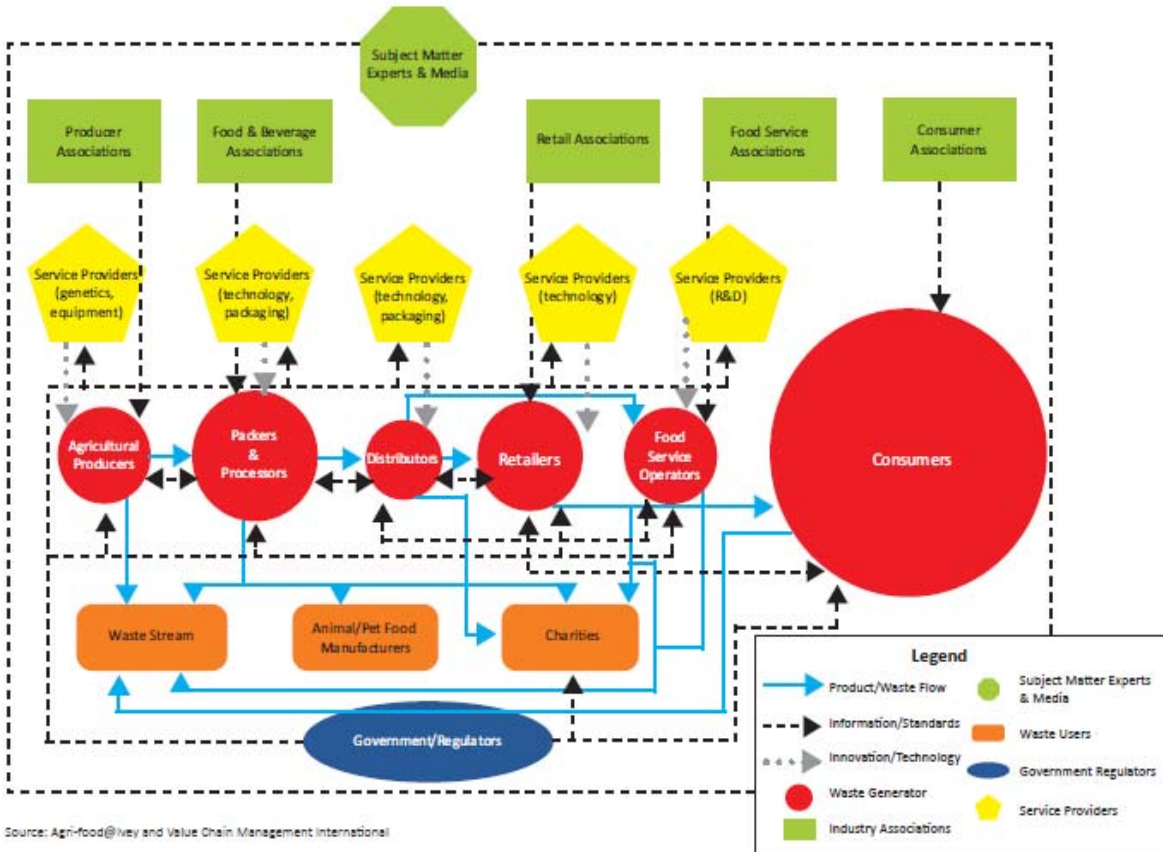
la sécurité alimentaire		– Problèmes de sécurité alimentaire		– Différenciation des produits – Saturation du marché		
Qui peut changer les résultats?						
<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les partenaires de la chaîne de valeur (transformateurs, détaillants) – Les fournisseurs de services (équipement, génétique) – Les organismes de réglementation 	<ul style="list-style-type: none"> – Les agriculteurs – Les fournisseurs de services (entreposage, équipement) 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les partenaires de la chaîne de valeur (détaillants, producteurs agricoles) – Les fournisseurs de services (équipement, ingénieurs des procédés) – Les banques alimentaires – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les fournisseurs de services (équipement, transport, emballage) – Les partenaires de la chaîne de valeur (agriculteurs, transformateurs et entreprises de conditionnement, détaillants, service alimentaire) – Les banques alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les fournisseurs de services (emballage, technologie) – Les banques alimentaires – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les organisations de consommateurs – Les écoles – Les médias – Les détaillants – Les consommateurs

Source : Agri-food@Ivey et Value Chain Management Centre.

Le gaspillage de nourriture se produit à tous les points de la chaîne de valeur, et c'est le consommateur qui contribue le plus au problème. Bien que différents facteurs influencent le gaspillage de nourriture aux différents points de la chaîne de valeur, les causes fondamentales du gaspillage de nourriture peuvent être regroupées en cinq catégories majeures :

- les comportements humains (consommateurs, employés et gestionnaires);
 - la réalité biologique qui limite la durée de vie des aliments, et particulièrement des aliments frais et non emballés;
 - les limitations de la technologie ou l'absence de technologie avancée, d'équipement, d'emballage, etc.;
 - la perception et l'évitement des risques par les entreprises et les consommateurs;
 - les conséquences imprévues de la réglementation.
5. Les principaux obstacles qui empêchent de contrer le gaspillage de nourriture, particulièrement à la source, sont les attitudes et le comportement de la direction et du personnel.
6. Les entreprises doivent réduire l'accent mis sur le détournement des déchets (principalement le recyclage) pour se concentrer davantage sur la réduction des déchets et la maximisation de la valeur créée à partir des déchets. Elles doivent également mieux comprendre l'étendue de la gamme de déchets associés au gaspillage de nourriture (p. ex., énergie, main-d'œuvre, capacité de production, etc.), afin de renforcer l'analyse de rentabilité en faveur de la réduction du gaspillage de nourriture.
7. Il est possible d'apprendre des expériences vécues au sein d'autres pays. Voici quelques leçons clés qui ont été tirées d'initiatives internationales couronnées de succès sur le gaspillage de nourriture :
- recours à une approche coopérative, avec des partenariats stratégiques entre le gouvernement et l'industrie, avec les ONG en tant que facilitateurs potentiels;
 - accent mis sur l'action, en commençant par les acteurs les plus intéressés;
 - prestation d'un soutien confidentiel à l'industrie, avec publication à grande échelle de résultats génériques;
 - évaluation initiale afin de comprendre où et pourquoi le gaspillage se produit, élaboration et mise en œuvre de plans d'amélioration, suivis d'une évaluation et d'une présentation des résultats;
 - approche d'amélioration continue itérative lors de la conception de programmes.
8. La carte des intervenants relatifs au gaspillage de nourriture (figure 1) résume les conclusions de la présente étude concernant la vaste gamme d'acteurs qui doivent être motivés à s'attaquer au problème de gaspillage de nourriture au Canada et aux relations entre eux.

Figure 1. Carte des intervenants relatifs au gaspillage de nourriture



Recommandations

La présente étude a donné lieu à plusieurs recommandations, que voici.

1. Un groupe de travail devrait être créé parmi les organisations et les personnes qui ont manifesté leur intérêt lors de la séance de travail de décembre 2013, afin de donner l'élan au changement. La composition du groupe de travail devrait être revue à des points clés du processus afin de s'assurer que la représentation est appropriée à la réalisation des objectifs.
2. Le groupe de travail doit élaborer une définition claire du gaspillage de nourriture, ainsi que des moyens efficaces de le mesurer.
3. Le groupe de travail devrait cataloguer les activités canadiennes actuelles relatives au gaspillage de nourriture, afin de déterminer leur portée et leurs résultats, ainsi que la manière dont leur coordination pourrait être assurée de façon plus efficace. Il doit également tenir compte des activités et pratiques couronnées de succès dans le cadre d'initiatives internationales qui sont pertinentes pour le Canada.
4. Le groupe de travail devrait élaborer des stratégies visant à réduire le gaspillage de nourriture et à faire grimper le gaspillage de nourriture dans la pyramide des valeurs, et identifier des entreprises qui accepteraient de participer à des études pilotes pour la mise à l'essai de ces stratégies.

5. Le groupe de travail devrait utiliser ces études pilotes pour :
 - échanger avec l'ensemble du secteur de l'information concernant l'étendue et la nature du gaspillage de nourriture dans les chaînes étudiées;
 - élaborer des dossiers d'analyse de la réduction du gaspillage de nourriture;
 - renseigner les gouvernements au sujet des avantages publics et privés de l'adoption de dispositions législatives et de l'élaboration de programmes qui pourraient entraîner des réductions du gaspillage de nourriture le long de la chaîne de valeur.

1. Vue d'ensemble : présentation du problème de gaspillage de nourriture

Le gaspillage de nourriture a des répercussions économiques, sociales et environnementales graves pour la société canadienne. Ces répercussions comprennent les coûts commerciaux associés au gaspillage de nourriture, les impacts environnementaux créés par le gaspillage – tels que le méthane et le dioxyde de carbone, deux gaz à effet de serre – et l'investissement inutile de ressources limitées dans la production de produits agricoles, d'aliments et de boissons qui ne sont jamais consommés. En dépit d'initiatives récentes lancées par certains intervenants, les secteurs de l'agriculture, de l'alimentation et des boissons² au Canada n'ont pas de stratégie unifiée permettant de contrer le gaspillage de nourriture.

1.1 Objectif et méthodologie

Une approche à l'échelle du secteur englobe la compréhension du problème, la détermination des participants à la solution, et le rassemblement des intervenants dans le but d'élaborer ensemble une stratégie de réduction du gaspillage de nourriture. L'objectif de cette étude consistait à présenter le problème de gaspillage de nourriture dans le contexte du secteur agroalimentaire de l'Ontario et du Canada. Spécifiquement, l'étude visait à 1) définir la nature du problème de gaspillage de nourriture, ses enjeux secondaires et ses causes fondamentales; 2) identifier les entités clés qui influencent le gaspillage de nourriture au Canada; et 3) cerner les étapes stratégiques de haut niveau suivantes visant à contrer le gaspillage de nourriture au Canada.³ Cette étude est conçue pour fournir des données à un groupe de travail sur le gaspillage de nourriture afin de lui permettre d'élaborer une stratégie coordonnée pour s'atteler au problème du gaspillage de nourriture au Canada.

La recherche a été menée en quatre phases. En premier lieu, on a procédé à un examen des revues spécialisées, des rapports dans les médias, de la recherche sur le secteur, des rapports de consultants et des ouvrages publics au sujet du gaspillage de nourriture provenant du Canada, de l'Union européenne, des États-Unis et de l'Australie. Des études et informations exclusives détenues par Ivey et le Value Chain Management Centre (VCMC) ont également été analysées. Cet examen, contenu dans la section 2 du rapport, dressait un résumé de l'état actuel des connaissances sur le problème du gaspillage de nourriture dans les pays développés, y compris les points où se produit le gaspillage de nourriture et les raisons du gaspillage, les participants aux solutions et la manière de s'attaquer au problème. La revue de la littérature a permis de guider la préparation des ébauches du problème de gaspillage de nourriture et des cartes des intervenants, qui ont été achevées pendant les phases ultérieures de l'étude. Elle a également aidé à cibler les entrevues confidentielles menées auprès d'intervenants clés sur le problème

² Les secteurs canadiens de l'agriculture, de l'alimentation et des boissons seront appelés « secteur agroalimentaire » dans la suite du présent document.

³ L'étude n'a pas examiné le gaspillage de nourriture au niveau du consommateur, sauf pour fournir le contexte requis pour transmettre les conclusions de façon efficace.

du gaspillage de nourriture au Canada, ainsi que l'élaboration d'une enquête menée auprès des membres du Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) pendant la deuxième phase de l'étude.

En deuxième lieu, des entrevues auprès d'intervenants ont été menées pour vérifier la pertinence et l'exactitude des conclusions tirées de la revue de la littérature dans le contexte du secteur agroalimentaire de l'Ontario et du Canada. Spécifiquement, les entrevues visaient à déterminer 1) comment les entreprises définissent et mesurent le gaspillage de nourriture; 2) l'importance accordée au problème de gaspillage de nourriture par les entreprises et pourquoi; 3) les points chauds du gaspillage de nourriture et ses causes fondamentales; 4) les pratiques spécifiques mises en œuvre par les entreprises pour réduire le gaspillage de nourriture, ainsi que leur efficacité; 5) les obstacles à la réduction, la récupération ou le recyclage de la nourriture gaspillée; 6) le rôle que devrait jouer par le gouvernement relativement au gaspillage de nourriture; et 7) les plus importantes possibilités futures en matière de réduction du gaspillage de nourriture. Des renseignements supplémentaires sur ces questions proviennent des résultats groupés d'une enquête⁴ auprès de membres du CCCD et des rapports sur la responsabilité sociale des entreprises provenant de différentes sociétés. Les conclusions clés de cette phase sont présentées dans la section 3.

En troisième lieu, une séance de travail a été organisée en décembre 2013, réunissant des intervenants qui ont discuté du problème de gaspillage de nourriture au Canada. Les principaux objectifs de la séance de travail consistaient à valider le problème de gaspillage de nourriture et les cartes des intervenants, ainsi qu'à cerner les enjeux et les occasions clés permettant de contrer le problème de gaspillage de nourriture au Canada. Les points saillants de la séance de travail sont présentés dans la section 4.

Quatrièmement, les idées tirées de la revue de la littérature, des entrevues auprès des intervenants, des données secondaires et de la séance de travail ont été utilisées pour élaborer les étapes stratégiques de haut niveau suivantes visant à contrer le gaspillage de nourriture au Canada. Ces recommandations sont présentées dans la section 5.

2. Conclusions de la revue de la littérature

Cette section présente les conclusions clés tirées de la revue de la littérature. La revue commence par définir le problème de gaspillage de nourriture et son étendue, puis passe à l'examen de l'endroit où le problème se produit et des raisons de celui-ci, avant d'identifier les intervenants concernés. Elle se termine par une discussion des expériences vécues dans d'autres territoires et des leçons que peut en tirer le Canada.

⁴ L'enquête a été conçue par l'équipe de recherche et administrée par le CCCD. Collectivement, les membres du CCCD représentent entre 90 et 95 pour cent du marché du commerce de détail au Canada et couvrent l'ensemble du Canada.

2.1 En quoi consiste le gaspillage de nourriture?

En général, le gaspillage de nourriture est défini comme de la nourriture ou des matières alimentaires comestibles (aliments solides et liquides) initialement destinées à être consommées par des êtres humains en totalité (par exemple, fruits et légumes) ou après une transformation (par exemple, du blé en farine, puis en pain), mais qui sont perdues le long de la chaîne alimentaire (Parfitt et autres, 2010; FAO, 2011, 2013).⁵ À l'intérieur du concept général de gaspillage de nourriture, une distinction est souvent établie entre la perte de nourriture et le gaspillage de nourriture.

Les pertes de nourriture font référence à la réduction de la masse (matière sèche) ou de la valeur nutritive (qualité) des aliments, qui les rendent inaptes ou indisponibles pour la consommation humaine. Les pertes de nourriture se produisent aux étapes de la chaîne alimentaire caractérisées par la production, après la récolte et la transformation. Parmi les causes de la perte de nourriture, on peut citer les facteurs biologiques, les catastrophes naturelles, une infrastructure inadéquate, une logistique inefficace, une absence de technologie, et l'insuffisance des compétences, des connaissances et de la capacité de gestion des acteurs dans la chaîne de valeur. Du point de vue de la pensée rationnelle ou de l'amélioration des processus, elle inclut également des facteurs tels qu'une utilisation inefficace des aliments pour animaux dans la production animale (Red Meat Industry Forum, 2002; Gooch et coll., 2013).

