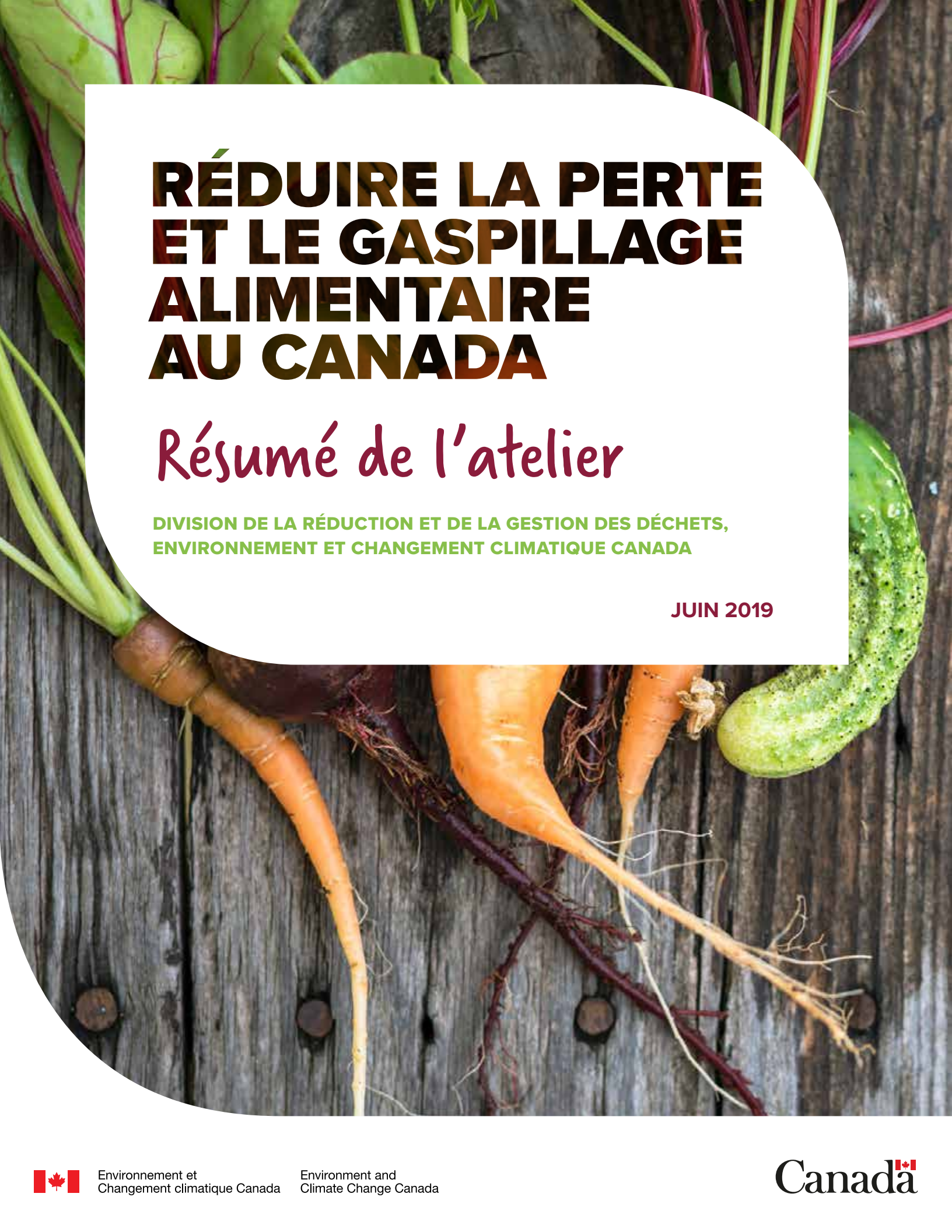




RÉDUIRE LA PERTE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

Résumé de l'atelier

DIVISION DE LA RÉDUCTION ET DE LA GESTION DES DÉCHETS,
ENVIRONNEMENT ET CHANGEMENT CLIMATIQUE CANADA

JUIN 2019



Environnement et
Changement climatique Canada

Environment and
Climate Change Canada

Canada 

N° de cat. : En4-364/2019F-PDF

ISBN : 978-0-660-29447-6

À moins d'avis contraire, il est interdit de reproduire le contenu de cette publication, en totalité ou en partie, à des fins de diffusion commerciale sans avoir obtenu au préalable la permission écrite de l'administrateur du droit d'auteur d'Environnement et Changement climatique Canada. Si vous souhaitez obtenir du gouvernement du Canada les droits de reproduction du contenu à des fins commerciales, veuillez demander l'affranchissement du droit d'auteur de la Couronne en communiquant avec :

Environnement et Changement climatique Canada
Centre de renseignements à la population
12^e étage, édifice Fontaine
200, boulevard Sacré-Cœur
Gatineau (Québec) K1A 0H3
Téléphone : 819-938-3860
Ligne sans frais : 1-800-668-6767 (au Canada seulement)
Courriel : ec.enviroinfo.ec@canada.ca

Photos: © GettyImages.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de l'Environnement et du Changement climatique, 2019

Also available in English

Table des matières

APERÇU ET OBJECTIF :	1
-----------------------------	----------

MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATIONS	2
--	----------

Séance plénière – Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada	3
--	----------

Présentation 1 : Mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada	4
---	---

Présentation 2 : Mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle nationale	4
---	---

Présentation 3 : Approches provinciales/régionales	4
--	---

Présentation 4 : Recherche sur les déchets alimentaires ménagers en Ontario	5
---	---

Présentation 5 : Réduire les pertes alimentaires pour augmenter simultanément les profits et la durabilité	5
--	---

Dialogue en petit groupe : Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada	6
--	---

Sujet 1 : Quantification des pertes et du gaspillage alimentaires à l'échelle nationale ou régionale	7
--	---

Sujet 2 : Évaluer les pertes de nourriture à l'échelle de l'installation ou de l'entreprise	12
---	----

Sujet 3 : Caractériser et étudier les déchets des ménages et des consommateurs	17
--	----

Séance plénière – Travail à jour	22
---	-----------

Présentation 1 : Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada	23
--	----

Présentation 2 : Un Canada uni dans l'atteinte de l'objectif « zéro déchet », pour la génération actuelle et pour les générations futures	23
---	----

Séance simultanée A – Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d’approvisionnement 24

Présentation 1 : Au service des économies – Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires dans le secteur manufacturier canadien	25
Présentation 2 : Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d’approvisionnement – Vente en gros et distribution	25
Présentation 3 : Food Loss in Retail Grocery Store – Étude de cas	25
Présentation 4 : ... it’s time for some “out of the bin” thinking!	26
Présentation 5 : Mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada	26
Dialogue en petit groupe : Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d’approvisionnement	27

Séance simultanée B – Approches visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs 31

Présentation 1 : Love Food Hate Waste Canada (en anglais seulement)	32
Présentation 2 : Recherche sur l’opinion publique pour éclairer la planification des programmes de réacheminement des matières organiques au Canada	32
Présentation 3 : Le programme de la boîte verte et au-delà	32
Présentation 4 : Réduire le gaspillage alimentaire des ménages	33
Présentation 5 : L’importance des aliments : Une nouvelle trousse d’action pour la jeunesse nord-américaine	33
Dialogue en petit groupe : Approches visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs	34

Séance plénière de clôture 39

Annexe A : ordre du jour de l’atelier 40

Annexe B : Participation à l’atelier 44



APERÇU ET OBJECTIF :

Environnement et Changement climatique Canada (ECCC) a donné un atelier sur la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires au Canada, le 28 février 2019, au Pearson Convention Center à Brampton, en Ontario. Une centaine d'experts canadiens de l'industrie, du gouvernement et du secteur à but non lucratif ont participé à l'événement, qui a permis d'échanger des idées et de discuter des possibilités de mesurer et de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement. Un projet de rapport intitulé « Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada » a également été présenté pour examen et commentaires.

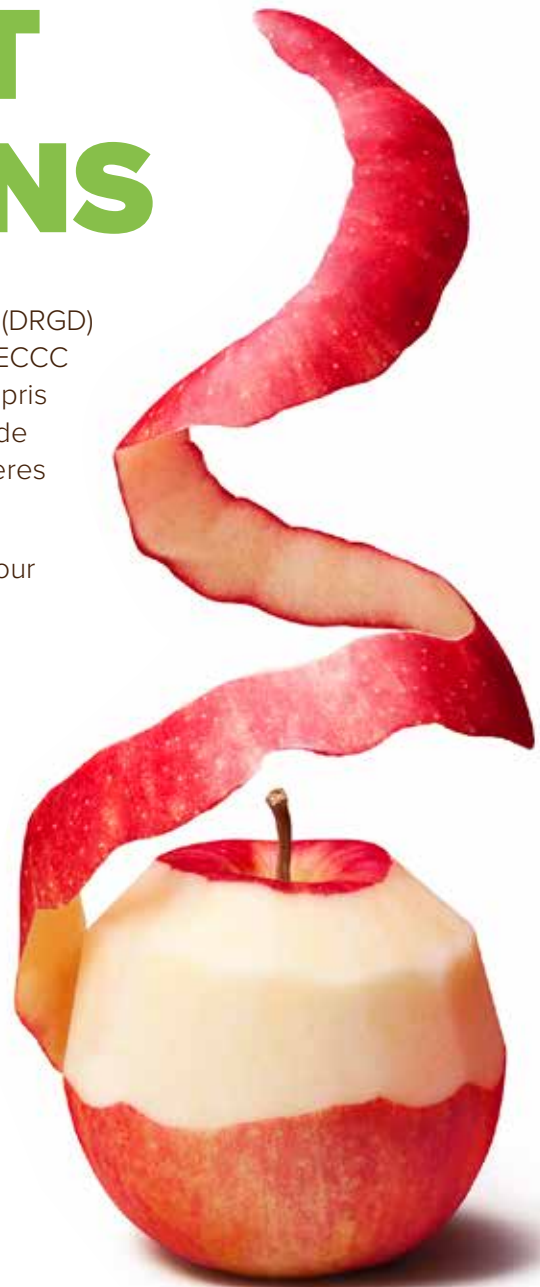
Les présentations et les discussions ont porté sur les approches permettant d'améliorer la mesure des pertes et gaspillages alimentaires, de réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement et de réduire les déchets des ménages et des consommateurs. Au cours des séances en petits groupes, les participants ont formulé des points de vue et des commentaires individuels sur ces sujets.