Le terme *gaspillage de nourriture* est souvent utilisé pour décrire uniquement les pertes qui se produisent à la fin de la chaîne de valeur alimentaire (distribution en gros, vente au détail, service alimentaire et à la maison). Cela inclut les aliments qui sont jetés, quelle que soit leur date de péremption. Le gaspillage de nourriture est causé par des décisions en matière de gestion, comme les politiques relatives à la production et aux commandes, et des questions de comportement, telles que les habitudes d'achat et d'alimentation des consommateurs.

En bref, la perte de nourriture est principalement attribuable à des facteurs liés au processus, tandis que le gaspillage de nourriture est principalement attribuable à des facteurs liés aux décisions. Dans ce rapport, le terme « gaspillage de nourriture » englobe la perte de nourriture et le gaspillage de nourriture; il n'établit aucune distinction entre ces deux termes.

2.2 Quelle est l'ampleur du problème de gaspillage de nourriture?

Un rapport publié en 2010 par Gooch et autres estime que les Canadiens ont jeté environ 40 pour cent de la nourriture produite en 2009. ⁶ C'est l'équivalent de :

- 27 milliards de \$,
- 2 pour cent du PIB du Canada,

⁵ Qu'elles soient ou non dirigées vers une utilisation non alimentaire, comme des aliments pour animaux ou la bioénergie.

⁶ À l'échelle mondiale, on estime que le tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine est gaspillée (FAO 2011).

- 70 pour cent des exportations agroalimentaires du Canada.
- 1,1 fois les importations agroalimentaires du Canada en 2009.

L'estimation de 27 milliards de dollars inclut les coûts associés au gaspillage au niveau des entreprises, tels que les ingrédients, la main-d'œuvre, l'équipement et le transport.⁷ Elle n'inclut pas le coût de renonciation des ressources rares (p. ex., eau, terrain et énergie) utilisées dans la production, la transformation et la distribution de la nourriture gaspillée. Elle n'inclut pas non plus le coût environnemental du dioxyde de carbone et du méthane⁸ émis par la nourriture qui pourrit dans les décharges, pas plus que les coûts de renonciation des matières organiques qui sont envoyées dans les décharges plutôt que d'être réutilisées. Une des personnes interviewées, qui représentait le Conseil du recyclage de l'Ontario, a estimé que jusqu'à 30 pour cent des déchets solides non dangereux envoyés aux décharges étaient organiques.⁹

Ces chiffres indiquent qu'il existe tant pour les entreprises que pour les chaînes de valeur alimentaires des occasions importantes de simplifier leurs activités, de réduire le gaspillage de nourriture et d'augmenter leurs profits, tout en utilisant à meilleur escient des ressources rares, en gérant les risques et en réduisant leur empreinte écologique.

2.3 Où se produit le gaspillage de nourriture?

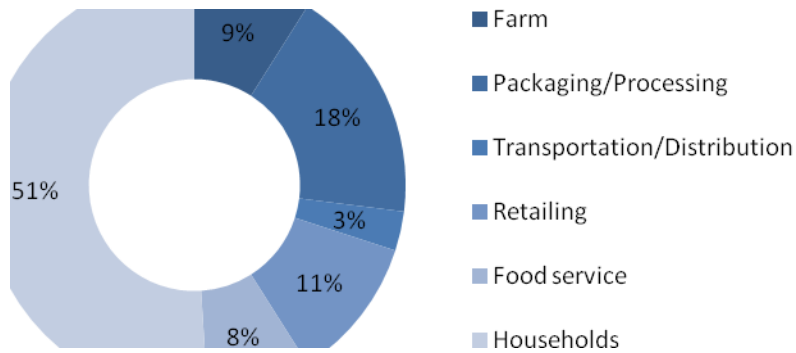
Le gaspillage de nourriture se produit à tous les points de la chaîne de valeur (Parfitt et autres, 2010). Au Canada, c'est le consommateur qui contribue le plus au gaspillage de nourriture (Gooch et autres, 2010). Plus de 50 pour cent des 27 milliards de dollars en gaspillage estimés peuvent être retracés dans les foyers canadiens (figure 1).

Figure 1. Distribution du gaspillage de nourriture dans la chaîne de valeur alimentaire (de la ferme à la fourchette) au Canada, 2009

⁷ Étant donné l'augmentation du prix des intrants depuis 2009, il est probable que cette estimation soit conservatrice.

⁸ Le méthane est un gaz à effet de serre qui est 25 fois plus puissant que le dioxyde de carbone.

⁹ Entrevue effectuée le 22 novembre 2013.



Source : Gooch et autres, 2010

Abdulla et autres (2013) indiquent que la quantité de nourriture gaspillée dans les maisons, les restaurants et les institutions du Canada est passée de 4,1 milliards de kilos en 1961 à 7,3 milliards de kilos en 2009, soit une augmentation de 77 pour cent.¹⁰ La moyenne nationale annuelle pendant cette période a atteint 7 milliards de kilos, soit 37 pour cent de la nourriture disponible. Cela correspond à une moyenne de 0,75 kilo par personne par jour. La proportion la plus élevée de nourriture gaspillée se situe dans les fruits et les légumes (frais et transformés), suivis de la viande et des fruits de mer.

Trois facteurs clés ont contribué à cette tendance :

- la chute du coût réel de la nourriture pour les consommateurs, qui est passé de 19 pour cent des dépenses totales du ménage en 1961 à 9 pour cent en 2007;
- le développement des capacités techniques et logistiques requises pour obtenir des aliments frais du monde entier toute l'année;
- la consommation accrue de fruits et de légumes par des Canadiens qui font attention à leur santé.

Les chiffres les plus récents sur le gaspillage de nourriture dans les foyers canadiens sont tirés du Food Waste Pilot Project¹¹. Les résultats préliminaires indiquent que la quantité moyenne de nourriture gaspillée par foyer par jour s'élevait à 0,5 kilo, dont un peu plus de 50 pour cent se composaient de fruits et de légumes (von Massow et Martin 2013). Ce chiffre ne tient pas compte de la nourriture consommée hors de la maison.

¹⁰ Il est important de noter que l'augmentation du gaspillage de nourriture a dépassé la hausse des aliments disponibles à la consommation pendant la même période. La nourriture gaspillée a atteint un sommet en 2008, avec 10,4 milliards de kilos (Abdulla et coll. 2013).

¹¹ Le Food Waste Pilot Project, lancé en 2013, est un partenariat entre des chercheurs de l'Université de Guelph et la ville de Guelph.

Selon l'Enquête sur les dépenses des ménages, un ménage moyen composé de 2,1 personnes dépensait un peu moins de 150 \$ par semaine en nourriture en 2012 (Statistique Canada). Si 20 pour cent de la nourriture achetée est gaspillée, cela correspond à 30 \$ par semaine ou 1 560 \$ par an.¹² Les principales causes de ce gaspillage sont les attitudes envers la nourriture, y compris la tendance à acheter plus de nourriture que ce dont on a réellement besoin lorsque des rabais sont offerts, un manque de planification des repas, la préparation d'une trop grande quantité de nourriture et l'élimination de petites quantités de nourriture à la fois. De plus, bon nombre de consommateurs se disent que la nourriture est à la fois peu coûteuse et abondante (Gooch et autres, 2012; Faulder, 2014).

Souvent, les consommateurs ne se rendent pas compte de la vraie quantité de nourriture qu'ils gaspillent et des coûts associés. Lorsque les consommateurs deviennent plus sensibles au gaspillage de nourriture, par exemple en mesurant (pesant) la nourriture gaspillée dans leur ménage, leur comportement change et la quantité de nourriture gaspillée diminue (von Massow and Martin 2013). Les efforts de communication de masse qui fournissent des exemples des avantages de la réduction du gaspillage de nourriture pour les ménages et qui décrivent comment y parvenir constituent des façons efficaces d'encourager les consommateurs à changer de comportement, particulièrement lorsqu'ils sont appuyés par des initiatives du secteur (WRAP 2013). Parmi des exemples d'initiatives du secteur mises en œuvre au Royaume-Uni, on peut citer « Great Taste, Less Waste » (Morrisons), « Fresher for Longer » (Marks & Spencer's) et des initiatives menées par des transformateurs tels que Warburtons, qui ont lancé des emballages refermables et des miches de pain qui contiennent un plus petit nombre de tranches de format normal.

Au-delà des chiffres proposés par Gooch et coll. (2010), Abdulla et coll. (2013) et von Massow and Martin (2013), aucune estimation sur l'étendue du gaspillage de nourriture ou les points chauds le long de la chaîne de valeur n'est actuellement disponible pour le Canada. Cependant, les conclusions tirées par certains chercheurs, y compris Gooch et coll. (2010) et la FAO (2011) indiquent que les trois points chauds pour le gaspillage de nourriture le long de la chaîne de valeur peuvent être classés de la façon suivante :

- 1) les pertes pendant la production, lorsque les produits peuvent être rejetés s'ils ne satisfont pas aux spécifications en matière de qualité ou de sécurité alimentaire (dans le champ ou l'usine de transformation), ou lors du découpage et de la séparation des parties non comestibles;
- 2) la gestion des risques et la détérioration attribuable à un emballage ou une transformation inadéquats des produits aux points de la chaîne de valeur représentés par l'exploitation agricole, le transformateur, les commerces de détail et le service alimentaire;
- 3) le gaspillage par le consommateur.

¹² Comme l'indiquent Gooch et coll. (2010) la moitié du gaspillage de nourriture (c.-à-d. 40 pour cent de la nourriture produite) se produit à la maison.

2.4 Quelles sont les causes fondamentales du gaspillage de nourriture?

La carte du problème de gaspillage de nourriture (tableau 1) résume les causes fondamentales du gaspillage de nourriture à chaque point de la chaîne de valeur, avec les points chauds et les intervenants concernés. La première ébauche était basée sur la revue de la littérature¹³, les entrevues des intervenants et l'enquête menée auprès des membres du CCCD. L'ébauche a été validée et perfectionnée lors de la séance de travail de décembre 2013.

¹³ Les documents examinés couvraient le Canada (Gooch et autres 2010, 2012, 2013), les États-Unis (Gunders 2012) et le Royaume-Uni (Waste Resources Action Programme 2010).

Tableau 1. Carte du problème de gaspillage de nourriture

Quelle est l'ampleur du problème de gaspillage de nourriture?						
40 % de toute la nourriture produite, soit 27 milliards de \$						
Où se produit le gaspillage de nourriture?						
Dans les champs (9 %)		Transformation et emballage (18 %)	Distribution (3 %)	Vente au détail (11 %)	Service alimentaire (8 %)	Foyers (51 %)
Production de récoltes/bétail	Après la récolte					
Quels sont les points chauds pour le gaspillage de nourriture?						
1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer	1. Fruits et légumes 2. Viande 3. Produits céréaliers	1. Produits céréaliers 2. Fruits de mer 3. Viande 4. Produits laitiers 5. Boissons	1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer 3. Viande	1. Fruits et légumes 2. Fruits de mer 3. Viande 4. Boulangerie et charcuterie 5. Aliments préparés	s.o.	1. Fruits de mer 2. Fruits et légumes 3. Produits céréaliers 4. Produits laitiers 5. Boissons
Pourquoi se produit le gaspillage de nourriture (causes fondamentales)?						
<ul style="list-style-type: none"> – Changement climatique et phénomènes climatiques extrêmes – Semis et gestion ultérieure des récoltes incorrects – Récolte incorrecte – Conditions du marché (prix peu élevé, faible demande) – Pénuries de main-d'œuvre – Surproduction – Suralimentation – Protocoles et processus de gestion de la santé – Manque de connectivité avec les éléments en aval de la chaîne de valeur 	<ul style="list-style-type: none"> – Tri inadéquat – Aliments renversés et détérioration – Normes de classement relatives à la taille et à la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualité à l'entrée – Pertes relatives aux processus – Déficiences de la chaîne froide – Comportement des employés – Mauvaise configuration des machines – Prévisions inexactes – Contamination – Découpage et élimination – Problèmes relatifs à l'offre et la demande – Codes de dates – Refus par le client – Manque de 	<ul style="list-style-type: none"> – Dommages – Amplification de la demande – Rejet de chargements périssables – Tenue de dossiers inadéquate, faisant en sorte que certains produits dépassent leur durée de conservation – Conditions d'entreposage inappropriées – Emballage inefficace ou incorrect 	<ul style="list-style-type: none"> – Prévisions inexactes – Problèmes de sécurité alimentaire – Part de marché croissante des aliments préparés – Codes de dates – Fluctuations des livraisons provenant des fournisseurs – Déficiences de la chaîne froide 	<ul style="list-style-type: none"> – Composition des assiettes – Options de menu variées – Portions excessives – Fluctuations imprévues de la demande – Erreurs lors de la préparation – Manutention et conservation incorrectes 	<ul style="list-style-type: none"> – Achats excédentaires – Achats peu fréquents – Codes de dates – Attitudes envers la nourriture – Préparation excessive

<ul style="list-style-type: none"> – Normes réglementaires – Inquiétudes concernant la sécurité alimentaire 		<ul style="list-style-type: none"> constance de la qualité des ingrédients – Problèmes de sécurité alimentaire 		<ul style="list-style-type: none"> – Rejet à l'arrivée aux centres de distribution ou aux magasins, ou pendant la manutention – Normes croissantes en matière de présentation de marchandises – Différenciation des produits – Saturation du marché 	<ul style="list-style-type: none"> – Gestion stricte 	
Qui peut changer les résultats?						
<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les partenaires de la chaîne de valeur (transformateurs, détaillants) – Les fournisseurs de services (équipement, génétique) – Les organismes de réglementation 	<ul style="list-style-type: none"> – Les agriculteurs – Les fournisseurs de services (entreposage, équipement) 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les partenaires de la chaîne de valeur (détaillants, producteurs agricoles) – Les fournisseurs de services (équipement, ingénieurs des procédés) – Les banques alimentaires – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les fournisseurs de services (équipement, transport, emballage) – Les partenaires de la chaîne de valeur (agriculteurs, transformateurs et entreprises de conditionnement, détaillants, service alimentaire) – Les banques alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les fournisseurs de services (emballage, technologie) – Les banques alimentaires – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les gestionnaires – Les employés – Les utilisateurs des aliments gaspillés 	<ul style="list-style-type: none"> – Les organisations de consommateurs – Les écoles – Les médias – Les détaillants – Les consommateurs

Bien que différents facteurs influencent le gaspillage de nourriture aux différents points de la chaîne de valeur, les causes fondamentales du gaspillage de nourriture peuvent être regroupées en cinq catégories majeures :

- le comportement des êtres humains et les incitatifs qui l'influencent (comportement des consommateurs et des employés, décisions de la direction comme un manque de coordination le long de la chaîne de valeur);
- la réalité biologique qui limite la durée de vie des aliments, et particulièrement des aliments frais et non emballés;
- les limitations de la technologie ou un manque de technologie avancée, d'équipement, d'emballage, etc.;
- la perception et l'évitement des risques par les entreprises et les consommateurs;
- les conséquences imprévues de la réglementation.

2.5 Pourquoi une approche de la chaîne de valeur est-elle nécessaire?

Une approche de chaîne de valeur du problème du gaspillage de nourriture pourrait produire des bienfaits économiques, environnementaux et sociaux qui vont au-delà de ceux qui peuvent être réalisés par des entreprises individuelles qui travaillent de façon isolée (voir WRAP [2011] pour obtenir des études de cas au Royaume-Uni qui illustrent les avantages de la collaboration entre entreprises). La revue de la littérature a identifié trois raisons qui justifient une approche de chaîne de valeur :

- En premier lieu, le gaspillage produit à un point de la chaîne de valeur peut réduire le gaspillage à un autre point. Par exemple, on a avancé que les personnes qui mangent davantage d'aliments transformés gaspillent moins de nourriture ¹⁴ (c.-à-d. comme les aliments transformés durent plus longtemps que les aliments frais, il y a moins de gaspillage). Toutefois, cette tendance génère typiquement plus de déchets au niveau du transformateur (RMIT University 2013).
- Deuxièmement, comme l'indique la section 2.4, le gaspillage qui se produit à des points plus en aval de la chaîne de valeur pourrait découler de pressions en amont (p. ex., amplification de la demande, normes relatives aux produits).

Les questions suivantes se posent dans les deux cas : 1) À qui ces déchets devraient-ils être attribués? et 2) Quelles en sont les causes fondamentales?

- Troisièmement, les entreprises intégrées font la preuve que les bienfaits totaux découlant des initiatives de réduction du gaspillage sont plus importants lorsque les intervenants à différents

¹⁴ En outre, les personnes qui mangent davantage d'aliments transformés génèrent davantage de déchets d'emballage.

points de la chaîne de valeur coopèrent. Des structures d'incitation appropriées sont requises pour une coopération efficace entre des acteurs autonomes qui œuvrent à différents points.

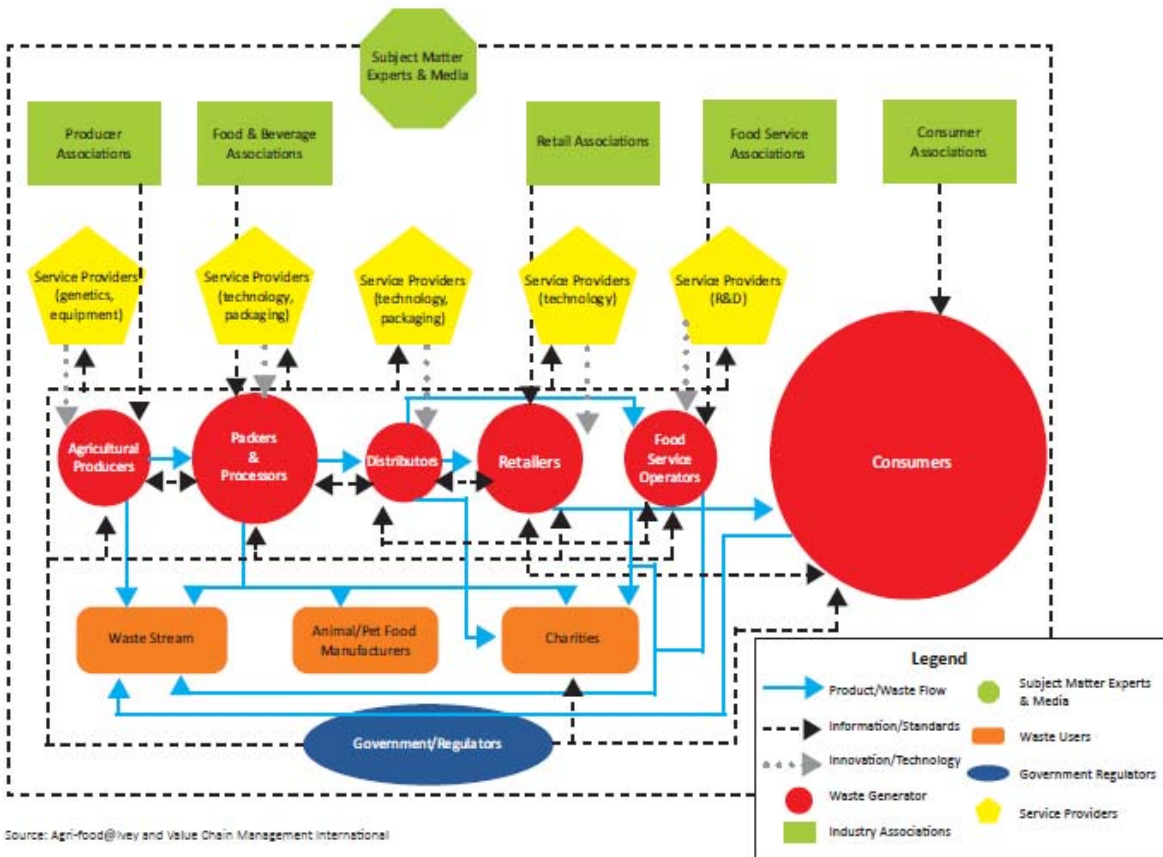
2.6 Intervenants – Qui peut changer les résultats?

Le gaspillage de nourriture est non seulement un problème de la chaîne de valeur, mais il est aussi un problème de société. Pour s'attaquer à la question, il est nécessaire de faire participer les intervenants qui œuvrent dans la chaîne de valeur, ainsi que le gouvernement et la société en général. Cela inclut :

- les producteurs agricoles,
- les entreprises (y compris les transformateurs, les distributeurs, les détaillants, le service alimentaire, etc.);
- les fournisseurs de services (fournisseurs d'intrants aux agriculteurs, génétique, équipement, fournisseurs d'emballage et de services de transport, ingénieurs des procédés);
- les gouvernements et les organismes de réglementation (y compris les services de santé et les écoles);
- les utilisateurs de nourriture gaspillée (flux des déchets, organismes de bienfaisance, fabricants d'aliments pour animaux);
- les associations du secteur;
- les organisations non gouvernementales (ONG);
- les experts;
- les médias;
- les consommateurs.

La carte des intervenants relatifs au gaspillage de nourriture (figure 2) illustre la gamme d'intervenants requis et les relations entre eux en ce qui concerne 1) les flux des produits et des déchets; 2) les flux de l'information, de la réglementation et des normes; et 3) les flux d'innovation et de technologie.

Figure 2. Carte des intervenants relatifs au gaspillage de nourriture



2.7 Quelles initiatives de réduction du gaspillage de nourriture au niveau du secteur sont en cours au Canada et à l'échelle internationale?

Bien qu'un grand nombre d'entreprises et d'intervenants du secteur soient conscients du problème de gaspillage de nourriture, le Canada n'a adopté aucune approche officielle et coordonnée visant à résoudre ce problème. Les initiatives mises en place jusqu'à aujourd'hui ont été sporadiques et souvent élaborées de façon isolée. En plus de Provision Coalition, d'autres associations du secteur, telles que Produits alimentaires et de consommation du Canada, le Conseil canadien du commerce de détail, l'Association canadienne de l'emballage, ont lancé des études visant à déterminer l'étendue du problème de gaspillage de nourriture, ses causes et les obstacles à la gestion du gaspillage. Elles facilitent également les mesures prises par leurs membres pour réduire le gaspillage. Les initiatives qui touchent le flux des déchets, telles que celles adoptées par le Conseil du recyclage de l'Ontario, visent également à aborder et à résoudre le problème. Certaines des initiatives qui ont connu le plus grand

succès sont le Waste-Free Lunch Challenge¹⁵ et le 3RCertified Waste Reduction and Diversion Program¹⁶. Les organismes de bienfaisance, pour qui le gaspillage de nourriture représente une occasion d'obtenir des aliments pour leurs programmes, ont lancé des initiatives pour encourager les dons d'aliments. Par exemple, Banques alimentaires Canada a élaboré le Programme de salubrité alimentaire¹⁷, le Programme de collecte d'aliments auprès des détaillants¹⁸ et le Programme de renforcement des capacités¹⁹. Pour terminer, les entreprises individuelles sont des acteurs clés en matière de réduction du gaspillage de nourriture. Plusieurs pionniers font pression pour l'élimination des déchets envoyés aux décharger et d'autres solutions novatrices au sein de leur entreprise et de leurs chaînes d'approvisionnement.

Pour cerner les leçons qui peuvent être appliquées au Canada, l'examen a également étudié les efforts de réduction du gaspillage de nourriture dans les régions qui ont réalisé des progrès plus importants. Deux initiatives ont particulièrement bien réussi à coordonner les efforts faits pour faciliter les changements dans les attitudes et les comportements des entreprises et des ménages : 1) le Food Chain Centre and Waste Resources Action Programme du Royaume-Uni, et 2) la Food Waste Reduction Alliance des États-Unis.

2.7.1 Initiatives appuyées par le gouvernement : Food Chain Centre et Waste Resources Action Programme (Royaume-Uni)

Le Food Chain Centre (FCC) du Royaume-Uni a fait partie de la stratégie gouvernementale en matière d'agriculture et de nourriture durables de 2002 à 2007. Le FCC a produit des cartes de la chaîne de valeur pour 33 chaînes et plus de 100 entreprises. Cela a permis aux entreprises de mieux comprendre la valeur pour les consommateurs, d'améliorer la gestion des processus et l'efficacité opérationnelle, et de réduire les pertes de produits, dont le suivi a été assuré du producteur agricole principal au client. Il a généré des économies de 13,7 millions de livres (environ 25,4 millions de dollars).

Le FCC a effectué certaines des premières études sur le gaspillage de nourriture commanditées par le Waste Resources Action Programme (WRAP), une initiative financée par le gouvernement. Établi en 2000, ce programme visait initialement à créer des marchés pour les produits recyclés. Le travail du

¹⁵ Le Waste-Free Lunch Challenge est un programme pour les écoles primaires, qui avait été conçu pour encourager les élèves de l'Ontario à éliminer le gaspillage de leurs dîners pendant une semaine complète. Le programme est maintenant actif à l'échelle nationale.

¹⁶ Le 3R Certified Waste Reduction and Diversion Program est un programme d'agrément volontaire qui reconnaît les organisations qui jouent un rôle de chef de file dans la réduction et le détournement du gaspillage.

¹⁷ Le Programme de salubrité alimentaire a été conçu pour renseigner les banques alimentaires membres sur la manutention sécuritaire des aliments.

¹⁸ Le Programme de collecte d'aliments auprès des détaillants est une entente nationale qui met en relation plus de 500 magasins de détail avec plus de 200 banques alimentaires locales. Parmi les détaillants qui prennent part au programme, on peut citer Loblaws, Target et Walmart.

¹⁹ Le Programme de renforcement des capacités visait à permettre aux banques alimentaires membres d'obtenir et de distribuer de plus grandes quantités d'aliments et de développer l'infrastructure nécessaire pour les aliments frais.

WRAP a évolué avec le temps et une entente volontaire, le Courtauld Commitment, a été conclue en 2005 pour améliorer l'efficacité des ressources et réduire le gaspillage dans le secteur des marchés d'alimentation du Royaume-Uni. Dans sa troisième phase, cette entente met davantage l'accent sur la prévention du gaspillage de nourriture. Tous les principaux détaillants d'alimentation au Royaume-Uni, ainsi que des fabricants majeurs d'aliments et de boissons, l'ont signée. La phase actuelle contient un partenariat entre le WRAP et les signataires pour atteindre des objectifs relatifs au gaspillage de nourriture dans la vente au détail et la transformation, le gaspillage de nourriture dans les ménages et le contenu recyclé de l'emballage. Cette phase de l'entente prend fin en 2015.

Le WRAP a amélioré la quantification du gaspillage de nourriture et travaille en étroite collaboration avec les détaillants et les fabricants pour les aider à réduire le gaspillage grâce à des principes de production allégée. L'annexe 1 présente une liste de rapports du WRAP qui sont pertinents au contexte canadien.

2.7.2 Initiatives dirigées par le secteur : Food Waste Reduction Alliance (États-Unis)

La Food Waste Reduction Alliance (FWRA) est une initiative intersectorielle lancée en 2010. Elle met l'accent sur la réduction du gaspillage de nourriture par les fabricants d'aliments, les détaillants d'alimentation et les restaurants. Elle est dirigée conjointement par la Grocery Manufacturers Association (GMA), le Food Marketing Institute (FMI) et la National Restaurant Association (NRA). L'annexe 1 énumère les réalisations de la FWRA jusqu'à aujourd'hui. La plus importante réalisation de la FWRA est l'évaluation du gaspillage de nourriture provenant des fabricants, des détaillants et des grossistes à l'aide de données secondaires, et plus récemment, de données primaires.

2.8 Que peut apprendre le Canada des autres?

2.8.1 Établir les éléments fondamentaux de la réussite

Même si le WRAP était principalement une initiative gouvernementale et la FWRA une initiative dirigée par le secteur, les réussites de ces programmes découlent de quelques caractéristiques communes, dont voici une liste :

- **Collaboration** : une approche collaborative avec des partenariats stratégiques entre le gouvernement et le secteur, principalement facilités par les ONG;
- **Orientation vers l'action** : un accent mis sur l'action, avec les acteurs et les pionniers les plus intéressés dès le début;
- **Confidentialité** : prestation d'un soutien confidentiel à l'industrie, avec une publication à grande échelle de résultats génériques;
- **Mesures** : évaluations initiales des endroits et des raisons du gaspillage de nourriture, qui étayaient le dossier d'analyse en faveur de la réduction du gaspillage de nourriture en permettant aux entreprises et aux consommateurs d'assurer le suivi du gaspillage de nourriture et, par conséquent, de prendre des décisions éclairées en matière de gestion;

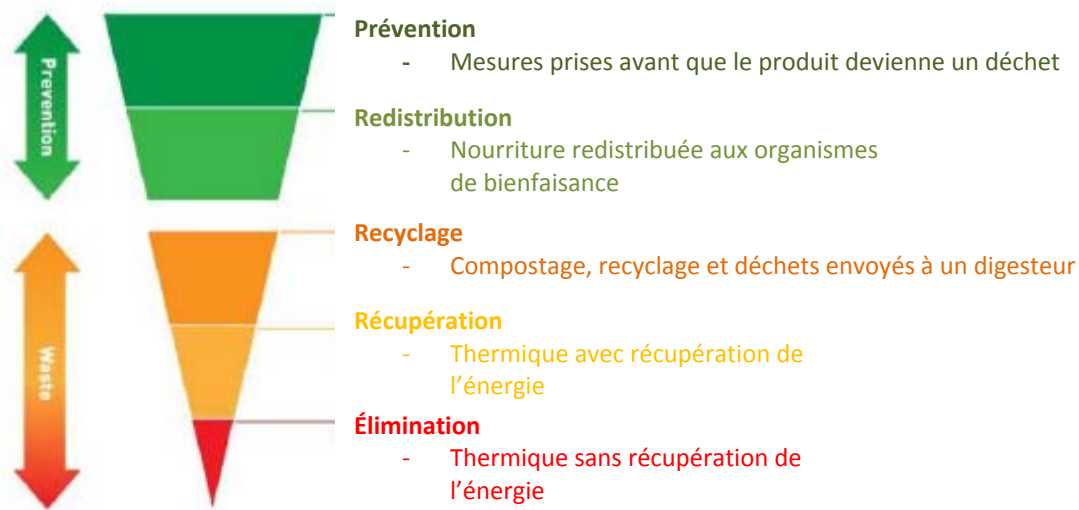
- **Approche progressive et itérative** : associée à une vision à long terme, une telle approche permet l'amélioration continue des processus et des programmes.