Ce rapport résume les présentations, l'information et les idées partagées lors de l'événement. Les annexes de ce rapport contiennent l'ordre du jour de l'atelier et les noms des organisations participantess. Les présentations de l'atelier sont disponibles sur demande (contactez: ec.ges-dechets-ghg-waste.ec@canada.ca).

MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATIONS

Matt Hamilton, de la Division de la gestion et de la réduction des déchets (DRGD) d'ECCC, a souhaité la bienvenue aux participants et a résumé l'intérêt d'ECCC en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, y compris les liens permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de contribuer à une économie circulaire et à une gestion durable des matières au Canada.

Marc Valois, l'animateur principal d'Intersol, a passé en revue l'ordre du jour de l'atelier et décrit le déroulement du dialogue.





SÉANCE PLÉNIÈRE –

Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada

Un certain nombre d'intervenants ont donné un aperçu du travail et des approches permettant de mieux comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada. Un résumé de chacun des exposés est présenté ci-après. L'annexe au présent rapport contient les présentations des conférenciers.

PRÉSENTATION 1 : MESURER LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES AU CANADA

Susan Fraser

Environnement et Changement climatique Canada (ECCC)

La présentation donnait un aperçu de l'importance de mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada. La justification de la mesure incluait la mesure du rendement dans la réalisation de divers objectifs liés aux engagements nationaux (par exemple, réduction des gaz à effet de serre, réduction des déchets du CCME) et internationaux (par exemple, le Programme de développement durable à l'horizon 2030 des Nations Unies, objectif de durabilité 12.3). La présentation présentait également une approche explorée par le gouvernement fédéral pour consolider les données et estimer les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada, ainsi qu'un guide publié récemment par la Commission de coopération environnementale de l'ALÉNA intitulé *Pourquoi et comment mesurer la PGA* (disponible à l'adresse suivante : www3.cec.org/flwm/fr).

PRÉSENTATION 2 : MESURER LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES À L'ÉCHELLE NATIONALE

Martin Gooch

Value Chain Management International (VCMI)

La présentation a fourni un résumé des recherches menées en partenariat avec Second Harvest et financées par la Fondation Walmart, afin d'estimer les tonnages de pertes et de gaspillage alimentaires générés tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada. L'étude a examiné diverses catégories de pertes et de gaspillage alimentaires, notamment : les produits laitiers et les œufs; les grandes cultures; les fruits et légumes frais; la viande et la volaille; les produits de la mer; et les sucres et les sirops. L'étude a révélé que 58 % (ou 35,5 millions de tonnes) de tous les aliments produits au Canada sont perdus ou gaspillés chaque année, et que près du tiers (évalué à 49,5 milliards de dollars) est évitable. Des renseignements supplémentaires concernant cette étude sont disponibles dans un rapport technique et une feuille de route intitulée *The Avoidable Crisis of Food Waste* (en anglais seulement) qui est accessible au public sur le site Web de Second Harvest (<https://secondharvest.ca>).

PRÉSENTATION 3 : APPROCHES PROVINCIALES/RÉGIONALES

Avery Gottfried

Ministère de l'Environnement et Changement climatique de la Colombie-Britannique

La présentation a fourni un résumé des approches, des données et des paramètres, des analyses de rentabilisation et des trousse d'outils utilisés en Colombie-Britannique pour quantifier les pertes et le gaspillage alimentaires. En Colombie-Britannique, on estime que 25 % de tous les matériaux destinés à la collecte résidentielle en bordure des rues sont des déchets alimentaires évitables. On estime qu'un retour sur investissement de plus de 2,75 dollars pour chaque dollar investi dans les programmes de prévention peut être obtenu en matière de pertes et de gaspillage alimentaires. La présentation a également fourni un aperçu de la campagne de sensibilisation du public *Love Food Hate Waste Canada*, issue de MetroVancouver, ainsi que de la trousse à outils de prévention du gaspillage alimentaire pour les

secteurs de la restauration et de la vente au détail d'aliments, accessible au public sur le site Web du gouvernement de la Colombie-Britannique. (www2.gov.bc.ca/gov/content/environment/waste-management/food-and-organic-waste/prevent-food-waste/prevent-business-food-waste)

PRÉSENTATION 4 : RECHERCHE SUR LES DÉCHETS ALIMENTAIRES MÉNAGERS EN ONTARIO

Vivan De Giovanni

Ville de Guelph

Un aperçu des collaborations et des études menées sur les pertes et le gaspillage alimentaires en Ontario a été présenté, axé sur les activités de la ville de Guelph. La mise à jour en 2014 du plan directeur de la ville pour la gestion des déchets solides comprenait une campagne de réduction du gaspillage alimentaire, une page Web (<https://guelph.ca/living/garbage-and-recycling/waste-reduction/food-waste>) et un assistant intelligent de déchets (<https://guelph.ca/living/garbage-and-recycling/curbside-collection/preparing-waste>). La Ville participe également au groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire de la Municipal Waste Association (<https://foodwastereduction.tumblr.com>), à la Collaboration alimentaire de l'Ontario et au projet « Notre alimentation du futur », une initiative du Défi des villes intelligentes. Depuis 2013, la ville collabore également avec l'Université de Guelph à des études menées sur les pertes et le gaspillage alimentaires, notamment dans le cadre de vérifications sur le gaspillage alimentaire et de sondages auprès des ménages.

PRÉSENTATION 5 : RÉDUIRE LES PERTES ALIMENTAIRES POUR AUGMENTER SIMULTANÉMENT LES PROFITS ET LA DURABILITÉ

Bruce Taylor

Enviro-Stewards Inc.

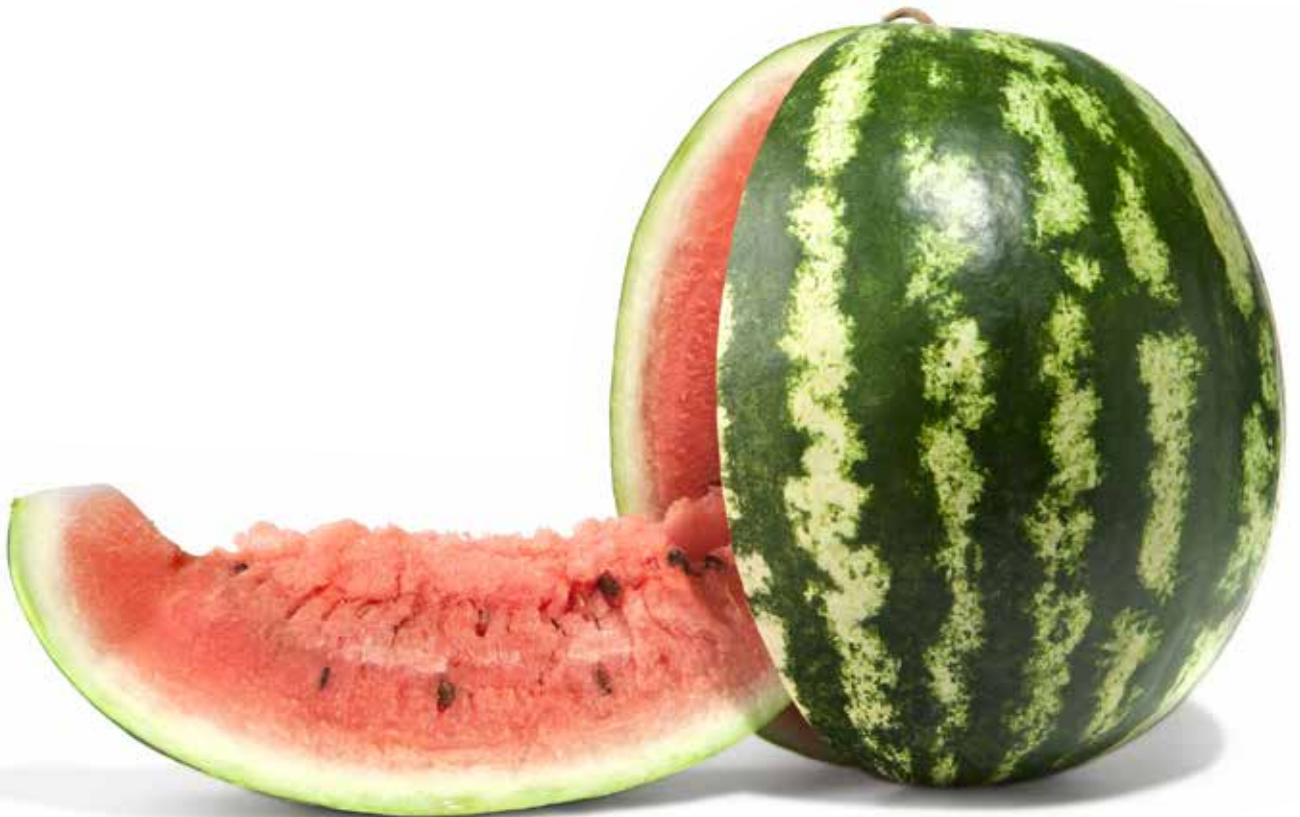
La présentation portait sur la prévention des pertes alimentaires et présentait plusieurs études de cas, notamment de Maple Leaf, de Campbell Soup, de Calgary Italian Bakery, de Byblos Bakery, et de Jackson Triggs. La présentation a montré que la réduction des pertes alimentaires dans les installations peut entraîner des économies substantielles, de l'ordre de dizaines ou de centaines de milliers de dollars par an, en fonction de la taille de l'opération. Elle a également montré que les périodes de récupération de toute nouvelle dépense en capital destinée à faire face aux pertes alimentaires étaient relativement courtes, souvent entre 1 et 3 ans. La présentation a également décrit une étude de cas canadienne récente (Beau's Brewery) réalisée dans le cadre des travaux de la Commission de coopération environnementale (www3.cec.org/flwm/fr/etudes-de-cas).

Dialogue en petit groupe : Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada

Les participants à l'atelier ont engagé un dialogue en petits groupes pour explorer trois sujets :

- › **Sujet 1 :** Quantifier les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle nationale ou régionale
- › **Sujet 2 :** Évaluer les pertes de nourriture à l'échelle de l'établissement ou de l'entreprise
- › **Sujet 3 :** Caractériser et étudier le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs

Des résumés des tables de discussion correspondant aux questions de chaque sujet sont fournis dans chacune des sous-sections ci-dessous.



Sujet 1 : Quantification des pertes et du gaspillage alimentaires à l'échelle nationale ou régionale

QUESTIONS :

1. Quels devraient être les principaux objectifs et les principales cibles pour mesurer le rendement national et sous-national du Canada en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, et pourquoi? Quand ces objectifs doivent-ils être atteints (calendrier)?
 2. Quels sont les principaux paramètres à utiliser pour mesurer le rendement national et sous-national du Canada en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au fil du temps, lesquels sont les plus importants, et pourquoi?
 3. Quelles sont les prochaines étapes principales pour appuyer la mise au point d'approches nationales et régionales cohérentes pour mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires?
 4. Quels types d'organismes devraient participer à chacune des prochaines étapes principales définies à la question 3 ci-dessus, et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisation?
-

COMPTE RENDU DE LA DISCUSSION :

Les réponses à ces questions révèlent un degré élevé de consensus sur la nécessité d'établir des critères de référence cohérents pour mesurer le gaspillage alimentaire, en incorporant des catégories normalisées telles que : « Évitable », « possiblement évitable », « inévitable » combinés avec « comestible », « possiblement comestible » et « non comestible ». De l'avis général, les points de référence doivent s'harmoniser à l'échelle nationale et sous-nationale, ainsi que s'harmoniser avec les mesures internationales. Les groupes ont indiqué que l'analyse des pertes alimentaires au niveau des installations n'était pas placée en priorité en raison d'un manque de sensibilisation à la valeur commerciale de la prévention des pertes alimentaires. Un tableau a mis en évidence un élément manquant important, à savoir le niveau de l'exploitant agricole où le signalement des pertes et du gaspillage de nourriture n'est pas courant. Il a également été suggéré d'éliminer le mot « perte », car toute perte est un gaspillage. En fin de compte, les participants veulent s'assurer que nous avons un point de départ commun. Tout en reconnaissant qu'il existe de nombreuses lacunes en matière de données, les participants veulent s'assurer que, quel que soit le paramètre (poids ou dollars par personne, par exemple), il existe une mesure normalisée qui entraîne des changements importants tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

QUESTIONS 1

Quels devraient être les principaux objectifs et les principales cibles pour mesurer le rendement national et sous-national du Canada en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et pourquoi? Quand ces objectifs doivent-ils être atteints (calendrier)?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

À partir des discussions en table, les objectifs, cibles et délais suivants ont été relevés :

- › La cible 12.3 des ODD pour 2030 de l'ONU, qui stipule : D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte
- › Les objectifs ambitieux de réduction des déchets solides par habitant à l'échelle du Canada du CCME, qui stipulent : D'ici 2030, atteindre un taux d'élimination de 490 kg par personne (une réduction de 30 % par rapport au taux de référence de 2014), et d'ici 2040, un taux d'élimination de 350 kg par personne (une réduction de 50 %)

Les participants ont également suggéré que le Canada officialise un objectif national.

Les autres recommandations, en plus de celles résumées ci-dessus, comprennent :

- › Combiner la création d'une base de référence et de points de repère communs avec des rapports périodiques (par exemple tous les 3 à 5 ans)
- › Lier les objectifs de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires à la réduction de GES
- › Se concentrer sur la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires (c.-à-d. réduire les quantités envoyées pour élimination et réacheminement)



QUESTIONS 2

Quels sont les principaux paramètres à utiliser pour mesurer le rendement national et sous-national du Canada en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au fil du temps, et lesquels sont les plus importants et pourquoi?

Par exemple :

- › Réduction de poids (par exemple, global ou par unité de production)
 - › Environnemental (par exemple, réduction des émissions de gaz à effet de serre)
 - › Socio-économique (par exemple, repas récupérés, augmentation des bénéfices)
 - › Autres?
-

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants ont suggéré plusieurs mesures normalisées, notamment :

- › Tonnes, kg/habitant
- › Composition du matériau
- › Indice des prix à la consommation - comparaison internationale
- › GES, émissions de carbone
- › Dollars perdus (c.-à-d. coût d'élimination + coûts de la nourriture elle-même)
- › Perte de nutrition, de calories et de sécurité alimentaire

Il a également été noté que la mesure basée sur le poids pourrait être un défi éventuel étant donné que le secteur de la distribution alimentaire utilise souvent des indicateurs monétaires et autres indicateurs économiques (c'est-à-dire le pourcentage d'aliments radiés).

QUESTIONS 3

Quelles sont les prochaines étapes principales pour appuyer la mise au point d'approches nationales et régionales cohérentes pour mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires?

Par exemple :

- › Définir une approche ou une méthodologie systématique pour la quantification ou l'estimation
 - › Établir des définitions cohérentes et claires (quels sont certains termes clés?)
 - › Mettre au point des mécanismes de collecte et de compilation des données sur les installations
 - › Autres?
-

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

- › Établir une méthodologie pour quantifier le détournement et les pertes évitables
 - ⌚ Le gouvernement devrait proposer une méthode de mesure normalisée
 - ⌚ La méthodologie est disponible (par exemple, le rapport VCMII)
- › Appuyer la gestion du changement (par exemple, en sensibilisant les principaux groupes cibles aux propositions de valeur en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires)
- › Exploiter les ensembles de données existants et déterminer les lacunes et les données requises pour établir une base de référence solide
- › Mettre en place un centre d'échange de données regroupant les renseignements pouvant être partagés ou consultés de façon plus générale
- › Dégager des fonds pour mieux faire connaître et pour appuyer la mise en œuvre de méthodologies par l'industrie



QUESTIONS 4

Quels types d'organismes devraient participer à chacune des prochaines étapes principales définies à la question 3 ci-dessus, et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisation?

Par exemple :

- › Gouvernement (fédéral, provincial, territorial, local, autochtone)
 - › Industrie, entreprises et leurs associations
 - › Milieu universitaire
 - › Autres?
-

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Gouvernement :

- › ECCC (par exemple, gaspillage alimentaire, GES)
- › AAC (par exemple, pertes de nourriture, production alimentaire)
- › Statistique Canada (collecte de données)
- › Santé Canada ou organismes de santé publique (sensibilisation liée à la nutrition en ce qui concerne les pertes et le gaspillage alimentaires)
- › ACIA
- › Gouvernements provinciaux/territoriaux (collecte de données)
- › Municipalités et travaux publics
- › Banque de développement du Canada

Industrie et entreprises :

- › Entreprises (tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire)
- › Associations (à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire - pour consolider les données sectorielles et fournir une rétroaction)
- › Entreprises de gestion des déchets

Autres organisations :

- › ONG (consolider les données au niveau sectoriel, fournir une rétroaction pour les rapports)
- › Mettre en place un centre d'échange de données regroupant les renseignements pouvant être partagés ou consultés de façon plus générale

Les participants ont également souligné qu'il était nécessaire qu'une coalition d'organismes gouvernementaux prenne en main la direction et qu'elle veille à jouer les différents rôles nécessaires à la mise en œuvre (harmoniser avec l'industrie), car il n'existe pas d'organismes clairs du côté de l'industrie représentant les secteurs en tant que coalition.