Ces caractéristiques sont pertinentes pour le Canada. Au Canada, les entreprises et les associations du secteur commencent à s'attaquer au problème de gaspillage de nourriture. Toutefois, la collaboration requise pour de réels changements n'est pas entièrement présente. Le Canada n'a pas encore effectué d'analyse d'une profondeur équivalente à celles du FCC, du WRAP et, de plus en plus, de la FWRA. Ces analyses sont nécessaires pour produire un dossier d'analyse en valeur de la réduction du gaspillage. La collaboration et l'analyse seront les éléments fondamentaux qui permettront d'établir une initiative concertée de réduction du gaspillage de nourriture au Canada.

2.8.2 Établissement des priorités

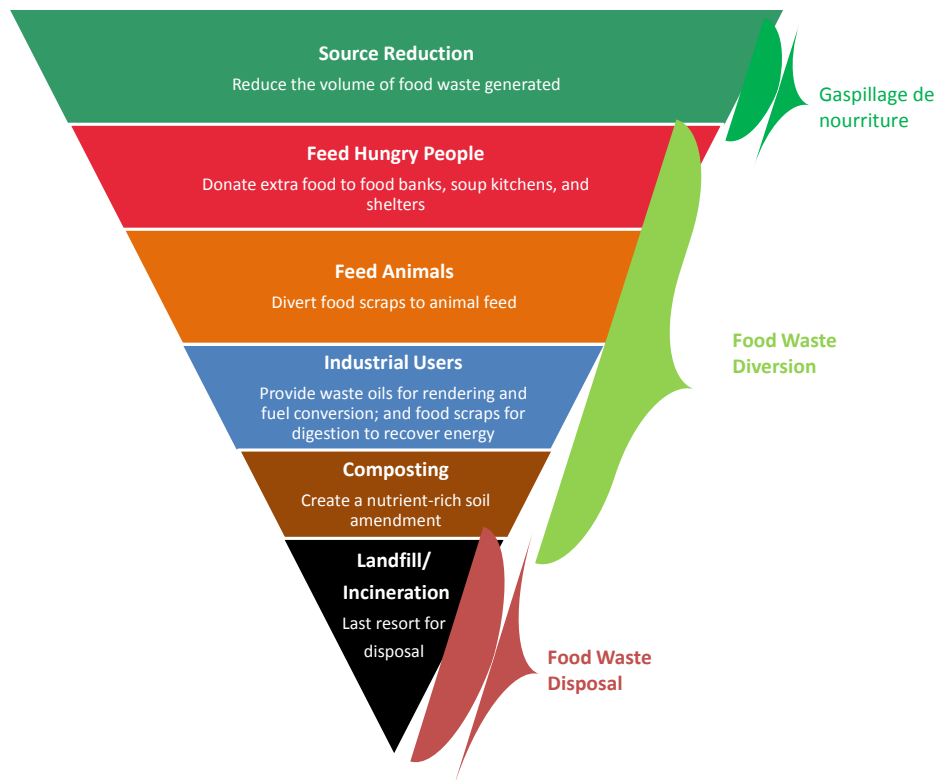
Le WRAP et la FWRA ont réussi parce qu'ils ont établi les priorités nécessaires pour aider le secteur et pour créer des bienfaits sociaux. La figure 3 illustre la hiérarchie de gestion des déchets élaborée par le WRAP (2013). Elle classe les options en matière de gestion des déchets en fonction de leur attrait sur le plan de la durabilité (du plus souhaitable au moins souhaitable) et reflète les lois de l'Union européenne en matière de réduction et de gestion des déchets organiques. Elle est très semblable à la hiérarchie de récupération des déchets élaborée par l'Environmental Protection Agency des États-Unis (figure 4).

Figure 3. Hiérarchie de gestion des déchets



Source : Waste Resources Action Programme (2013)

Figure 4. Hiérarchie de récupération des déchets



Source : US Environmental Protection Agency, cité dans Business for Social Responsibility (2012)

Dans les deux cas, la priorité est la réduction du gaspillage (aborder les sources et les causes du gaspillage). Lorsque le gaspillage est inévitable, la deuxième option privilégiée est la redistribution de la nourriture gaspillée (p. ex., pour nourrir les personnes dans le besoin ou pour en faire des aliments pour animaux). La troisième option est le recyclage, par l'entremise du compostage ou de la digestion anaérobie. Si l'infrastructure est disponible et accessible, les déchets devraient être traités dans un digesteur anaérobie plutôt que d'être compostés, car le premier génère non seulement des nutriments, mais également de l'énergie. L'élimination est l'option la moins attrayante.

3. Conclusions clés tirées des entrevues auprès des intervenants

Pour mieux comprendre la nature et les causes du gaspillage de nourriture au Canada, ainsi que les approches qui seraient adaptées à la réduction du gaspillage de nourriture le long de la chaîne de valeur, des entrevues semi-structurées ont été menées auprès d'intervenants clés. La liste des organisations interviewées figure à l'annexe 2. Les personnes interviewées étaient cinq représentants des transformateurs, trois du secteur du commerce de détail, quatre des associations du secteur, trois du secteur du flux des déchets, deux du gouvernement, un représentant des organismes de bienfaisance et six experts provenant des domaines de la vente au détail, de la consultation et du milieu universitaire. Voici les questions clés sur lesquelles portaient les entrevues :

- Quelle est l'importance de la réduction du gaspillage de nourriture? Pourquoi ou pourquoi pas?
- Les entreprises assurent-elles le suivi du gaspillage de nourriture? Dans l'affirmative, comment?
- Quels sont les points chauds et les causes fondamentales du gaspillage de nourriture?
- Quels sont certains des obstacles (internes ou externes) qui empêchent de réduire le gaspillage de nourriture, de récupérer la nourriture gaspillée pour créer une autre source de revenus, de l'acheminer aux banques alimentaires ou de la recycler?
- Existe-t-il des collaborations avec d'autres intervenants du secteur pour réduire le gaspillage de nourriture, et dans l'affirmative, quelles formes prennent-elles?
- Quels sont certains des changements et des améliorations qui ont le plus grand impact, qu'ont apportées les entreprises en ce qui concerne les produits, les processus, l'organisation et les stratégies de marketing dans le but de réduire le gaspillage de nourriture?
- Quel devrait être le rôle joué par le gouvernement dans la réduction du gaspillage de nourriture?
- Quelles sont les principales occasions futures?

Le format d'entrevue semi-structuré a permis d'assurer l'uniformité lors du questionnement des personnes interrogées et de l'analyse ultérieure, tout en permettant de poser des questions de suivi pour examiner plus en détail les réponses des participants. Les sept thèmes clés qui ont émergé des entrevues sont présentés ci-dessous.

3.1 Absence d'une définition claire et communément acceptée du gaspillage de nourriture et de l'approche de mesure

Les entrevues ont confirmé qu'il n'existe aucune définition communément acceptée du gaspillage de nourriture au Canada. Il n'existe donc aucune approche efficace de la mesure du gaspillage de nourriture et de ses répercussions. À la place, des concepts tels que perte, gaspillage, rendement, niveau de déchets et freinte sont groupés. Les concepts de nourriture gaspillée et de déchets organiques (qui peuvent inclure, par exemple, les plantes mortes et les déchets de plantes) sont utilisés de façon interchangeable. Il n'est pas clair si le gaspillage de nourriture doit comprendre uniquement les parties comestibles ou inclure les parties non comestibles. La même chose s'applique lorsqu'il s'agit de

différencier le gaspillage évitable du gaspillage inévitable. De plus, il n'est pas clair si les déchets organiques provenant du traitement des eaux usées doivent être inclus dans les mesures. Pour terminer, il n'existe actuellement aucun consensus permettant d'établir si les dons d'aliments doivent être considérés comme du gaspillage et incorporés à la mesure et à la déclaration de la nourriture gaspillée le long de la chaîne de valeur.

Sans définition claire du gaspillage de nourriture, sans capacité à le mesurer et sans voies clairement définies de gestion du gaspillage, il est impossible d'établir un étalon objectif et exact du rendement des entreprises. Il est difficile de maximiser la valeur des perspectives sans ces éléments fondamentaux. Les définitions communes sont essentielles pour mesurer de façon exacte et objective les répercussions des initiatives de réduction du gaspillage de nourriture sur les entreprises, les ménages, l'environnement et la société.

3.2 Pour de nombreuses entreprises, le gaspillage de nourriture n'est pas une priorité.

Les entrevues ont commencé en demandant quelle importance était accordée par les entreprises au problème global de gaspillage de nourriture, particulièrement sur le plan financier. Selon certaines entreprises, le coût du gaspillage de nourriture est 70 \$ la tonne, ²⁰soit le montant des frais d'élimination des déchets. Bien que ces entreprises ne représentent qu'une minorité, bon nombre d'autres entreprises ont des sentiments semblables. Voici une liste des raisons les plus souvent mentionnées pour expliquer pourquoi les entreprises ne considèrent pas que le gaspillage de nourriture est important.

- a) Les entreprises ne sont pas conscientes de l'ampleur du gaspillage de nourriture.
- b) Les entreprises estiment qu'il est moins coûteux de jeter la nourriture gaspillée que de la gérer d'une manière qui permet la réduction, la réutilisation ou le recyclage.
- c) Les entreprises ne relient pas les points, autrement dit elles n'établissent pas de lien entre le gaspillage de nourriture et les coûts tels que ceux des matières brutes, de l'électricité, de l'eau, de la main-d'œuvre et de la capacité de production.
- d) Les entreprises ne comprennent pas que le changement est chose possible.

Les entreprises qui considéraient que le gaspillage de nourriture était un problème important ont mentionné plusieurs raisons, notamment :

- a) Les coûts véritables, c'est-à-dire la constatation que le coût véritable du gaspillage va bien au-delà des frais d'élimination et inclut le coût des matières brutes, plus toute la valeur ajoutée pendant le processus (p. ex., le coût de l'eau, de l'énergie, de la main-d'œuvre, de la capacité de production, etc.)

²⁰ Il s'agit d'une moyenne estimée pour l'Ontario.

- b) Les marges peu élevées – lorsque les marges sont peu élevées, la réduction du gaspillage et des coûts peut représenter la différence entre les profits et les pertes
- c) L'équité de la marque – les entreprises, particulièrement celles qui œuvrent sur des marchés de première qualité, considèrent que la puissance de leur marque dépend de la production de produits d'une qualité uniformément élevée. Elles ne peuvent pas se permettre de rappels ou de perceptions négatives de la part du public
- d) La stratégie de différenciation – la manière dont une entreprise gère le gaspillage de nourriture peut transmettre un message puissant aux consommateurs et aider les entreprises à se distinguer de leurs concurrents
- e) La viabilité de l'entreprise – les entreprises qui ont un mandat de viabilité d'entreprise considèrent que le gaspillage de nourriture est un problème important

Les pionniers de la réduction proactive du gaspillage de nourriture semblent avoir plusieurs caractéristiques en commun. Il s'agit généralement d'entreprises plus importantes qui paient des frais d'élimination plus élevés, qui ont des systèmes de gestion plus sophistiqués, qui disposent d'un plus grand nombre de ressources, et qui sont motivées par des mandats de responsabilité sociale des entreprises (RSE) plus larges. Les dirigeants les plus progressistes sont ceux qui prennent des mesures en matière de gaspillage de nourriture qui impliquent toute l'équipe de RSE, en plus des ingénieurs alimentaires, des spécialistes en emballage, des ingénieurs de procédé, des services des finances, etc.

3.3 Il existe réellement des occasions de tirer un avantage financier de la réduction du gaspillage de nourriture

Les répondants ont indiqué que de nombreuses entreprises, particulièrement les PME, ne voient pas le lien entre le gaspillage de nourriture et le rendement financier. Toutefois, ce lien est très réel, comme l'illustre le cas de Fruition Fruits & Fills, une usine de fabrication de 40 employés appartenant à Tim Hortons qui prépare des garnitures aux fruits, des garnitures à pâtisserie et des glaçages²¹. L'usine a mis en œuvre un projet de réduction du rejet de déchets (conçu par Enviro-Stewards) grâce à sa participation à un programme géré par le Bloom Centre for Sustainability, qui a permis de réaliser des économies de **490 000 \$ par an**. Ces économies ont été réalisées grâce à des mesures de prévention mises en œuvre dans l'usine, qui ont généré :

- a) une réduction de 80 pour cent des déchets envoyés à l'égout,
- b) une réduction de 70 pour cent des déchets envoyés aux décharges (l'équivalent de 43 camions à ordures par an),
- c) une réduction de 30 pour cent des émissions de gaz à effet de serre,
- d) un rendement des investissements de 260 pour cent dès la première année²².

De plus, chaque année, les mesures mises en œuvre dans l'usine permettent d'économiser :

²¹ Pour en savoir plus, consultez http://sustainabilityreport.timhortons.com/planet_corporate.html.

²² Pour en savoir plus, consultez <http://clean50.com/project/enviro-stewards-tim-hortons-waste-discharge-reduction/>.

- a) suffisamment d'électricité pour alimenter 75 maisons;
- b) suffisamment de gaz naturel pour chauffer 59 maisons;
- c) suffisamment d'eau pour remplir 15 piscines olympiques.

Les réalisations de ce projet ont motivé l'entreprise et son personnel à mettre en œuvre des améliorations supplémentaires dans d'autres domaines de leurs activités, ce qui a généré des résultats financiers encore plus intéressants.

3.4 Il existe une vaste gamme de pratiques relatives à la réduction du gaspillage

Les entrevues ont révélé qu'une vaste gamme de pratiques internes relatives à la réduction du gaspillage sont utilisées dans le secteur agroalimentaire de l'Ontario et du Canada, y compris :

- a) la formation des employés;
- b) de meilleurs systèmes de sécurité alimentaire et de traçabilité;
- c) un meilleur entretien de l'équipement de production (c.-à-d. pour réduire le temps d'indisponibilité);
- d) des techniques d'exploitation améliorées (p. ex., de meilleures techniques d'abattage pour augmenter le rendement);
- e) un meilleur contrôle des processus de production (p. ex., pour éviter les erreurs dans les formules);
- f) des méthodes et des outils améliorés pour les commandes et les prévisions;
- g) la réadaptation des produits;
- h) une chaîne du froid améliorée;
- i) l'élaboration de normes à base zéro (c.-à-d. la valeur maximale qui peut être obtenue)²³,
- j) étalonnage entre établissements;
- k) contrôle normalisé des processus pour reproduire les meilleures pratiques entre les établissements;
- l) nouvelles normes de marchandisage virtuel dans le département des fruits et légumes des magasins de détail;²⁴
- m) des réductions de prix des fruits et légumes meurtris dans les magasins de détail;
- n) normes et procédures d'exploitation strictes (p. ex., en ce qui concerne les dates de péremption);
- o) programmes de reprise par les fournisseurs;
- p) meilleures méthodes de distribution.