Sujet 2 : Évaluer les pertes de nourriture à l'échelle de l'installation ou de l'entreprise

QUESTIONS :

1. Quels sont les principaux défis et obstacles en matière de génération et de communication de données sur les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle de l'installation ou de l'entreprise?
 2. Quel type de données de mesure des pertes et du gaspillage alimentaires peut être facilement partagé par les installations et les entreprises? Quels sont les problèmes et les défis associés au partage des données de mesure et comment pourraient-ils être surmontés?
 3. Quelles sont les prochaines étapes principales pour motiver les entreprises canadiennes à quantifier et à signaler les pertes et le gaspillage alimentaires dans leurs activités?
 4. Quels types d'organismes devraient participer à chacune des prochaines étapes principales définies à la question 3 ci-dessus, et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisation?
-

COMPTE RENDU DE LA DISCUSSION :

Les participants étaient généralement d'avis qu'il était nécessaire de trouver un moyen d'utiliser les dollars économisés comme mesure essentielle pour démontrer la prévention ou le détournement des pertes et du gaspillage alimentaires. La normalisation a été un thème principal. Il est urgent de mettre en place une méthodologie cohérente pour quantifier le détournement et les pertes évitables. Il a été noté que différents secteurs fonctionnent différemment avec des normes différentes. Là encore, le principal défi ciblé par les participants est l'exactitude des données et la méthodologie de collecte des données à tous les niveaux. De nombreux commentaires ont indiqué que la mesure est trop axée sur le poids plutôt que sur la valeur en dollars. Les participants ont également souligné le défi que représentent les données non normalisées, en particulier pour les détaillants, en matière de facturation et de systèmes de TI. Pour avancer, les groupes ont discuté qu'il fallait tirer parti des ensembles de données existants pour déterminer les lacunes et/ou les données manquantes afin de définir une base de référence fiable. Les participants ont également noté que le gaspillage est un état d'esprit : l'industrie « ne sait pas ce qu'elle ne sait pas ». Cela a conduit à une recommandation selon laquelle les gouvernements doivent œuvrer pour une harmonisation commune.



QUESTIONS 1

Quels sont les principaux défis et obstacles en matière de génération et de communication de données sur les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle de l'installation ou de l'entreprise?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants ont relevé les défis et les obstacles suivants :

- › Absence de participation de la haute direction (culture d'entreprise, pas de comptabilité analytique)
 - ⓐ L'industrie se concentre principalement sur l'efficacité et la réduction des coûts (par rapport à la gestion des déchets)
 - ⓐ L'analyse de rentabilisation des pertes et du gaspillage alimentaires fait généralement défaut
 - ⓐ L'industrie voit les risques associés à la production de rapports externes (médias, jugement)
- › Les rapports à l'échelle des installations ne sont pas courants
 - ⓐ Les petites entreprises auront des défis particuliers
 - ⓐ Les camions ne sont pas équipés de bascules, ce qui rend difficile la mesure des pertes et du gaspillage alimentaires
- › La génération de données est incohérente (paramètres, points de mesure, suivi, saisie de données)
 - ⓐ Différentes approches sont utilisées (comparabilité difficile)
 - ⓐ La disponibilité des données varie (par exemple, certaines municipalités ne fournissent que des données de gestion des déchets deux fois par an, les factures des fournisseurs diffèrent par le contenu des données)
 - ⓐ Les déchets ne sont pas gérés à l'étape de la transformation
- › Fardeau administratif (risque de lassitude en matière de signalement)
 - ⓐ Défi lié au changement des paramètres de reddition de compte
 - ⓐ Requiert du temps de formation du personnel et de transfert des connaissances
 - ⓐ La saisie de données peut être manuelle pour certains (par exemple, le personnel de préparation de première ligne des restaurants, la saisie de données)
- › Différences de perceptions et de définitions des pertes et du gaspillage alimentaires
 - ⓐ Par exemple, les restaurants ne considèrent pas les aliments non consommés provenant des repas achetés comme faisant partie des pertes et du gaspillage alimentaires
- › Manque de ressources et d'outils
 - ⓐ Besoin de nouvelles technologies et de nouveaux systèmes de mesure

QUESTIONS 2

Quel type de données de mesure des pertes et du gaspillage alimentaires peut être facilement partagé par les installations et les entreprises? Quels sont les problèmes et les défis associés au partage des données de mesure et comment pourraient-ils être surmontés?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Sources de données pouvant être facilement partagées :

- Rapports de RSE contenant des données sur les pertes et le gaspillage alimentaires

Problèmes et défis liés au partage de données :

- Partage et consolidation incohérents des données de mesure des pertes et du gaspillage alimentaires
 - ⓐ De nombreuses installations et secteurs ne mesurent pas les pertes et le gaspillage alimentaires (les petites entreprises ne peuvent pas allouer de ressources)
 - ⓐ Manque de base de référence communément acceptée
 - ⓐ Absence de définitions cohérentes (évitables, inévitables, entrées, sorties, par exemple)
 - ⓐ Renseignements commerciaux confidentiels (l'anonymat est nécessaire pour le partage)
 - ⓐ Différentes méthodes et portée de collecte
 - ⓐ Types de données différents (par exemple, particulières à un matériau, à un produit, à une installation ou à un secteur)
 - ⓐ L'exactitude des données est incohérente
 - ⓐ Incapacité à faire des comparaisons équitables (comparaison avec des pairs, dans différents secteurs)
 - ⓐ Préoccupations liées à l'utilisation des données et à la possibilité qu'elles soient utilisées pour imposer davantage les entreprises (par exemple, les taxes sur le carbone)
 - ⓐ Signalement des incohérences (par exemple, en fonction du poids/volume par rapport aux réductions en pourcentage)
 - ⓐ Très grand nombre de matériaux et de produits à mesurer (certains en petits volumes)

Les entreprises sont par nature concurrentielles. Il est donc important de noter que le désir de protéger un avantage concurrentiel (par opposition aux succès partagés publiquement) et la crainte que les rapports ternissent l'image de la société et de la marque (perception publique, médias sociaux) rendent nécessaire la confidentialité des données.

Les participants ont également mentionné que des données agrégées peuvent être préparées et partagées, et d'autres ont également souligné que certaines entreprises ne considèrent pas les données relatives aux déchets comme confidentielles (le partage de données ne constitue donc pas toujours un obstacle).

QUESTIONS 3

Quelles sont les prochaines étapes principales pour motiver les entreprises canadiennes à quantifier et à signaler les pertes et le gaspillage alimentaires dans leurs activités?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants ont formulé les suggestions suivantes :

- › Encourager les collaborations dans la chaîne d’approvisionnement alimentaire (rôles et responsabilités partagés)
- › Le leadership du gouvernement est nécessaire pour :
 - ⓐ Mettre au point un cadre de mesure normalisée
 - ⓐ Coordonner les politiques et les règlements (objectifs et cibles, méthodologie)
 - ⓐ Fournir des incitations et des financements pour stimuler l’innovation
- › Démontrer la valeur en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires pour les entreprises
 - ⓐ Définir le lien avec les économies (amélioration du résultat net, rendement du capital investi)
 - ⓐ Déterminer les avantages pour l’image de marque et la réputation
 - ⓐ Reconnaître/présenter le leadership de haut niveau de l’industrie
 - ⓐ Partager des exemples d’études de cas
- › Mener des projets pilotes
 - ⓐ Réaliser des projets de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires avec des entreprises en interaction avec les consommateurs sur l’ensemble de la chaîne de valeur
 - ⓐ Appuyer les vérifications des déchets des installations
- › Mettre en place une plateforme d’échange d’information numérique
 - ⓐ Recueillir et consolider des données et les partager sous forme agrégée
 - ⓐ Mettre en évidence les liens entre la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et les répercussions environnementales et socio-économiques (répercussion des gaz à effet de serre, économies d’eau, etc.)
 - ⓐ Examiner les modèles de rapport de tiers en tant qu’exemples de la manière dont les données peuvent être consolidées (par exemple, Packaging Stewardship, Canadian Stewardship Services Alliance)
 - ⓐ Établir un système d’évaluation du rendement (mais le limiter à une comparaison des pertes et du gaspillage alimentaires avec des types d’opérations similaires, par opposition à une comparaison entre industries non liées)
 - ⓐ Élaborer un mécanisme d’analyse comparative (par exemple, des installations similaires, d’autres pays)

QUESTIONS 4

Quels types d'organismes devraient participer à chacune des prochaines étapes principales définies à la question 3 ci-dessus, et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisation?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Le rôle de leadership du gouvernement pourrait inclure :

- › Appuyer la collecte de données
- › Assurer l'harmonisation entre les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux

Les rôles des entreprises et des associations de l'industrie pourraient inclure :

- › Travailler en collaboration avec le gouvernement
- › Consolider et partager les données de mesure (y compris celles des transporteurs de déchets)

Autres organisations :

- › Les ONG peuvent participer à la collecte de données

Les participants ont également noté que la collaboration est essentielle. Chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement doit être responsable de la recherche de solutions.



Sujet 3 : Caractériser et étudier les déchets des ménages et des consommateurs

QUESTIONS :

1. Quels sont les outils et les directives les plus efficaces pour appuyer la mesure du gaspillage alimentaire dans les ménages? Ces outils et conseils sont-ils actuellement accessibles?
 2. Quels éléments particuliers, le cas échéant, doivent être pris en considération pour améliorer la mesure du gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs dans les communautés rurales, isolées et autochtones?
 3. Quelles sont les principales priorités en matière de recherche pour améliorer la caractérisation et la mesure des déchets alimentaires des ménages et des consommateurs au Canada?
 4. Indiquer les types de réseaux de collaboration existants ou nouveaux qui pourraient appuyer chacune des principales priorités en matière de recherche ciblée à la question 3 ci-dessus. Quels types d'organismes devraient y participer et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisme?
-

COMPTE RENDU DE LA DISCUSSION :

Les principaux défis qui ont été relevés sont les mesures normalisées et cohérentes, la définition du problème et le manque de sensibilisation. L'une des priorités est de sensibiliser les intervenants aux pertes et au gaspillage alimentaires en incluant des messages qui ciblent des groupes particuliers en tenant compte de leurs valeurs. La disponibilité des ressources à l'échelle régionale et communautaire a suscité de nettes divergences d'opinions. Il a également été noté qu'il existait un fossé entre les milieux urbains et ruraux en matière de collecte de données et de capacités. Il a également été suggéré de mettre au point une méthodologie pour effectuer un suivi sur une base annuelle. Les participants ont discuté d'un large éventail d'organisations susceptibles d'être touchées et ont généralement convenu que la collaboration entre l'industrie, les gouvernements, les universités et les organisations non gouvernementales est essentielle. Beaucoup ont convenu qu'il devrait exister une coalition d'organismes gouvernementaux pour assumer le leadership et assumer les divers rôles nécessaires à la mise en œuvre. L'objectif devrait être d'harmoniser l'industrie et le gouvernement. En même temps, il est important de ne pas perdre de vue l'aspect monétaire en mettant l'accent sur la mesure basée sur le poids. Enfin, il est nécessaire de mieux comprendre pourquoi les aliments deviennent des déchets au niveau des ménages. Une meilleure compréhension des facteurs comportementaux conduira à des solutions.

QUESTIONS 1

Quels sont les outils et les directives les plus efficaces pour appuyer la mesure du gaspillage alimentaire dans les ménages? Ces outils et conseils sont-ils actuellement accessibles?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants ont désigné les éléments suivants comme étant les outils et les conseils les plus efficaces :

Sondages et études :

- › Vérifications régionales des déchets et études sur la composition des déchets
- › Enquêtes auprès des ménages
- › Journaux alimentaires des ménages (avec reçus d'achat de nourriture)
- › Utilisation du poids du bac vert; cependant, les bacs verts ne se limitent pas à la nourriture (le contenu varie d'une municipalité à l'autre, utilisation possible de poubelles de cuisine); il est également difficile de différencier les déchets alimentaires évitables des déchets alimentaires inévitables (définitions requises)
- › L'étude sur la santé des familles de la ville de Guelph est citée à titre d'exemple (se concentre sur ce que les familles achètent et mangent, combine les données de réception avec les données du journal et les vérifications des déchets)

Guides et trousse d'outils :

- › Le guide de Stewardship Ontario (actuellement disponible)
- › Guide et trousse d'outils de la Collaboration alimentaire de l'Ontario (recherche quatre municipalités à tester)
 - ⓐ Plateforme de partage de données
 - ⓐ Définition des catégories communes dans le cadre de vérifications sur le gaspillage alimentaire
- › Trousse d'outils pour les écoles
 - ⓐ Cycle de 24 heures et vérification visuelle pour comprendre ce qui finit dans quels flux

Applications :

- › Applications qui fonctionnent avec des réfrigérateurs intelligents pour analyser les entrées et les sorties des aliments

Les participants ont aussi mentionné les points suivants :

- › Il faut expliquer pourquoi nous effectuons des mesures et ce que nous allons faire avec les données
- › Il faut élaborer une approche normalisée pour la mesure et les vérifications sur le gaspillage alimentaire
- › Il existe un manque d'outils permettant aux consommateurs ou aux écoles de mesurer et de suivre le gaspillage alimentaire. Cependant, les approches pour mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires dans les écoles pourraient être modifiées pour les ménages
- › Il est difficile de mesurer les déchets alimentaires éliminés dans les égouts
- › La mesure des économies réalisées peut être plus efficace pour les consommateurs (par rapport aux mesures basées sur le poids)

- › Il serait utile de comparer les quantités d'aliments achetées aux quantités qui ne sont pas consommées (il manquerait toutefois les aliments achetés, mais non consommés dans les restaurants)
- › Un outil similaire à « Où vont les déchets? » pour distinguer les déchets alimentaires évitables et inévitables serait utile

QUESTIONS 2

Quels éléments particuliers, le cas échéant, doivent être pris en considération pour améliorer la mesure du gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs dans les communautés rurales, isolées et autochtones?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Parmi les éléments particuliers à prendre en considération dans les communautés rurales, éloignées et autochtones qui ont été mentionnés par les participants, citons les suivants :

- › La possibilité de réduire l'accès aux services de collecte des déchets et aux programmes de compostage
 - ⓐ La mobilisation des intervenants de l'Ontario (2017) a révélé que la plupart de ces communautés n'ont pas de programme de détournement de déchets alimentaires et de matières organiques (programmes de compostage à domicile)
 - ⓐ Les programmes de compostage et les composteurs domestiques peuvent être touchés par les préoccupations liées à la faune (ce qui peut être composté)
 - ⓐ Établir des liens avec les communautés voisines est important pour les services
- › Les vérifications de déchets peuvent être coûteuses
 - ⓐ Besoin d'une approche abordable pour mesurer le gaspillage alimentaire
- › Certaines communautés peuvent avoir moins accès à la nourriture ou la nourriture peut y être plus chère, ce qui peut avoir une incidence sur le gaspillage alimentaire
- › Les considérations culturelles peuvent être importantes
 - ⓐ Nous ne pouvons pas émettre d'hypothèses urbaines (par exemple, les communautés autochtones peuvent ne pas le percevoir comme des déchets)
 - ⓐ L'autodétermination des communautés autochtones doit être appuyée (respect de la terminologie et appui des approches dirigées par les communautés)

Certains participants ont également suggéré que les communautés rurales, éloignées et autochtones pourraient être plus susceptibles de participer à des initiatives de cuisine à domicile, de culture de produits alimentaires et de compostage dans leur jardin.



QUESTIONS 3

Quelles sont les principales priorités en matière de recherche pour améliorer la caractérisation et la mesure des déchets alimentaires des ménages et des consommateurs au Canada?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les priorités en matière de recherche mentionnées par les participants sont les suivantes :

- › Étude des répercussions économiques tout au long de la chaîne
- › Récupération alimentaire contre le gaspillage alimentaire (entreprises comprises)
- › Examen des approches en cours d'adoption au Canada et ailleurs
- › Examen des principaux problèmes liés au gaspillage alimentaire et aux sites d'enfouissements
- › Compréhension des comportements des ménages et des consommateurs
 - ⓐ Compréhension des décisions menant au gaspillage alimentaire à la maison
 - ⓐ Compréhension du degré de littératie et de connaissances alimentaires
 - ⓐ Motivations derrière le changement de comportement (message positif, incidence)
 - ⓐ Influence de différents types de messages pour différents types de communautés et de groupes démographiques (par exemple les facteurs de motivation économiques par opposition aux facteurs de motivation sanitaires, sociaux ou environnementaux)
- › Définition des liens entre une saine alimentation et la consommation et leur incidence sur le gaspillage alimentaire

Les participants ont aussi mentionné les points suivants :

- › Il faut assurer une concordance entre la mesure, la communication et la comparaison (à la fois au niveau local et national)
- › Il est proposé d'effectuer la mesure au niveau communautaire (la taille des ménages change)
- › Les vérifications sur le gaspillage alimentaire devraient également tenir compte du calendrier saisonnier (plus de déchets en décembre)

QUESTIONS 4

Indiquer les types de réseaux de collaboration existants ou nouveaux qui pourraient appuyer chacune des principales priorités en matière de recherche ciblée à la question 3 ci-dessus. Quels types d'organismes devraient y participer et y exercer la direction? Quels pourraient être les rôles de chaque type d'organisme?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

La participation et les rôles du gouvernement pourraient inclure :

- › Réseaux fédéral, provinciaux et territoriaux
- › Conseil canadien des ministres de l'environnement (CCME)
- › Municipalités et collaborateurs 3R (réduire, réutiliser, recycler), par ex. :
 - ⓐ l'Association des municipalités rurales de l'Ontario (ROMA)
 - ⓐ le Collectif municipal 3R (M3RC) - Toronto
 - ⓐ les commissaires aux travaux publics régionaux de l'Ontario

Autres organisations :

- › Conseils de la politique alimentaire
- › Milieu universitaire
- › Organisations autochtones nationales et autres groupes culturels
- › Groupes internationaux sur les pertes et le gaspillage alimentaires
- › Diététistes détaillants - planification de repas, comment faire les courses
- › Stewardship Ontario - normaliser les vérifications sur le gaspillage alimentaire
- › Sécurité alimentaire Canada

On fait également remarquer que :

- › les universités peuvent se concentrer sur l'attitude et le comportement des consommateurs (besoin d'une collaboration avec les municipalités pour accéder aux renseignements des vérifications)
- › Le marketing social axé sur la communauté pourrait être exploré comme un moyen d'influencer le changement de comportement à l'échelle locale en collaboration avec la messagerie.
- › Les municipalités pourraient explorer les possibilités de mesurer le gaspillage alimentaire dans des unités multirésidentielles



SÉANCE PLÉNIÈRE —

Travail à jour

PRÉSENTATION 1 : BILAN DES ACTIVITÉS : RÉDUIRE LA PERTE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

Susan Fraser

Environnement et Changement climatique Canada (ECCC)

Un aperçu du rapport provisoire d'ECCC intitulé « Bilan des activités : Réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada » a été présenté. Le rapport préliminaire décrit ce qui existe déjà au Canada pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire et propose des domaines d'action principaux pour chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des études et des données, ainsi que des efforts de collaboration. L'information contenue dans le rapport repose sur une combinaison d'entrevues avec des organisations qui prennent des mesures, sur la contribution du réseau interministériel fédéral et des contacts provinciaux et territoriaux, et sur de l'information provenant du Web. ECCC a transmis le projet provisoire aux intervenants pour examen et contribution.