²³ au lieu de normes basées sur l'exécution des processus (c.-à-d. amélioration par rapport aux résultats de l'année précédente). Il est important de noter que la quantité de recherche scientifique requise pour élaborer des normes à base zéro est prohibitive pour les PME.

²⁴ Une personne interrogée a fourni un exemple de nouvelles normes qui ont permis une réduction de 30 pour cent du gaspillage, tout en augmentant les ventes grâce à la fraîcheur accrue des produits.

Les répondants ont également mentionné des efforts de collaboration par les entreprises et les organisations pour réduire le gaspillage de nourriture. Les pratiques suivantes ont été mentionnées comme ayant l'impact le plus important du point de vue financier ou de l'équité de la marque :

- a) processus d'éducation et d'application auprès des agriculteurs pour s'assurer qu'ils respectent les périodes de retrait des médicaments²⁵,
- b) travail avec les fournisseurs concernant les tailles des paquets et la durée de conservation prolongée grâce à de meilleurs emballages;
- c) travail avec les fournisseurs pour réduire les kilomètres alimentaires, afin que des produits plus frais arrivent sur le marché plus rapidement;
- d) rationalisation des gammes de produits²⁶,
- e) l'éducation des commerces de détail et des services alimentaires au sujet des avantages de formats et de spécifications de produits particuliers en ce qui concerne le gaspillage de nourriture,
- f) collaboration des transformateurs et des fabricants d'emballage avec les commerces de détail et les services alimentaires pour améliorer la durée de conservation et la présentation des produits.

Les entrevues ont révélé que la portée et les détails des renseignements actuellement échangés par les entreprises, y compris ceux sur les pratiques couronnées de succès en matière de réduction du gaspillage de nourriture, sont limités. Aider les entreprises à apprendre à collaborer et à échanger des renseignements sera une étape importante de la réduction du gaspillage de nourriture.

3.5 Les obstacles complexes qui empêchent de s'attaquer au problème gaspillage de nourriture retiennent le secteur

On a demandé aux répondants d'indiquer ce qui empêchait plus d'entreprises de mettre en œuvre des initiatives de réduction du gaspillage de nourriture. Les obstacles mentionnés par les répondants, particulièrement en ce qui concerne le gaspillage de nourriture à la source, ont principalement trait aux attitudes. Cela inclut la manière dont les attitudes et les incitatifs actuels soutiennent les comportements habituels et acceptés, au lieu de les remettre en question.

Voici certains des obstacles identifiés comme nuisant à l'élaboration et à la mise en œuvre d'initiatives efficaces pour la prévention du gaspillage de nourriture à la source :

- a) L'étendue et la nature du gaspillage de nourriture sont inconnues
 - i. Les causes fondamentales du gaspillage de nourriture par de nombreuses entreprises sont également inconnues
- b) Perspectives de gestion à court terme et accent mis sur les coûts et l'efficacité

²⁵ Le non-respect des protocoles médicaux entraîne le rejet de la viande pour la consommation humaine.

²⁶ La tendance chez les fabricants d'aliments et les détaillants consiste à augmenter les ventes grâce à la différenciation, ce qui génère un grand nombre d'UGS à faible volume. La réduction de la gamme des UGS, particulièrement dans la catégorie des aliments frais, peut s'avérer efficace pour réduire le gaspillage.

- i. Réticence à investir dans des projets de réduction du gaspillage de nourriture qui nécessitent une mise de fonds initiale importante ou des ressources supplémentaires (p. ex., main-d'œuvre) sans générer d'économies immédiates
- ii. Le gaspillage inhérent au système, principalement attribuable à l'accent mis sur l'efficacité globale à un point de la chaîne de valeur ou sur la production et la distribution des aliments²⁷
- c) Distance à parcourir pour obtenir des matières brutes
 - i. Même si les fabricants et les entreprises de conditionnement travaillent en étroite collaboration avec les cultivateurs, les produits parcourent tout de même de grandes distances. Les facteurs tels que les problèmes de la chaîne du froid et la date de la récolte ont des répercussions sur la qualité des produits et le gaspillage.
- d) Demande saisonnière
 - i. Le caractère saisonnier entraîne le besoin d'embaucher des travailleurs à temps partiel pendant les périodes de pointe. Le temps et l'argent disponibles pour former les employés à réduire le gaspillage sont limités. Bien que ces employés effectuent souvent des tâches qui n'ont pas de répercussions majeures sur la production ou la transformation, le manque de formation entraîne une hausse du gaspillage de nourriture.

Les réponses qui concernaient spécifiquement les obstacles qui affectent la capacité ou la motivation des entreprises à réduire les répercussions du gaspillage de nourriture grâce à la récupération en tant qu'autre source de revenus étaient les suivantes :

- a) volume inefficace du gaspillage, faisant en sorte que l'initiative proposée n'est pas viable sur le plan économique;
- b) manque de capacité de fonte des graisses animales ou de production d'aliments pour animaux dans les régions éloignées;
- c) caractère inapproprié de la technologie des digesteurs anaérobies dans les climats froids.²⁸
- d) Accent mis sur le taux de détournement, quelle que soit la manière dont la nourriture gaspillée est détournée (récupérée en tant que revenu supplémentaire ou recyclée).

En ce qui concerne l'envoi d'aliments aux organismes de bienfaisance, les obstacles suivants ont été mentionnés par les répondants :

²⁷ Les types de gaspillage qui découlent des comportements axés sur l'efficacité comprennent la main-d'œuvre, la freinte, l'automatisation, les besoins d'inventaire requis en cas de fluctuations imprévues de la demande, les normes élevées relatives à la présentation des produits, les systèmes de retours et la gestion des stocks en magasin par les fournisseurs.

²⁸ Ce défi est aggravé par le caractère inadéquat de la technologie qui appuie le compostage et la digestion anaérobie dans certaines régions (p. ex., les Prairies). Cela découle fréquemment d'un manque d'investissement dans le développement de la technologie requise, parce que l'industrie ne sait pas si l'approvisionnement en déchets suffirait à garantir un rendement des investissements.

- a) Protection de la marque – les entreprises de transformation ou de conditionnement qui ne produisent pas sous leur propre nom ne peuvent pas donner de produits auxquels sont associés des problèmes qui n’ont pas trait à la sécurité (p. ex., mauvais code).²⁹
- b) Préoccupations relatives à la sécurité alimentaire – si le produit a dépassé la date codée, peut-il être utilisé tout de même pour nourrir des êtres humains? De plus, la capacité des organismes de bienfaisance à traiter les dons d’aliments de façon sécuritaire est une source de préoccupations.
- c) Manque d’infrastructure – souvent, les organismes de bienfaisance ne disposent pas de l’infrastructure nécessaire (p. ex., capacité de réfrigération) pour stocker de grandes quantités de produits périssables.
- d) Logistique – c’est difficile de faire parvenir les produits aux organismes de bienfaisance sans créer de problèmes au fournisseur (p. ex., nécessité d’une collecte quotidienne pour soulager les pressions imposées aux entrepôts des fournisseurs).
- e) Produits ayant une courte durée de conservation – les organismes de bienfaisance sont bombardés par des produits qui ne se conservent pas longtemps (p. ex., produits de boulangerie frais).
- f) Obstacles fondés sur la religion ou les normes – pour des raisons religieuses ou en raison des normes établies par les institutions publiques (p. ex., normes établies par les conseils scolaires relativement aux niveaux de sodium), les organismes de bienfaisance peuvent se voir dans l’impossibilité d’accepter des aliments donnés.

Voici d’autres obstacles nommés par les répondants concernant la réduction et le recyclage du gaspillage de nourriture :

- a) la technologie requise ou l’accès à cette technologie est trop coûteux pour les PME;
- b) l’incapacité à séparer les aliments à la source, en raison de l’infrastructure inappropriée de certaines installations ou municipalités;
- c) manque de comportement approprié par la direction (p. ex., accent mis sur la réduction des coûts facilement visibles, tels que la main-d’œuvre) ou les employés (p. ex., résistance à mettre en œuvre les processus requis);
- d) dans le cas des chaînes de franchises, manque d’engagement de la part des franchisés qui sont autrement indépendants;
- e) la gestion des déchets est intégrée au contrat de location (p. ex., restaurants situés dans des centres commerciaux, des hôpitaux ou des universités). Ces facteurs sont des moteurs de la culture de ces entreprises ou institutions.

²⁹ De telles préoccupations ont donné naissance à des politiques qui empêchent les dons d'aliments.

3.6 Le gouvernement doit jouer un rôle pour réduire le gaspillage de nourriture

Les répondants ont été interrogés quant au rôle que devrait jouer le gouvernement pour réduire le gaspillage de nourriture. Dans l'ensemble, les répondants se sont montrés sceptiques quant à l'efficacité de la réglementation en tant que mécanisme primaire pour la réduction du gaspillage de nourriture; ils n'appuieraient donc pas une approche dirigée par le gouvernement. Les répondants considèrent que le rôle principal du gouvernement consiste à motiver et permettre le changement. Selon la plupart des répondants, les gouvernements devraient faire partie des discussions sur les moyens de réduire le gaspillage de nourriture. Le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux pourraient jouer des rôles clés pour entraîner un changement efficace, y compris les suivants :

- a) les gouvernements municipaux devraient augmenter les redevances de déversement pour refléter le coût véritable de l'enlèvement des déchets (c.-à-d. d'une perspective environnementale à long terme);
- b) les gouvernements municipaux ou provinciaux devraient introduire des projets de loi pour empêcher les déchets organiques de finir dans les décharges;
- c) établir une définition du gaspillage de nourriture qui tient compte des différences entre la perspective industrielle et la perspective domestique;
- d) les organismes et les ministères provinciaux devraient élaborer un ensemble commun de définitions du gaspillage de nourriture et des pratiques de surveillance et d'intervention associées;
- e) les organismes et les ministères provinciaux devraient élaborer un ensemble commun de voies de gestion du gaspillage de nourriture qui respectent les priorités de la sécurité alimentaire;
- f) harmoniser les pratiques et les règlements en matière de gaspillage de nourriture dans les différentes municipalités et provinces;
- g) échanger des meilleures pratiques;
- h) fournir un financement de démarrage pour soutenir l'élaboration de programmes qui encouragent les PME à assurer un meilleur suivi et une meilleure gestion de leurs flux des déchets et à former leurs employés (c.-à-d. ramener des programmes tels que le On-site Technical Assistance Program for Manufacturers³⁰ du Bloom Centre for Sustainability, anciennement le Toronto Region Sustainability Program);
 - i. Le gouvernement devrait tenir compte non seulement des coûts de l'exploitation des programmes, mais également des revenus supplémentaires générés par les taxes sur les investissements en technologie et les profits d'entreprise additionnels générés grâce à ces programmes.

³⁰ le financement conjoint des évaluations complètes de prévention de la pollution sur place a pris fin en 2012.

- ii. Dans le cas de Fruition Fruit & Fills, le gouvernement a versé la somme de 4 000 \$ par l'entremise du Toronto Region Sustainability Program³¹ pour partager les coûts d'une évaluation qui a permis de réaliser des économies annuelles de 490 000 \$. Ces économies se sont traduites par des primes plus élevées pour les employés (l'entreprise a partagé une partie des économies avec ceux-ci), ainsi que des profits plus importants pour l'entreprise. Si l'on prend pour hypothèse un taux d'imposition marginal de 28,5 pour cent sur les sommes supplémentaires (pour les employés et pour l'entreprise), les économies ont généré un revenu supplémentaire de 140 000 \$ par an pour le gouvernement (autrement dit, un rendement des investissements de presque 3 500 %) (Taylor 2011).
- i) Introduire des programmes dans le curriculum scolaire pour acquérir des connaissances et des compétences (telles que la planification des repas, la cuisine avec des restes et les méthodes de conservation de la nourriture) qui sont importantes pour encourager le développement d'attitudes et de comportements qui entraînent une réduction du gaspillage de nourriture;
- j) Comme le gaspillage de nourriture est lié à l'obésité et à la qualité des aliments consommés, influencer le contrôle de la taille des portions et les conseils nutritionnels grâce à des politiques appropriées sur les soins de santé;
- k) améliorer les communications concernant la signification des dates « meilleur avant » et des dates de péremption pour la sécurité alimentaire et la valeur nutritive.

Les gouvernements, qui englobent une gamme de facteurs et d'institutions, sont considérés comme jouant un rôle important pour réduire le gaspillage de nourriture, particulièrement selon une perspective de bien public, en influençant les changements d'attitudes qui, selon les répondants, étaient essentiels pour la réduction durable du gaspillage de nourriture.

3.7 Les occasions les plus influentes sont représentées par une modification du comportement des gestionnaires et des consommateurs et par la collaboration

Les répondants voient trois occasions distinctes de produire des avantages mesurables pour le secteur, l'environnement et la société, en encourageant et en favorisant la réduction du gaspillage de nourriture. Ensemble, elles reflètent les leçons tirées de la revue de la littérature, à savoir que pour mettre en œuvre des changements à l'échelle du secteur requis pour réaliser une réduction mesurable du gaspillage de nourriture, il est nécessaire de faciliter des changements intentionnels dans la culture des entreprises et des gouvernements, ainsi que dans les attitudes des particuliers au travail et à la maison.

³¹ Le Toronto Region Sustainability Program fournissait aux PME de la région du Grand Toronto un incitatif au financement avec un partage de 50 pour cent des coûts (jusqu'à concurrence de 4 000 \$) pour une évaluation de la prévention de la pollution, ainsi que de l'aide technique pendant la mise en œuvre de la stratégie de prévention de la pollution. La recherche a indiqué que le partage de 50 pour cent des coûts était l'élément principal qui a motivé la participation au programme (Granek et Hassanali 2006).

3.7.1 *Influencer les changements d'attitude et de comportement*

La première occasion consiste à créer les changements d'attitude requis pour appuyer et permettre les changements ultérieurs de comportement, en sensibilisant davantage les intervenants aux avantages que permet de réaliser la réduction du gaspillage de nourriture. Pour cela, il faudra inventorier les activités, mesurer le rendement actuel et être en mesure de déterminer les causes fondamentales le long de chaînes de valeur spécifiques. Cela fournira des idées objectives détaillées, qui peuvent être étalonnées et mises en œuvre. Parmi ces idées, on peut citer :

- a) Quels sont les points chauds en Ontario et dans l'industrie ou le secteur concerné?
- b) Quels sont les obstacles qui empêchent de s'attaquer au problème?
- c) Quelles interventions ont été couronnées de succès et pourquoi?
- d) Quelles sont les meilleures pratiques éprouvées et comment ont-elles été réalisées?
- e) Comment des entreprises spécifiques ont-elles bénéficié des interventions relatives aux meilleures pratiques identifiées et comment les leçons apprises peuvent-elles être partagées dans l'ensemble du secteur pour reproduire les résultats?