PRÉSENTATION 2 : UN CANADA UNI DANS L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF « ZÉRO DÉCHET », POUR LA GÉNÉRATION ACTUELLE ET POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Denise Phillippe

Joanne Gauci, Conseil national zéro déchet (CNZD)

La présentation a donné un aperçu de l'engagement du CNZD en matière de pertes et de gaspillage alimentaires : Préparation d'une stratégie sur les pertes et le gaspillage alimentaires pour le Canada en collaboration avec un certain nombre d'organisations partout au Canada; mise au point de *Love Food Hate Waste Canada* (www.lovefoodhatewaste.ca); animation d'un atelier sur les pertes et le gaspillage alimentaires et les dates indiquées sur l'emballage; et publication des lignes directrices sur la récupération alimentaire pour l'entreprise.





SÉANCE SIMULTANÉE A –

Approches pour réduire les
pertes alimentaires dans la
chaîne d'approvisionnement

PRÉSENTATION 1 : AU SERVICE DES ÉCONOMIES – PRÉVENIR LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES DANS LE SECTEUR MANUFACTURIER CANADIEN

Simone Weinstein

Provision Coalition

Un aperçu des quantités, des causes et des avantages de la réduction des pertes de produits alimentaires dans les installations de transformation et de fabrication a été présenté. Les transformateurs et les fabricants de produits alimentaires représentent 34 % et 13 % (en poids) de l'ensemble des pertes et du gaspillage alimentaires produits chaque année au Canada. L'inefficacité des processus a été notée comme un facteur contribuant aux pertes et au gaspillage alimentaires. La trousse d'outils de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et le tableau de bord des indicateurs de rendement clés de Provision Coalition ont été brièvement présentés en tant qu'outils que l'industrie peut adopter pour mieux comprendre les possibilités de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire au sein de leurs opérations et les effets environnementaux et socio-économiques qui y sont associés. Provision Coalition a administré un programme, financé par la Fondation Walmart, visant à évaluer les pertes et le gaspillage alimentaires et d'autres inefficacités des processus (par exemple, la consommation d'eau et d'énergie) dans les installations de transformation et de fabrication des aliments au Canada; des économies possibles totales de 4,3 millions de dollars ont été calculées pour les 13 installations évaluées.

PRÉSENTATION 2 : APPROCHES POUR RÉDUIRE LES PERTES ALIMENTAIRES DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT – VENTE EN GROS ET DISTRIBUTION

Martin Gooch

Value Chain Management International (VCMI)

La présentation s'est concentrée sur les pertes et le gaspillage alimentaires au niveau de la vente en gros et de la distribution de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et a présenté une étude de cas connexe que VCMI a préparée pour l'Ontario Produce Marketing Association. Une approche globale pour évaluer les possibilités de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires avec des exemples a également été présentée. Une schématisation des processus internes des entreprises et l'indication de la manière dont elles sont interconnectées constituent une première étape importante pour la mesure des pertes et du gaspillage alimentaires. Il a été mentionné que les entreprises sous-estimaient considérablement le coût dû de la réduction du gaspillage et que les répercussions cumulatives de multiples petites améliorations pouvaient être considérables.

PRÉSENTATION 3 : FOOD LOSS IN RETAIL GROCERY STORE – ÉTUDE DE CAS

Melanie Vetza

Metro Ontario Inc.

La présentation résumait l'approche de Metro Inc. en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, les types et les causes, et les solutions envisagées pour y remédier. La réduction (y compris les pertes de produits alimentaires) dans le secteur de la vente au détail résulte de processus opérationnels (64 %) et de vols (36 %). Les aliments périssables (fruits et légumes, par exemple) contribuent à

la majorité des pertes de produits alimentaires chez les détaillants. Un certain nombre de facteurs techniques contribuant au gaspillage de produits alimentaires ont également été ciblés. Les détaillants ont du mal à équilibrer les risques et les coûts associés au gaspillage de produits alimentaires par rapport aux étagères vides. L'optimisation des étagères, les achats (optimisations des commandes, achats locaux, coordination avec d'autres détaillants, par exemple), les programmes de dons d'aliments et les produits à valeur ajoutée ont été désignés comme des solutions possibles pour faire face aux pertes alimentaires des détaillants. Parmi les autres mesures de soutien, citons la normalisation des dates de péremption sur les étiquettes, la réalisation de campagnes de sensibilisation des consommateurs et l'adaptation de la taille des emballages.

PRÉSENTATION 4 : ... IT'S TIME FOR SOME "OUT OF THE BIN" THINKING!

Meaghan Beck

Sodexo Canada Ltée

Sodexo a donné un aperçu de son approche visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, comme fournisseur de services alimentaires Sodexo s'est engagée à éliminer les pertes évitables d'ici 2025. Pour atteindre cet objectif, il a adopté une feuille de route dont le facteur principal est la prévention. Les activités et les programmes de Sodexo visant à réduire les déchets dans toutes ses activités incluent Waste Less Week (une campagne d'engagement d'une semaine conduite par Sodexo sur ses sites dans le monde entier en octobre), Waste Watch (optimisé par LeanPath) et un engagement au sein de la Coalition internationale contre le gaspillage alimentaire. (Champions 12.3). Sodexo s'est également associée à Genecis Bioindustries Inc. pour développer des polyhydroxyalcanoates (PHAs), un thermoplastique biodégradable fabriqué à partir de déchets alimentaires et organiques.

PRÉSENTATION 5 : MESURER LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES AU CANADA

Lori Nikkel

Second Harvest

La présentation résumait l'approche adoptée par Second Harvest pour mesurer les surplus d'aliments récupérés et redistribués pour nourrir les personnes souffrant de la faim. Leur modèle logistique de récupération des aliments adopte une exigence de poids minimum de 200 livres pour assurer l'efficacité des opérations. Afin de favoriser la récupération de plus petites quantités d'aliments en surplus, Second Harvest a mis au point une plateforme de partage d'aliments en ligne (www.Foodrescue.ca) afin d'aider les donneurs à trouver des receveurs d'aliments (organismes à but non lucratif). Le système contrôle les types d'organismes à but non lucratif admissibles pour accepter les excédents de nourriture, envoie des confirmations aux donneurs de nourriture lorsque la nourriture est acceptée et fournit un tableau de bord auquel les entreprises et les organisations à but non lucratif peuvent accéder pour analyser les données relatives aux excédents de nourriture échangés, y compris par type, poids, nombre de repas et gaz à effet de serre évités. La plateforme a été mise à l'essai en Ontario l'année dernière et Second Harvest explore les possibilités de mettre en œuvre le système dans tout le Canada.



Dialogue en petit groupe : Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement

Les participants à l'atelier se sont réunis en petits groupes pour discuter de chacune des questions suivantes :

QUESTIONS 1

Est-ce que les domaines d'action principaux désignés dans le rapport « Bilan des activités » sont les bons? Quels autres domaines d'action principaux, le cas échéant, devraient être inclus dans le rapport final?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les thèmes qui ont émergé dans l'après-midi étaient similaires à ceux du matin, par exemple : le manque de clarté dans la définition de déchet, le manque d'indicateurs normalisés, les problèmes de collecte de données et le manque de sensibilisation du problème au sein des entreprises et des ménages.

Voici quelques thèmes particuliers retenus pour une action ultérieure :

- › Clarté de l'approche relative aux « ententes volontaires » : emballage, transformation et fabrication - très peu de choses sur ce qu'un accord formel entre le gouvernement et l'industrie toucherait; devrait se concentrer d'abord sur les approches non réglementaires
- › Les transports occupent un rôle essentiel pour assurer la réduction
- › Date sur les emballages
- › Littératie alimentaire et sensibilisation du public : les défis incluent la variation des messages en fonction des caractéristiques et des données démographiques des municipalités; certaines peuvent être plus réceptives à des facteurs de motivation économiques, tandis que d'autres pourraient l'être par rapport à des facteurs de nature sanitaire, sociale ou environnementale
- › Danger d'exigences réglementaires trop strictes et trop rigides entraînant un gaspillage alimentaire important; par exemple, un règlement existant crée une situation dans laquelle des milliers de boîtes de conserve d'aliments parfaitement comestibles sont éliminées
- › Un groupe a mentionné les problèmes de gaspillage dans l'industrie des fruits de mer et les difficultés liées aux mesures

QUESTIONS 2

Quels types de politiques et d'autres interventions pourraient être susceptibles d'encourager davantage les entreprises à lutter contre les pertes de produits alimentaires et qui est le mieux placé pour diriger ces activités?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les groupes ont examiné un certain nombre de solutions liées aux interventions politiques. Il n'y avait pas de consensus dans les commentaires : certains participants ont fait valoir que le gouvernement devrait prendre les devants, tandis que d'autres ont préconisé une approche collaborative dirigée par des organisations privées similaires au modèle de gérance. L'éducation, les incitations et la collaboration entre les intervenants sont généralement considérées comme des éléments essentiels de la solution.

Les suggestions des participants sont regroupées sous les points suivants :

- Besoin d'un champion ou de champions du secteur, et d'un groupe de travail collaboratif qui sont investis pour créer des systèmes de modèles et de solutions pouvant être reproduits
- Il faut envisager le gaspillage alimentaire sous un angle différent : mettre en place des mécanismes permettant de coordonner tous les intervenants plutôt que d'avoir un seul responsable
- Besoin d'un objectif commun
- Les défis formels ne font pas partie du rôle du gouvernement; les défis de l'entreprise fonctionnent
- L'éducation est nécessaire à chaque étape
- Le leadership doit prendre en compte le besoin de changement, puis se répercuter de haut en bas
- Communications collaboratives provinciales ou nationales
- Programmes d'incitation appuyés par le gouvernement; incitations fiscales de Revenu Canada; programmes d'incitation à consommation énergétique nette zéro; si vous produisez de la nourriture, prévoyez une taxe de récupération alimentaire pour appuyer le réseau de récupération; allègements fiscaux pour encourager plus de petites entreprises et ramener les épiciers locaux; extension des crédits d'impôt pour les dons d'aliments excédentaires au-delà des agriculteurs à l'ensemble de la chaîne de valeur
- L'analyse de rentabilisation liée au gaspillage alimentaire n'est pas effectuée par l'industrie, car il n'y a aucun risque à ne pas y participer; il est nécessaire de quantifier le risque de ne pas participer à ce processus
- La réglementation est essentielle : l'étiquetage, la sécurité alimentaire, la révision de la réglementation qui nous oblige à jeter beaucoup d'aliments; une gamme plutôt qu'un nombre; meilleure analyse des risques
- Réglementation et normalisation autour de l'interdiction des déchets alimentaires dans les décharges municipales; [En revanche] les interdictions pour les sites d'enfouissement ne fonctionnent que lorsqu'il existe une capacité de traitement des matières organiques

QUESTIONS 3

Quelles ressources supplémentaires, le cas échéant, sont nécessaires pour aider les secteurs industriels à évaluer et à prendre des mesures pour réduire les pertes alimentaires?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les discussions sur les ressources ont été centrées sur certains thèmes principaux, notamment : les ressources et les incitations financières, l'éducation et la formation visant à susciter un changement de comportement, la normalisation des définitions et des mesures, et l'augmentation des dons de denrées alimentaires légales et sans danger pour la santé.

Les suggestions des participants sont regroupées sous les points suivants :

- › Définitions normalisées
- › Orientations normalisées sur la manière de mesurer les pertes alimentaires
- › Partager des pratiques exemplaires
- › Prix ou champions pour de bons rendements
- › Fonds stratégique pour l'innovation
- › Aide financière aux petites et moyennes entreprises pour aider à la mise en place de mécanismes de mise en œuvre
- › Options d'éducation; formation pour les travailleurs de première ligne dans les magasins et à la ferme (c'est-à-dire les personnes qui mettent en œuvre ces programmes)
- › Aide aux entreprises sociales qui offrent le service de récupération alimentaire; besoin d'améliorer la capacité des organismes de bienfaisance de recueillir des dons
- › Conformité aux lois : la promotion du don de nourriture est toujours nécessaire; il faut éliminer les mythes juridiques et les problèmes de conformité
- › Incitations à acheter des produits locaux

QUESTIONS 4

Quels sont les forums et réseaux existants qui pourraient être exploités pour faire progresser la participation en faveur de la réduction des pertes alimentaires?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les discussions ont porté sur la façon de maintenir l'élan généré par l'atelier. Les participants ont convenu qu'il était nécessaire d'appuyer les organisations représentées et de collaborer avec elles à l'avenir. Un certain nombre d'associations et d'organisations industrielles existantes, comme les réseaux d'affaires de directeurs généraux et de directeurs financiers, les forums de développement économique, le Conseil des pêches, Restaurants Canada et le Conseil canadien du commerce de détail ont été évoqués. Un intervenant a toutefois indiqué qu'il y avait des limites à ce que de telles organisations peuvent accomplir. De plus, un rôle plus important pour les organismes à but non lucratif a été suggéré.

Les suggestions comprennent :

- Créer un organe consultatif regroupant des personnes de tous les secteurs afin d'intervenir dans différents domaines; le regroupement de l'ensemble des intervenants de la chaîne est rare, et tout nouveau forum ou forum existant devraient véritablement représenter l'ensemble de la chaîne
- Table ronde sur l'agroalimentaire (Tables rondes sur la chaîne de valeur d'Agriculture et Agroalimentaire Canada) : créer une table ronde sur durabilité dans ce cadre
- Approche de Keiretsu : une entente conclue au préalable entre un réseau d'entreprises pour réduire les coûts et partager les économies réalisées

Créer un secrétariat fédéral sur les pertes et le gaspillage alimentaires ou un organisme du « Ministère de l'Alimentation » qui aurait pour mandat de rassembler les multiples organismes gouvernementaux selon les besoins





SÉANCE SIMULTANÉE B –

Approches visant à réduire
le gaspillage alimentaire des
ménages et des consommateurs

PRÉSENTATION 1 : LOVE FOOD HATE WASTE CANADA (EN ANGLAIS SEULEMENT)

Joanne Gauci, Conseil national zéro déchet (CNZD)

Mariane Maltais-Guilbault, Recyc-Québec

La présentation a donné un aperçu de *Love Food Hate Waste* (LFHW) Canada, une campagne de sensibilisation des consommateurs visant à éliminer les déchets de table évitables. On estime que les déchets de table évitables qui sont jetés et non consommés coûtent 1 100 \$ par an au ménage canadien moyen. La campagne, qui a vu le jour à Metro Vancouver, a été lancée en juillet 2018 et a pris de l'ampleur au fil du temps. Le programme est administré par CNZD en collaboration avec les partenaires de la campagne à travers le Canada, y compris les administrations locales, les détaillants et les épiciers, les gouvernements provinciaux, les entreprises et les organisations à but non lucratif. La croissance et les effets de la campagne sont suivis à l'aide de mesures Web et marketing. Le Québec a déployé la campagne canadienne *Love Food Hate Waste* (LFHW) à l'échelle provinciale. Les consommateurs sont mobilisés par l'entremise d'une combinaison de médias sociaux (Facebook, LinkedIn, Twitter), de pages Web (Recyc-Québec) et de matériel de promotion et de communication mis à la disposition des municipalités.

PRÉSENTATION 2 : RECHERCHE SUR L'OPINION PUBLIQUE POUR ÉCLAIRER LA PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE RÉACHEMINEMENT DES MATIÈRES ORGANIQUES AU CANADA

Kate Parizeau

Université de Guelph

La présentation a fourni un aperçu des résultats de la recherche sur l'opinion publique sur les déchets alimentaires ménagers menée par l'Université de Guelph. En particulier, la présentation visait à déterminer les facteurs contribuant au gaspillage alimentaire des ménages et à faire des recommandations pour réduire ce gaspillage.

PRÉSENTATION 3 : LE PROGRAMME DE LA BOÎTE VERTE ET AU-DELÀ

Julie Hordowick

Municipalité régionale de York

La présentation a fourni un résumé du programme York's Good Food (www.york.ca/goodfood), qui enseigne aux résidents comment bien manger, planifier et préparer les repas, réduire les déchets et manger des aliments locaux et de saison. Avant le lancement de cette campagne, le seul message concernant le gaspillage alimentaire consistait à encourager les résidents à mettre leurs déchets alimentaires dans le bac vert pour le compostage, un programme très coûteux à mettre en œuvre. L'objectif de la campagne Good Food est de réduire le gaspillage alimentaire de 15 % d'ici 2031. La présentation a également abordé la Collaboration alimentaire de l'Ontario, qui regroupe plusieurs municipalités et d'autres organisations de l'ensemble de l'Ontario qui doivent prendre des mesures communes pour réduire le gaspillage d'aliments dans les zones résidentielles grâce à l'éducation du public et au partage de messages. Récemment, le groupe de travail a publié un guide municipal de vérification des déchets alimentaires.

PRÉSENTATION 4 : RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES MÉNAGES

Paul van der Werf

2cg

La présentation donnait un aperçu de la recherche qui tente de déterminer si l'octroi aux ménages de données sur la quantité de déchets alimentaires locaux et leurs effets (monétaires, environnementaux et sociaux) et de renseignements visant à améliorer la littératie alimentaire pouvait motiver les ménages à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Les résultats d'une enquête auprès des ménages ont révélé qu'une majorité (59 %) des ménages a indiqué que les économies réalisées étaient un facteur de motivation essentiel pour réduire le gaspillage alimentaire. Du matériel de communication a été élaboré pour faire comprendre que réduire le gaspillage alimentaire permet aux ménages d'économiser de l'argent. Un groupe témoin de ménages a ensuite reçu une trousse de réduction du gaspillage alimentaire, qui fournissait des conseils et des approches pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison. Les résultats ont révélé que les ménages ayant reçu une trousse de réduction du gaspillage alimentaire gaspillaient beaucoup moins de déchets alimentaires évitables et inévitables que les ménages qui n'en avaient pas reçu.

PRÉSENTATION 5 : L'IMPORTANCE DES ALIMENTS : UNE NOUVELLE TROUSSE D'ACTION POUR LA JEUNESSE NORD-AMÉRICAINE

Tammara Soma

Université Simon Fraser

La présentation a présenté la trousse d'action anti-gaspillage alimentaire (*Food Matters Action Kit*), qui a été élaborée récemment en consultation avec des experts nord-américains dans le cadre des travaux de la Commission de coopération environnementale. La trousse comprend des sources de renseignements et des activités pratiques créatives pour inciter les jeunes de 5 à 25 ans à prévenir le gaspillage alimentaire à la maison, à l'école et dans la communauté. La trousse est disponible à l'adresse suivante :

www3.cec.org/flwy/fr.