3.7.2 *Comportement des ménages*

La deuxième occasion concerne l'endroit où se produit la majeure partie du gaspillage, à savoir dans les ménages. Les répondants estiment qu'il existe une occasion importante de réduire le gaspillage de nourriture en motivant les consommateurs à changer leur comportement, et particulièrement en ce qui concerne les décisions d'achat. Parmi les voies qui devraient être explorées relativement au comportement des consommateurs, on peut citer :

- a) déterminer si les consommateurs sont aussi exigeants relativement à la qualité des produits que pensent les détaillants, et donc si les spécifications pourraient être modifiées pour réduire le gaspillage;
- b) déterminer s'il existe un lien solide entre la pratique d'offrir des rabais sur les produits et le gaspillage de nourriture, et la mesure dans laquelle il diffère d'une catégorie à l'autre.

3.7.3 *Collaboration accrue*

Il existe également des occasions de réduire le gaspillage de nourriture en encourageant une collaboration accrue entre les différents services fonctionnels d'une entreprise donnée, entre différentes entreprises et tout le long de la chaîne de valeur. L'étendue de cette occasion est illustrée par les répondants, qui indiquent qu'ils observent déjà une plus grande volonté par les entreprises de collaborer pour s'attaquer aux problèmes. Pour motiver et permettre la collaboration dans l'ensemble du secteur agroalimentaire, il faudra :

- a) des exemples et des meilleures pratiques éprouvées illustrant les points où les entreprises collaborent et les avantages de ces collaborations;
- b) des occasions de formation et de développement des capacités pour les entreprises, afin d'améliorer les capacités de gestion des personnes;
- c) des événements de réseautage et d'apprentissage, qui ciblent différents secteurs de l'industrie.

Le rapport passe maintenant à la description de la séance de travail pendant laquelle les conclusions de la revue de la littérature et de la recherche primaire ont été présentées aux intervenants du secteur dans le but d'en discuter et de les vérifier.

4. Séance de travail des intervenants

4.1 Objectif et vue d'ensemble

L'objectif de la séance de travail sur le gaspillage de nourriture, tenue le 17 décembre 2013, consistait à lancer le processus d'élaboration d'une approche coordonnée et efficace au problème de gaspillage de nourriture au Canada. La séance de travail a réuni 25 intervenants intéressés (cinq représentants des transformateurs, trois du secteur du commerce de détail, quatre des associations du secteur, trois du secteur du flux des déchets, deux du gouvernement, un représentant des organismes de bienfaisance et sept experts sur le sujet), pour discuter du problème de gaspillage de nourriture et cerner les étapes requises pour aller de l'avant et commencer à résoudre ce problème. Le programme de la séance de travail est présenté à l'annexe 3 et les résultats détaillés produits par les quatre groupes de discussion formés pendant la séance sont présentés à l'annexe 4.

La séance a commencé par une vue d'ensemble des raisons pour lesquelles la réduction du gaspillage de nourriture est importante pour le secteur agroalimentaire canadien et de ce que l'on sait actuellement sur le contexte canadien. Parmi les documents présentés, on peut inclure les conclusions de la revue de la littérature, les résultats des entrevues auprès des intervenants, ainsi que les versions préliminaires des cartes du problème de gaspillage de nourriture et des intervenants. On a également présenté les résultats d'une enquête menée par Produits alimentaires et de consommation du Canada, sur les défis et les expériences de ses membres relativement au gaspillage de nourriture et à ses causes fondamentales.

Les présentations ont été suivies d'une séance interactive, pendant laquelle il a été demandé aux intervenants de faire des observations sur les versions préliminaires des cartes du problème de gaspillage de nourriture et des intervenants. Avec quelques exceptions mineures, les cartes ont été considérées comme des représentations exactes de l'état actuel du gaspillage de nourriture au Canada. Des délégués d'autres entreprises et organisations, y compris l'Association canadienne de l'emballage, le Conseil du recyclage de l'Ontario et la municipalité régionale de York, ont ensuite fourni une vue d'ensemble des initiatives qu'ils avaient amorcées relativement à la réduction du gaspillage de nourriture.

Pour aider à identifier la nature et les déterminants du gaspillage de nourriture dans les différents domaines du secteur agroalimentaire, les participants ont alors formé quatre groupes. Chaque groupe s'est concentré sur un niveau différent de la chaîne de valeur : exploitations agricoles et transformation,

vente au détail, service alimentaire et consommateurs. En plus de cerner les causes fondamentales et les obstacles ou les barrières qui empêchent de réduire le gaspillage de nourriture dans leur « niveau », chaque groupe devait proposer des solutions potentielles pour les domaines dont l'impact était élevé : c.-à-d. des scénarios qui procuraient la meilleure occasion de produire des réductions mesurables du gaspillage de nourriture à court et à moyen terme. Chaque groupe a ensuite présenté ses conclusions à l'ensemble du public pour en discuter. Par la suite, une discussion concise s'est penchée sur l'identification de ce qu'une initiative canadienne sur le gaspillage de nourriture devrait essayer de réaliser, comment, pourquoi et quand, qui devrait y prendre part, les rôles de ces personnes et comment accéder aux ressources nécessaires. La séance a pris fin en proposant de former un groupe de travail pour déterminer les étapes suivantes et élaborer un plan pour contrer le problème de gaspillage de nourriture au Canada. Les participants à la séance de travail ont été invités à prendre part à ce groupe de travail.

4.2 Points saillants de la discussion

Les points importants soulevés pendant la discussion générale et les discussions en groupes sont résumés ci-dessous. Ils ne figurent pas en ordre de priorité.

La nécessité d'obtenir de meilleurs renseignements

1. Des études détaillées **sont requises pour quantifier l'ampleur du problème de gaspillage de nourriture**, en commençant par la détermination d'une manière objective de mesure le gaspillage de nourriture et ses répercussions.
2. La plupart des mesures utilisées actuellement **ne font qu'aggraver (et non pas réduire) le problème de gaspillage de nourriture**. Un exemple est la tendance à axer les décisions sur le volume et à mettre l'accent sur la minimisation des coûts à une extrémité de la chaîne de valeur, souvent au détriment d'une autre, plutôt que d'assurer que les actifs sont utilisés à bon escient et que le gaspillage est minimisé à tous les points de la chaîne de valeur.
3. **Des compromis doivent être réalisés entre le gaspillage de nourriture et le gaspillage d'emballage**. Une bonne compréhension de ces compromis peut aider les entreprises à prendre de meilleures décisions relatives à l'emballage. Par exemple, l'emballage peut augmenter la durée de conservation (p. ex., bananes, concombres). De plus, si des portions plus petites sont demandées, les produits doivent être emballés en portions. Plus d'emballage peut réduire la quantité de nourriture gaspillée le long de la chaîne de valeur, mais les méthodes adoptées pour récupérer et recycler l'emballage de façon efficace seront plus importantes qu'elles ne l'ont jamais été.

La nécessité de prendre des mesures immédiates et coordonnées

4. Au Canada, **les mesures prises pour contrer le problème de gaspillage de nourriture ne suffisent pas** et la coordination des efforts actuels est insuffisante. Les solutions les plus efficaces seront celles qui englobent la totalité de la chaîne de valeur plutôt que les approches qui ne touchent qu'une seule entreprise.

5. Bon nombre des mêmes problèmes **touchent de nombreux niveaux de la chaîne de valeur et sont créés par les mêmes causes fondamentales**. La plupart des différences concernent les manières dont les problèmes se manifestent, et non leur cause.
6. **Bon nombre des aspects du gaspillage de nourriture sont des problèmes préconcurrentiels**. Les entreprises qui sont normalement des concurrents peuvent travailler ensemble pour cerner les domaines où elles peuvent réduire le gaspillage de nourriture et élaborer des stratégies qui peuvent être mises en œuvre pour plusieurs entreprises ou tout un secteur.
7. **Les entreprises doivent se concentrer moins sur le** taux de détournement pour se concentrer davantage sur la réduction du gaspillage et la maximisation de la valeur tirée du gaspillage de nourriture, moins les coûts requis pour le gérer.
8. Un effort concerté pour s'attaquer au problème présenté par le gaspillage de nourriture (et d'emballage) signifie que **les municipalités et les autres ordres de gouvernement doivent collaborer de façon plus efficace**.
9. **Le détournement de la nourriture gaspillée met en évidence des problèmes juridiques importants qui doivent être résolus par les entreprises et le gouvernement**. Ces problèmes comprennent la gestion des risques et les litiges possibles dans l'éventualité où une maladie d'origine alimentaire est transmise par des aliments donnés.

Faire évoluer les attitudes

10. **Des efforts ciblés de recherche, de diffusion et de formation sont requis** pour s'atteler aux changements culturels et comportementaux requis pour résoudre le problème de gaspillage de nourriture au niveau de l'industrie. L'ignorance et les hypothèses incorrectes comptent parmi les obstacles clés à la réduction du gaspillage de nourriture dans les chaînes alimentaires et à la maison.
11. **L'échange d'histoires de réussites contribuera à justifier le dossier d'analyse** qui explique pourquoi la réduction du gaspillage de nourriture est importante pour n'importe quelle entreprise.
12. Les solutions relatives au gaspillage de nourriture **doivent tenir compte de toute la gamme d'avantages**, tels qu'une réduction des coûts d'élimination, de la main-d'œuvre, de l'énergie et des impacts environnementaux. Les organisations pourraient quantifier la valeur des solutions de rechange sur le plan de la valeur commerciale, mais également de valeur sociale, ce qui est particulièrement pertinent à l'utilisation de nourriture dans les banques alimentaires, les soupes populaires et les refuges.
13. **Il est également possible de tirer des leçons de l'expérience vécue au sein d'autres régions et entreprises**, car de nombreux pays et certaines entreprises ont une longueur d'avance lorsqu'il s'agit d'aborder le problème de gaspillage de nourriture.

En plus de ces perspectives communes sur la création d'un programme efficace relatif au gaspillage de nourriture, plusieurs participants ont exprimé leur intérêt à prendre part à un groupe de travail visant à établir une initiative à long terme de réduction du gaspillage de nourriture.

5. Recommandations

Il y a encore beaucoup de pain sur la planche avant que l'Ontario et le Canada soient considérés comme des chefs de file de la lutte contre le gaspillage de nourriture. Le Canada a fait relativement peu de choses jusqu'à maintenant en matière de réduction du gaspillage à la source; à la place, les efforts ont mis l'accent sur le réacheminement et le recyclage. Cela s'explique par le fait que ces dernières approches sont souvent plus faciles que la réduction du gaspillage à la source, et que de nombreuses entreprises, voire la plupart d'entre elles, ne comprennent toujours pas en quoi la réduction du gaspillage de nourriture peut entraîner une amélioration considérable de leur rentabilité. L'incapacité de faire comprendre les avantages financiers de la réduction du gaspillage de nourriture grâce à des exemples de succès est un domaine essentiel dans lequel le Canada accuse du retard par rapport à d'autres régions. Des initiatives internationales coordonnées, telles que le Food Chain Centre (FCC) et le Waste Resources Action Programme (WRAP) du Royaume-Uni et la Food Waste Reduction Alliance (FWRA) des États-Unis, fournissent de l'information sur les répercussions du gaspillage de nourriture dans ces pays.

Les recommandations suivantes reflètent les conclusions de la recherche présentées dans ce rapport. Elles reflètent également la nécessité pour l'Ontario de bâtir les capacités nécessaires pour permettre aux entreprises et à l'environnement de bénéficier d'une réduction du gaspillage de nourriture. Pour terminer, elles reflètent le fait que tandis que des ressources sont investies pour obtenir des résultats au niveau des entreprises et du secteur, la gamme complète de possibilités ne verra jamais le jour sans une plus grande collaboration entre le secteur et tous les ordres de gouvernement. Sans une collaboration efficace, il sera extrêmement difficile d'obtenir les changements d'attitude qui, selon les répondants, sont essentiels pour la réduction du gaspillage de nourriture et de ses répercussions sur l'économie et l'environnement.

Les recommandations de haut niveau suivantes découlent de la présente étude :

1. **Établir un groupe de travail dont le mandat sera la réduction du gaspillage de nourriture.** La participation directe des intervenants les plus intéressés et des pionniers dès le début donnera l'élan nécessaire pour le changement.
 - a) Les premiers invités devraient être les organisations et les personnes qui ont manifesté leur intérêt pour le problème de gaspillage de nourriture pendant la séance de travail de décembre 2013.
 - b) Des participants supplémentaires devraient être recrutés pour assurer l'engagement des intervenants nécessaires pour réaliser le mandat du groupe. La carte des intervenants en matière de gaspillage de nourriture (figure 2) devrait servir de guide pour identifier la gamme des intervenants qui devraient être représentés au sein du groupe de travail.

2. **Cataloguer les initiatives pertinentes à l'échelle canadienne et internationale au sujet du gaspillage de nourriture.** La préparation d'une liste des initiatives canadiennes et de leurs progrès est une première étape importante, mais cette liste devrait être actualisée tous les ans. C'est essentiel pour faciliter l'échange efficace de connaissances entre les groupes d'intervenants et pour éviter le dédoublement des efforts.
 - Le groupe de travail devrait dresser une liste des initiatives canadiennes actuelles en matière de gaspillage de nourriture pour en déterminer la portée et les résultats. Des initiatives couronnées de succès devraient être utilisées pour mettre en vedette des stratégies qui peuvent être utilisées par le secteur pour justifier la réduction du gaspillage de nourriture. Les initiatives qui ont échoué peuvent également fournir des leçons importantes au secteur.
 - Il faut également tenir compte des initiatives et des pratiques internationales qui pourraient être pertinentes pour le Canada. Les initiatives du WRAP et du FWRA identifiées dans le présent rapport devraient servir de point de départ.
3. **Élaborer une définition et des mesures communes.** La définition du gaspillage de nourriture devrait être utilisée pour définir l'objectif et la portée du groupe de travail. Cela permettra d'éclairer les stratégies élaborées ou adoptées.
 - a) Le groupe de travail doit élaborer une définition claire et unanime du gaspillage de nourriture. En formulant cette définition, le groupe de travail devrait tenir compte des problèmes soulevés dans la section 3.1 du présent rapport.
 - b) Une fois la définition établie, le groupe de travail devrait cerner les premiers moyens qui permettront de mesurer de façon efficace le gaspillage de nourriture.
4. **Élaborer des stratégies.**
 - a) **Réduction** – Le groupe de travail devrait commencer par cerner les stratégies qui se concentrent sur la réduction du gaspillage de nourriture.
 - b) **Redistribution, recyclage et élimination** – Une fois que les stratégies de réduction ont été mises en œuvre, le groupe de travail devrait continuer à élaborer des stratégies pour aborder le problème du gaspillage de nourriture grâce à la redistribution, le recyclage et, pour terminer, une élimination efficace.
5. **Élaborer des études pilotes et les exécuter.**
 - a) **Identifier les candidats** – Le groupe de travail devrait identifier les entreprises qui accepteraient de participer à des études pilotes pour la mise à l'essai des stratégies.
 - b) **Mettre en œuvre les études de cas** – Les études de cas devraient incorporer les caractéristiques suivantes :
 - i. **Collaboration** : une approche collaborative avec des partenariats stratégiques entre le gouvernement et le secteur, principalement facilités par les ONG;
 - ii. **Orientation vers l'action** : un accent mis sur l'action, avec les acteurs et les pionniers les plus intéressés dès le début;

- iii. **Confidentialité** : prestation d'un soutien confidentiel à l'industrie, avec une publication à grande échelle de résultats génériques;
 - iv. **Mesures** : évaluations initiales des endroits et des raisons du gaspillage de nourriture, qui étayent le dossier d'analyse en faveur de la réduction du gaspillage de nourriture en permettant aux entreprises et aux consommateurs d'assurer le suivi du gaspillage de nourriture et, par conséquent, de prendre des décisions éclairées en matière de gestion;
 - v. **Approche progressive et itérative** : associée à une vision à long terme, une telle approche permet l'amélioration continue des processus et des programmes.
6. **Diffuser les résultats des études pilotes.** Une fois les études pilotes terminées, le groupe de travail utilisera les idées générées pour faciliter l'échange de connaissances et les meilleures pratiques :
- a. **Public** : transmettre les résultats des études pilotes au public afin de sensibiliser les consommateurs et de jeter les bases qui les aideront à réduire les déchets domestiques;
 - b. **Secteur** : échanger avec tout le secteur des renseignements au sujet de l'étendue et de la nature du gaspillage de nourriture dans les chaînes de valeur étudiées afin d'aider les entreprises à justifier la réduction du gaspillage de nourriture;
 - c. **Gouvernement** : renseigner les gouvernements au sujet des avantages publics et privés de l'adoption de dispositions législatives et de l'élaboration de programmes qui pourraient entraîner des réductions du gaspillage de nourriture le long de la chaîne de valeur.

Après l'évaluation et la communication des études pilotes, le groupe de travail sera en bonne position pour cerner les priorités futures.

Annexes

Annexe 1. Rapports et réalisations des initiatives étrangères de réduction du gaspillage de nourriture

Rapports de WRAP qui sont pertinents pour le Canada :

- Understanding Consumer Food Management Behaviour (juillet 2007)
- Helping Consumers Reduce Fruit and Vegetable Waste (septembre 2008)
- Seal Integrity and the Impact on Food Waste (mars 2009)
- Waste Arising in the Supply of Food and Drink to Households in the UK (mars 2010)
- Reducing Food Waste through Retail Supply Chain Collaboration (mars 2011)
- Opportunities for Resource Efficiency in the Food and Drink Sector (juin 2011)
- Resource Maps for Fresh Meat across Retail and Wholesale Supply Chains (juin 2011)
- Fruit and Vegetable Resource Maps (juin 2011)
- Food Waste Collections to SMEs: Developing the Business Case (juin 2012)
- Waste Mapping Guide (mars 2013)
- Self-Assessment Review for Food and Drink Manufacturers (mars 2013)
- Estimates of Waste in the Food and Drink Supply Chain *(octobre 2013)

Réalisations actuelles de la FWRA :

- Réunion proactive de trois importantes associations alimentaires (2010)
- Première évaluation (niveau 1) du gaspillage de nourriture en se fondant sur les données publiquement disponibles et des entrevues avec des membres choisis du comité de direction du GMA/FMI et d'intervenants externes clés (mars 2012)
- Deuxième évaluation (niveau 2) du gaspillage de nourriture auprès des fabricants, des détaillants et des grossistes, en se basant sur les données primaires recueillies directement auprès d'entreprises (avril 2013). Les données ont été recueillies par l'entremise d'une enquête auprès de membres ciblés de la FWRA dans les secteurs de la fabrication et de la vente au détail et en gros; les données sur les restaurants seront recueillies lors de la prochaine itération de l'enquête (les résultats devraient être publiés au printemps 2014).
- Le sous-comité des solutions émergentes et des meilleures pratiques doit publier son guide des meilleures pratiques à l'intention des entreprises, afin d'augmenter les dons d'aliments et de réduire la nourriture gaspillée envoyée aux décharges (publication prévue pendant le premier trimestre de 2014)
- Le sous-comité des solutions émergentes et des meilleures pratiques doit identifier certaines des nouvelles technologies que les entreprises peuvent mettre à l'essai ou adopter pour réduire la quantité de nourriture gaspillée, augmenter la quantité d'aliments nutritifs donnés, et recycler le gaspillage inévitable en le détournant des décharges pour l'utiliser dans des initiatives utiles telles que le compost, les aliments pour animaux ou l'énergie.

Annexe 2. Organisations et personnes interviewées

Transformateurs et entreprises de conditionnement	
Aliments Maple Leaf	Anne Tennier, vice-présidente, affaires environnementales
Pride Pack	Gary Turner, vice-président et directeur général
VG Meats	Cory Van Groningen, copropriétaire (également président de la ON Independent Meat Processors Association)
Weston Foods	Walter Kraus, vice-président, environnement et responsabilité sociale de WESTON FOODS (également membre de l'Association canadienne de la boulangerie et membre du conseil d'administration de Provision Coalition)
PepsiCo Foods Canada	Helmi Ansari, directeur de la durabilité et la productivité
Détaillants	
Loblaws	Sonya Fiorini, directrice principale, responsabilité sociale des entreprises
Longo's	Mike Longo, vice-président, marchandisage des produits frais
Service alimentaire	
Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires	Doug McCallum, directeur de l'environnement et de la durabilité
Tim Horton's	Tim Faveri, directeur de la durabilité et la responsabilité
Consommateurs	
My Sustainable Canada	Tania Del Matto, directrice générale
Organismes de bienfaisance	
Banques alimentaires Canada	Craig McGurn, directeur du partage national d'aliments Jennifer Beech, coordonnatrice de programmes
Flux des déchets	
Conseil du recyclage de l'Ontario	Jo-Anne St. Godard, directrice générale
Experts	
	David Smith, ancien vice-président de la durabilité, Sobeys, et vice-président du marketing, Whole Foods
Deloitte	Valerie Chort, chef de la durabilité, Deloitte Canada Olivier Jan, directeur, Deloitte France
Intendance environnementale	Bruce Taylor, président
Université de Guelph	Ralph Martin, chaire Loblaw en production durable d'aliments Michael Von Massow, professeur adjoint, gestion de l'accueil et du tourisme

Annexe 3. Programme de la séance de travail sur le gaspillage de nourriture, 17 décembre 2013

Objectifs de la séance :

- Valider la carte des intervenants et la carte du problème de gaspillage de nourriture
- Examiner les conclusions tirées de cette recherche et de la recherche réalisée par d'autres organisations
- Examiner les causes fondamentales du gaspillage de nourriture et les barrières à cet égard
- Cerner les domaines où pourraient être trouvées des solutions à fort impact, sur lesquels mettre l'accent en 2014
- Identifier des participants potentiels pour des groupes de travail futurs

Principaux éléments de la rencontre :

- Accueil et installation, présentation des participants, et commentaire concernant la raison de la réunion
- Vue d'ensemble des conclusions de la recherche : contexte, ce que les chercheurs ont trouvé et le sens possible
- Activités du secteur : vue d'ensemble d'autres projets et données qui concernent le gaspillage (Produits alimentaires et de consommation du Canada, Association canadienne de l'emballage, autres)
- Discussions en groupe
 - Quelles sont les causes fondamentales du gaspillage de nourriture?
 - Quels sont les obstacles ou les barrières à la résolution du problème?
 - Quels sont les domaines qui peuvent avoir un impact élevé sur lesquels mettre l'accent pour trouver des solutions?
- Rapports sur les discussions en groupe
- Préparation d'une feuille de route des mesures à prendre
 - Discussion sur les solutions :
 - Qui sont les intervenants les plus influents?
 - Quelles sont les lacunes clés en matière d'information?
 - Quelles sont certaines approches recommandées?

Annexe 4. Notes sur les discussions en petits groupes

Cette annexe inclut un résumé des discussions en petits groupes qui ont eu lieu pendant la séance de travail du 17 décembre 2013. L'objectif consistait à saisir les points clés de la discussion, qui seraient alors présentés au groupe de travail. Il n'y avait pas suffisamment de temps pour se pencher en profondeur sur chacun des sujets.

Discussion de la ferme au secteur de la transformation

Cette discussion mettait l'accent sur le gaspillage qui se produit de la ferme à la transformation, mais également sur les répercussions des discussions à ce niveau sur la gestion de la nourriture et du gaspillage associé jusqu'à la distribution aux commerces de détail et au service alimentaire. *Il a été mentionné que la quantité de gaspillage illustrée sur la carte au point de distribution n'était pas très élevée.*

Thème englobant

Le consensus était que la quantité de nourriture gaspillée qui se produit actuellement à partir du champ jusqu'à la transformation et l'emballage découle de l'insuffisance des incitatifs au changement. Les deux problèmes les plus visibles découlant de l'insuffisance des incitatifs sont une **gestion** inefficace et le manque d'investissement dans des **infrastructures appropriées**.

Gestion

Gestion des exploitations agricoles : les participants estimaient que la quantité de gaspillage qui se produit dans les exploitations agricoles et à la sortie de celles-ci découle de trois facteurs de gestion interreliés :

- De nombreux problèmes découlent de la longueur des cycles de production et de la réticence à engager des coûts élevés de changement de production, car les agriculteurs éprouvent des difficultés à exploiter des entreprises commerciales. Pour cette raison, les fruits et légumes peuvent être « inaptes à la consommation », ce qui a des répercussions sur les activités de leurs clients.
- Les différences de type et de taille des exploitations agricoles ont réduit la capacité et la motivation des agriculteurs à élaborer des pratiques de gestion efficace sur les exploitations.
- Les différences d'échelle et de taille des entreprises agricoles peuvent s'avérer incompatibles avec l'échelle de la transformation et de la vente au détail à forte concentration, entraînant ainsi des pertes importantes dans les champs ou après la récolte lorsque les flux de produits sont mal coordonnés.

Gestion des processus : la quantité de nourriture gaspillée provenant des usines de transformation découle principalement d'un certain nombre de facteurs :

- La direction met principalement l'accent sur la minimisation des effets du gaspillage de nourriture, et non sur la réduction à long terme du gaspillage.
- La communication aux exploitations agricoles des normes et des exigences des transformateurs n'est pas efficace.
- Les PME ne disposent pas des connaissances et des ressources (humaines et financières) requises pour mettre en œuvre des pratiques efficaces de gestion du gaspillage.
- Bon nombre d'entreprises hésitent à modifier leur comportement parce qu'elles ne possèdent pas les procédures normales d'exploitation ou les « lignes directrices »; elles s'en tiennent donc à ce qu'elles connaissent, même si elles savent que cela génère des résultats sous-optimaux.
- Les spécifications relatives aux produits sont trop rigides ou peu pratiques
- Les agriculteurs ne sont pas disposés à se demander en quoi les changements pour des raisons environnementales pourraient se répercuter sur l'aspect des récoltes, sans nuire à la saveur ou à la durée de conservation.

Connaissances

Deux groupes pourraient jouer un rôle plus important pour fournir aux gestionnaires les connaissances et la motivation dont ils ont besoin pour réduire le gaspillage de nourriture. Toutefois, souvent, les fournisseurs de services et les fonctionnaires qui pourraient fournir des conseils ne disposent pas des connaissances dont ils auraient besoin pour motiver les agriculteurs à adopter les comportements appropriés en matière de gestion.

Le manque le plus influent est la base de connaissances qui serait requise pour contrer les attitudes en vase clos et les déconnexions résultantes qui existent à tous les points de la chaîne de valeur. Pour résoudre ce déficit des connaissances, il faudra prouver le dossier d'analyse en faveur de la réduction du gaspillage de nourriture par les moyens suivants :

- *L'adoption de mesures efficaces*
 - Les mesures actuelles sont axées sur le volume et le coût à une extrémité de la chaîne de valeur, plutôt que sur l'utilisation efficace des actifs tout le long de celle-ci. Par exemple, les décisions prises dans l'exploitation agricole peuvent être fondées sur la maximisation du rendement des récoltes, plutôt que sur la maximisation des qualités internes qui comptent pour un transformateur.
 - Les systèmes et les fournisseurs des services ne fournissent pas de mesures exactes du gaspillage et de ses répercussions sur le rendement. Par exemple, les audits du gaspillage ne fournissent pas de rapports tels que : « Voici où le gaspillage se produit, voici pourquoi il s'est produit, et voici pourquoi il vous a coûté \$\$\$ en coûts inutiles ou en marges perdues, etc. »
- *Gestion sous-optimale des catégories*
 - Amélioration des prévisions dans le cadre de la gestion des catégories Un exemple de meilleure pratique est représenté par les détaillants qui ont établi l'étalonnage suivant : 80 pour cent de leur demande prévue est fixe, tandis que les 20 pour cent restants représentent une fluctuation de la demande qui est réalisée lorsque la commande est réellement passée.
- *Formation*

- Acquisition des compétences et de la confiance nécessaires pour réduire le gaspillage de nourriture, particulièrement à la source, par une gestion plus efficace des déterminants de la qualité, tels que la génétique et les pratiques de récolte.

Infrastructure

Bon nombre de transformateurs (PME et grosses entreprises) savent qu'ils peuvent la quantité de nourriture gaspillée qu'ils produisent, mais ils ne le font pas. Voici les principales raisons citées pour cet état des choses :

- le soutien inefficace, d'un point de vue préconcurrentiel, des associations du secteur et du gouvernement (le problème lié à ce dernier est aggravé par les difficultés à assurer une coordination stratégique des programmes du gouvernement fédéral et des gouvernements provinciaux et municipaux);
- un manque de collaboration entre les gouvernements à l'échelle municipale, régionale, provinciale et fédérale, en ce qui concerne la définition de gaspillage et de gestion du flux des déchets et des règlements associés;
- les transformateurs ne peuvent pas installer l'équipement idéal, car le siège social met davantage l'accent sur le taux de rendement minimal requis pour récupérer l'investissement, particulièrement lorsqu'il existe des exigences plus évidentes (et plus enrichissantes sur le plan financier) pour les ressources;
- la réglementation dotée d'outils punitifs destinés à documenter les extrants polluants et à maintenir le statu quo ajoute des coûts et de la complexité à l'installation de technologies efficaces;
- l'infrastructure requise pour permettre aux PME de séparer les déchets de nourriture des autres déchets est peut-être trop coûteuse, souvent parce qu'elle est proposée uniquement en tant que format uniformisé;
- les programmes de financement qui encouragent les entreprises à investir dans la modernisation d'équipement sont perçus comme étant trop complexes, trop coûteux en temps, coûteux en main-d'œuvre (p. ex., pour remplir des demandes), trop exigeants (p. ex., exigences internationales) ou peu pratiques;
- il existe des occasions d'installer des digesteurs anaérobies éprouvés pour les déchets solides et les eaux usées, bien que la technologie soit toujours confrontée à des obstacles liés à la réglementation dans le contexte canadien.

Exploitations agricoles et transformateurs – Possibilités d'amélioration importantes

Discussion	Détails	Occasions possibles
Infrastructure inefficace	L'infrastructure et les politiques actuelles ne sont pas adaptées pour que les PME puissent adopter de façon efficace les meilleures pratiques possible en matière de gestion des déchets	Permettre une gestion plus efficace des déchets de nourriture et d'emballage par les entreprises de toutes les tailles
Pratiques de gestion	On retrouve des pratiques de gestion sous-optimales à tous les points de la chaîne de valeur, ce qui entraîne des niveaux inutiles de gaspillage de nourriture	Motiver l'adoption de pratiques d'affaires plus durables sur le plan environnemental

Façon d'emballer	Les façons d'emballer peu pratiques ou rigides génèrent du gaspillage, particulièrement pour les produits alimentaires périssables qui ne se vendent pas rapidement	Réduction du gaspillage dans les magasins et les restaurants
Générer de l'innovation dans le domaine de la viande, grâce à une amélioration de la production et à la sensibilisation des consommateurs	Il faut réduire le déséquilibre de la demande pour certaines parties de la carcasse, en faisant connaître des recettes, etc. Il faut transmettre aux consommateurs les coûts cachés associés à la production de bœuf de catégorie AAA	Réduire le gaspillage le long de la chaîne de valeur à la source : aliments pour animaux à l'exploitation agricole, découpage et élimination du gras lors de la transformation, élimination des coupes moins populaires dans les magasins
Optimisation des assortiments	Réduire le nombre d'UGS	Moins de gaspillage lors de la transformation et dans les magasins de vente au détail
Incidatifs financiers équilibrés	Il faut augmenter l'efficacité des incitatifs au changement. Par exemple, seuls les producteurs de biogaz bénéficient du détournement des déchets hors des décharges.	Encourager les transformateurs à détourner la nourriture gaspillée hors des décharges en leur offrant un revenu supplémentaire ou un moyen de compenser les coûts
Établir un moyen de communication efficace le long de la chaîne de valeur	Le manque de connectivité le long de la chaîne de valeur est une cause importante du gaspillage de nourriture. Il empêche également l'élaboration et la mise en œuvre de programmes d'amélioration continue	Production alimentaire durable en réduisant le gaspillage à la source et en permettant une gestion plus efficace de la chaîne de valeur
Réseaux et étalonnage conformes aux meilleures pratiques	Le manque de méthodes appropriées d'étalonnage et de prestation permettant d'entraîner des changements grâce à une application et un échange proactifs de connaissances maintient le statu quo	Il faut prouver le dossier d'analyse, pour générer des investissements plus efficaces par l'industrie et une amélioration des programmes gouvernementaux
Les pratiques de gestion des catégories aggravent le gaspillage	Les arrangements de gestion des catégories et d'approvisionnement qui mettent l'accent sur la génération de gains d'efficacité en maximisant le volume avec les coûts les moins élevés augmentent le gaspillage le long de la chaîne de valeur et à la maison	Des prévisions plus exactes et l'adoption de pratiques de gestion stratégique contribueraient à minimiser le gaspillage de nourriture à tous les points de la chaîne de valeur

Discussion sur le secteur de la vente au détail

La discussion sur la vente au détail s'est concentrée sur plusieurs domaines :

Dons aux banques alimentaires – Les banques alimentaires dépendent de leurs relations avec les commerces de détail, qui apportent une contribution importante à leurs stocks. Plusieurs facteurs jouent un rôle relatif aux dons aux banques alimentaires et plusieurs questions ont été posées par les participants.

- Sensibilisation – Où en est l’Ontario par rapport au reste du monde et à l’Europe?
- Il existe encore des questions qui concernent la gestion des risques et les répercussions légales entourant les dons faits aux banques alimentaires.
- En Ontario, la Loi de 1994 sur le don d’aliments doit être actualisée, ce qui est en cours de réalisation. Dans certains domaines, tels que la responsabilité légale en matière de sécurité alimentaire, les fournisseurs ne sont peut-être pas suffisamment protégés.
- Aux États-Unis, les dons sont libres d’impôt. Cela commence avec les agriculteurs, mais des études doivent être effectuées pour déterminer s’il est possible d’en faire plus avec le reste de la chaîne de valeur.
- Comment les partenariats avec les organisations de vente au détail peuvent-ils être étendus et approfondis?
- Les problèmes relatifs au manque d’accès et de coordination entre les magasins de détail persistent, particulièrement dans les régions rurales.
- Le manque de formation dans les organisations de vente au détail sur la manutention d’aliments qui pourraient être acheminés aux banques alimentaires signifie que certains aliments sont jetés plutôt que d’être envoyés aux banques alimentaires.

Le rôle des commerces de détail relativement au gaspillage de nourriture – Les politiques des commerces de détail et les préférences des consommateurs jouent toutes deux des rôles importants relativement au problème de gaspillage de nourriture.

- *Mesures*
 - Les mesures sont principalement orientées vers le volume ou les ventes par pied carré.
 - Qu’en est-il du gaspillage de nourriture inévitable? Comment devrait-il être mesuré? Comment devrait-on l’inclure sur la carte du problème?
 - Les systèmes ne fournissent pas une mesure exacte du gaspillage dans différents volets. Dans de nombreux cas, les aliments sont simplement radiés, sans tenir compte de leur destination. Des organismes tels que Second Harvest fournissent en fait des mesures à Loblaws pour encourager le détournement.
- *Les dates de péremption trop rapprochées augmentent le gaspillage – les détaillants et les transformateurs redoutent les risques associés aux menaces de litiges associés aux problèmes de sécurité alimentaire.*
- *Problèmes relatifs au retrait de l’emballage* – Les magasins ne peuvent pas retirer les produits de l’emballage sur place (pour les mettre dans un composteur ou un digesteur anaérobie). La gestion de cette situation affecte le flux des déchets provenant des commerces de détail. Les règlements sur la sécurité alimentaire sont conçus pour éviter la contamination croisée provenant de marchandises que l’on soupçonne de présenter un risque pour la sécurité alimentaire.
- *Gestion sous-optimale des catégories*
 - Amélioration des prévisions dans le cadre de la gestion des catégories

- *Manque de formation* en matière de gestion des aliments pour réduire le gaspillage et gérer le flux des déchets.

Vente au détail – Possibilités d’amélioration importantes

Discussion	Détails	Occasions possibles
Accent mis sur le volume	Les promotions, les mesures du rendement et les incitatifs à la vente au détail mettent tous l’accent sur le volume et la vente de produits. Les participants ne savaient pas trop s’il était possible ou même souhaitable de modifier cette situation.	Les promotions telles qu’« achetez-en un, obtenez-en un plus tard » pourraient réduire le gaspillage au niveau des consommateurs, sans pour autant réduire les ventes
Optimisation des assortiments	Réduire le nombre de choix – permet de réduire les stocks et le gaspillage de nourriture	Moins de gaspillage dans les commerces de détail
Problème de la durée de vie inappropriée	« Vendre avant » par rapport à « consommer avant » – dans certains cas, les consommateurs achètent des produits dont la durée de conservation restante est insuffisante.	Moins de perte au niveau des consommateurs si ceux-ci reçoivent des produits dont la durée de conservation est plus longue
Collaboration pour l’éducation des consommateurs – questions préconcurrentielles	En tant que principal point de contact avec les consommateurs, les exploitants de commerces de détail peuvent jouer un rôle majeur pour enseigner aux consommateurs à réduire le gaspillage de nourriture à la maison. Des leçons pourraient être tirées des chaînes de commerce de détail du Royaume-Uni. L’éducation devrait aborder la sécurité alimentaire et le gaspillage de nourriture en même temps.	Réduire le gaspillage au niveau des consommateurs
Améliorer la discipline de la chaîne froide	Pendant combien de temps le produit est-il conservé dans des chambres froides ou des camions frigorifiques avant d’arriver au magasin ou à la table? Quel est le rôle joué par les pratiques de manutention?	Les capacités améliorées de la chaîne froide permettront d’augmenter la durée de conservation
Optimisation des formats d’emballage inflexibles et emballage permettant le contrôle des portions	Identification des formats d’emballage optimaux pour réduire le niveau global de gaspillage – par exemple, les fruits de mer durables ont réalisé des progrès dans ce domaine.	Réduire le gaspillage au niveau des consommateurs en fournissant des options plus appropriées en matière de format. Cela peut entrer en conflit avec l’optimisation des assortiments.
Gestion des catégories et quantités commandées	Meilleures prévisions et commandes. Quel est le rôle des politiques de quantité économiques pour les commandes en matière de gaspillage? Optimisation des vagues de produits – Par	Des commandes plus précises pourraient minimiser le gaspillage dans les commerces de détail. Une meilleure

	<p>exemple, que faut-il faire en cas de surcharge de fraises de la Californie, lorsque les fraises canadiennes sont de saison en juin et en juillet? Trop de choix? Revenir à l'optimisation des assortiments</p> <p><i>Exemple de solution : la méthode « achetez-en un, obtenez-en un plus tard » adoptée par Tesco</i></p>	<p>planification pourrait permettre un passage plus facile aux produits locaux de saison, pour ainsi soutenir l'économie locale.</p>
<p>Soutenir les dons aux banques alimentaires.</p>	<p>Plusieurs stratégies peuvent s'avérer utiles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crédits d'impôt pour les dons - Formation sur les meilleures pratiques de manutention et d'entreposage pour les employés de détail - Clarification des répercussions juridiques et actualisation de la Loi de 1994 sur le don d'aliments de l'Ontario. - Analyse des réseaux et des partenariats pour simplifier la collecte et la distribution, particulièrement dans les régions rurales - Contribuer à sensibiliser les organisations de vente de détail et les employés 	<p>Réacheminer une plus grande partie des aliments qui seraient jetés par les commerces de détail vers les banques alimentaires.</p>

Défis futurs

Livraison à domicile de l'épicerie – Quel sera l'effet sur le gaspillage de nourriture? Les Canadiens feront-ils leurs emplettes plus souvent? Comment la distribution pourra-t-elle surmonter les barrières géographiques et les différences de planification des villes? Que se passera-t-il avec les anciens magasins?

Technologie – Quel rôle sera joué par les nouvelles technologies pour la réduction du gaspillage de nourriture, par exemple l'utilisation des appareils mobiles, des codes QR ou de la technologie de communication en champ proche? Des renseignements plus à jour et plus complets devraient permettre de réduire le gaspillage de nourriture.

Discussion sur le secteur du service alimentaire

La discussion sur le service alimentaire s'est concentrée sur plusieurs domaines :

Les possibilités sont énormes. Le service alimentaire est un secteur de 60 milliards de dollars, avec des achats de nourriture d'environ 20 milliards de dollars. Les marges sont minces – 4 pour cent en moyenne et seulement 2,9 pour cent en Ontario, ce qui rend extrêmement importante la réduction du gaspillage.

Influence énorme des distributeurs. En abordant ce secteur, il est absolument essentiel de comprendre le contexte : forte concentration au niveau des distributeurs (en 2012, 90 % du marché appartenait à

deux sociétés nord-américaines) et faible concentration au niveau du service alimentaire (60 % du secteur est représenté par des exploitants indépendants). Par conséquent, l'influence des distributeurs est très importante sur l'emballage, etc., et le distributeur peut donc jouer un rôle pour aider l'exploitant du service alimentaire à assurer le suivi du gaspillage et à chercher des façons de le réduire.

Intervenants. On pensait qu'à part les exploitants de service alimentaire (le service complet représente 35 % du marché, le service partiel 34 %, les traiteurs 6 %, les pubs 4 %, l'hébergement 4 % et le reste 2 %), les distributeurs et fabricants, les associations du secteur, les experts en gaspillage, les scientifiques et le gouvernement (p. ex., Cultivons l'avenir 2, similaire au WRAP) devaient également participer à la recherche de solutions au problème de gaspillage de nourriture dans le secteur du service alimentaire.

Manque d'étalonnage. Un problème critique est le fait qu'il n'existe ni point de référence ni étalonnage du secteur pour les eaux usées, l'emballage et les déchets organiques.

Service alimentaire – Possibilités d'amélioration importantes

Discussion	Détails	Occasions possibles
Suivi des pratiques en matière de réfrigération et d'entreposage	Il serait possible d'intégrer le gaspillage de nourriture avec l'utilisation des services publics et la sécurité alimentaire.	Les données requises pour prendre des décisions éclairées qui permettront de réduire le gaspillage existent.
Renvoyer l'emballage au distributeur	Obliger les distributeurs à rapporter leurs emballages, comme le fait l'hôtel Fairmont Royal York.	Groupement de la manutention, qui permet de réduire les coûts et d'augmenter le recyclage
Meilleures pratiques de gestion, outils pour les exploitants indépendants	Les distributeurs peuvent coordonner l'éducation des exploitants indépendants à propos de meilleures pratiques de gestion et d'outils efficaces.	Amélioration des processus et des activités, ce qui entraîne une réduction du gaspillage et une augmentation des marges
Préparation efficace	Amélioration du découpage et contrôle des portions des produits frais.	Réduction du gaspillage, ce qui entraîne des marges plus élevées
Utilisation des déchets inévitables	Cerner des façons d'utiliser les déchets inévitables.	Avantages économiques pour les intervenants du secteur public et privé

Discussion relative aux ménages

La discussion sur les ménages s’est concentrée sur plusieurs domaines :

- Une discussion a été tenue pour déterminer si les consommateurs sont trop culpabilisés et si l’on comprend les facteurs qui influencent le comportement des consommateurs (p. ex., produits portant une date, préoccupations relatives à la sécurité alimentaire, les consommateurs s’attendent à pouvoir acheter n’importe quoi pendant toute l’année, déconnexion entre les consommateurs et la nourriture).
- La valeur de l’obtention de meilleures données a été reconnue.
- On estimait que les détaillants avaient un rôle à jouer pour l’éducation des consommateurs, en plus des écoles primaires et secondaires (influence sur les enfants et sur les enseignants) et des organisations telles que My Sustainable Canada et la Catholic Women’s League. On pourrait également avoir recours aux médias sociaux pour renseigner les consommateurs.

Ménages – Possibilités d’amélioration importantes

Discussion	Détails	Répercussions possibles
Plus de clarté au sujet des codes de dates	Plus de clarté concernant les dates « consommer avant » et « meilleur avant ».	Tous les éléments proposés dont on pense qu’ils jouent un rôle de facilitation de la réduction du gaspillage de nourriture et des dépenses liées à la nourriture.
Créer des liens entre les consommateurs et les agriculteurs	Augmenter la valeur perçue de la nourriture pour les consommateurs en montrant les coûts et les ressources nécessaires à sa production	
Éducation sur la consommation	Renseigner les consommateurs sur ce qui est normal (p. ex., pourquoi jeter les tiges de brocoli?), sur les façons de conserver des aliments locaux à la maison, et sur les émissions de méthane provenant de la nourriture gaspillée.	
Achetez ce dont vous avez besoin, utilisez ce que vous achetez	Renseigner les consommateurs sur la valeur de la planification et de la gestion des aliments – n’acheter que ce qui est nécessaire et planifier ses restes.	
Réintroduire les cours d’économie domestique à l’école	Enseigner aux jeunes à acheter avec sagesse. Mettre l’accent sur la partie « économie » de l’économie domestique, c’est-à-dire les façons dont les ménages peuvent réaliser des économies.	
Fournir de meilleurs renseignements aux consommateurs au point d’achat.	P. ex., utiliser des codes de couleur pour les dates, fournir des instructions claires pour l’entreposage.	
Acheter moins à la fois, mais plus souvent.	Le magasinage plus fréquent permet de réduire le gaspillage, mais il sera peut-être	

	difficile de convaincre les consommateurs de changer leurs habitudes.	
--	---	--