Dialogue en petit groupe : Approches visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs

QUESTIONS 1

Est-ce que les domaines d'action principaux désignés dans le rapport « Bilan des activités » sont les bons? Quels autres domaines d'action principaux, le cas échéant, devraient être inclus dans le rapport final?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants se sont entendus sur le fait que davantage de recherches sont nécessaires pour déterminer quelles interventions fonctionnent le mieux au niveau des ménages et des consommateurs. Des discussions ont eu lieu sur le rôle des emballages, et tous étaient d'avis qu'il était nécessaire de trouver des moyens de réduire les emballages (notamment les plastiques). Cependant, un groupe s'est dit préoccupé par la recommandation de l'emballage comme solution au problème des déchets alimentaires de consommation, arguant que cela avait du sens en matière d'emballage de dimension appropriée (par exemple au Royaume-Uni). Cependant, les emballages intelligents peuvent entraîner une plus grande quantité de plastique dans le flux de déchets sans modifier le comportement des consommateurs. Il est important de s'assurer que l'emballage et le recyclage ne sont pas des priorités concurrentes.

Voici d'autres suggestions :

- Nécessité de s'assurer que les domaines d'action sont applicables à tous les paliers de gouvernement et à toutes les régions du Canada (urbaines, rurales, autochtones, etc.)
- Nécessité de veiller à ce que toutes les mesures soient applicables à tous les niveaux de l'industrie, des grandes entreprises aux petites et moyennes entreprises, qui n'ont peut-être pas la même capacité de ressources à utiliser pour les stratégies de réduction du gaspillage alimentaire
- Campagnes de littératie alimentaire et d'éducation : la stratégie de ludification est prometteuse; faire passer le message que réduire les pertes et le gaspillage alimentaires permet d'économiser de l'argent; le message doit normaliser la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires
- Date sur les emballages : les détaillants pourraient fournir des recettes sur les étiquettes pour suggérer des moyens de prolonger l'utilisation des aliments; la réglementation gouvernementale imposant ce type de messages peut s'avérer plus efficace qu'une approche volontaire

QUESTIONS 2

Que peut-on faire pour renforcer la sensibilisation et favoriser une réduction accrue du gaspillage alimentaire au niveau des ménages et des consommateurs?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les discussions relatives à cette question ont été réparties en plusieurs domaines principaux résumés comme suit :

› **Collaboration:**

- ⓐ Discuter d'économies circulaires pour l'alimentation pourrait être un moyen de constituer des coalitions multipartites (par exemple, Guelph, Toronto)
- ⓐ La collaboration et les partenariats entre les entreprises, les communautés et le gouvernement sont essentiels
- ⓐ Renforcer les relations avec les détaillants pour qu'ils deviennent des partenaires dans la diffusion de messages promouvant la durabilité
- ⓐ Encourager les détaillants à considérer les déchets alimentaires comme un message possible de mise en marché et un moyen de fidéliser leurs clients

› **Communication et marketing :**

- ⓐ Il devrait y avoir des messages similaires dans toutes les municipalités. Utiliser des campagnes sur les réseaux sociaux pour promouvoir et amplifier les messages
- ⓐ Élaborer un glossaire sur les déchets alimentaires, sur les déchets alimentaires évitables et ceux qui sont inévitables
- ⓐ Besoin d'atteindre les gens où ils achètent des aliments : chez les détaillants (par exemple, des fiches de recettes, des emballages d'aliments, des publicités pour les paniers ou les marchés d'alimentation)
- ⓐ Donner des exemples de la façon dont une famille moyenne peut réduire les déchets pour que les gens puissent facilement l'intégrer à leur mode de vie actif (par exemple la planification des repas)
- ⓐ Cibler différents consommateurs avec différentes campagnes pour maximiser les effets
- ⓐ Lancer une campagne publique après la mise à jour des exigences en matière d'étiquetage au Canada

› **Éducation :**

- ⌚ Participer avec les étudiants et les enfants
- ⌚ Faire participer les écoles avec des programmes culinaires
- ⌚ Programme EcoSchools et conseils scolaires de district; ajouter (les pertes et le gaspillage alimentaires) aux programmes pédagogiques
- ⌚ Mobiliser les influenceurs, comme les chefs, le Food Network
- ⌚ Matériel pédagogique sur les compétences alimentaires : mise en conserve et conservation (par exemple, dans des centres communautaires)
- ⌚ Augmenter la compréhension des dates de péremption

› **Entreprise sociale :**

- ⌚ Besoin de nouveaux modèles commerciaux pour les entreprises de réduction et de récupération de produits alimentaires (entreprises sociales, par exemple)
 - ⌚ Éliminer la stigmatisation pour encourager toutes les personnes (pas seulement les personnes « souffrant de la faim ») à manger des aliments récupérés
- › Rôle des diététistes (épiceries, cabinets privés, santé publique) dans la communication de messages concernant les achats en épicerie et la planification des repas afin de réduire le gaspillage alimentaire; mettre à leur disposition les ressources de « Love Food Hate Waste »



QUESTIONS 3

Quel type de recherche faudrait-il entreprendre pour mieux comprendre les consommateurs canadiens et les déchets alimentaires qu'ils génèrent?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

Les participants étaient généralement d'avis qu'il y avait des lacunes dans les connaissances existantes qui entravent la compréhension des comportements, et des obstacles qui conduisent à des pertes et du gaspillage alimentaires. Les participants ont examiné la nécessité de poursuivre les vérifications et les enquêtes pour mettre au jour les motivations comportementales des ménages. Il faut davantage de recherches sur les problèmes structurels qui influencent les comportements individuels des ménages : urbanisation, distance des magasins, aménagement du territoire, études de l'emploi du temps (personnes travaillant 10 heures par jour, trajet quotidien), facteurs culturels et sociaux. Il faut davantage de recherches intégrées qui aident l'industrie à collaborer avec le gouvernement en matière de partage de données afin que les efforts ne se chevauchent pas.

Quelques suggestions particulières incluent :

- › Une enquête nationale sur l'alimentation des ménages
- › Une analyse du cycle de vie des emballages et des déchets alimentaires et de leurs interactions
- › Une étude sur la façon dont les gens achètent (changement dans le temps) et son incidence sur le gaspillage alimentaire
- › Les répercussions des nouveaux comportements d'achat sur le gaspillage alimentaire (par exemple, les achats de nourriture en ligne)
- › Davantage de recherche sur la vente au détail alternative : magasins zéro déchet, CSA, trousse de repas, personnes qui achètent des produits locaux ou biologiques.
- › Comment les différentes cultures perçoivent-elles les aliments et comment cela peut-il influencer leur perception et leur conception du gaspillage alimentaire (existe-t-il des différences de gaspillage alimentaire entre les différentes cultures?)
- › Incidence du *Guide alimentaire canadien* et recommandations visant à « manger une variété d'aliments » et à encourager les choix : cela conduit-il à l'achat excessif d'aliments qui risquent alors davantage d'être gaspillés? Nous avons besoin de données complètes pour [comprendre si] les politiques sont complémentaires et pour s'assurer qu'elles n'agissent pas les unes contre les autres (par exemple, manger plus de légumes, mais les légumes représentent la plus grande partie du gaspillage alimentaire)
- › Quelle est la place du service rapide et de la restauration dans le comportement du client?

QUESTIONS 4

Quels forums et réseaux existants pourraient être mis à profit pour appuyer et renforcer les efforts visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs à l'échelle nationale, régionale et locale?

RÉPONSES DES PARTICIPANTS

« Nous avons besoin de plus de réseaux et de forums! » est un commentaire qui confirme le consensus sur la nécessité d'élargir la portée des organisations, en particulier au niveau de la communauté locale. Bien que les participants aient discuté de la nécessité d'accroître le nombre de contacts avec les consommateurs, il a été suggéré d'inclure les établissements d'enseignement, les agences de services sociaux, les établissements de soins de longue durée, les hôpitaux et les groupes s'occupant de sécurité alimentaire.

Les suggestions particulières sont les suivantes :

- › Augmenter les possibilités pour les différentes divisions au sein des administrations municipales de travailler en partenariat (par exemple, les travaux publics et la santé publique de la région de York)
- › Collaboration alimentaire de l'Ontario, Association de gestion des déchets municipaux : groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire, le Collectif municipal 3R
- › Travail des municipalités et des administrations locales avec les universités : il est nécessaire de mieux communiquer ce que font les municipalités pour que les autres puissent adopter des programmes et des politiques qui leur conviennent
- › La campagne « Love Food Hate Waste » est une bannière reconnaissable; il faut la développer et l'exploiter
- › Collaborer avec Santé Canada aux activités de promotion et d'éducation du *Guide alimentaire canadien*





SÉANCE PLÉNIÈRE DE CLÔTURE

Matt Hamilton d'ECCC a remercié les participants pour leur temps et leurs efforts, qui ont contribué à la création de réseaux utiles et à la réussite de l'événement. Il a indiqué qu'un rapport d'atelier sera préparé et que les participants à l'atelier (et d'autres intervenants à travers le Canada) seront invités à faire part de leurs commentaires sur l'ébauche du « compte rendu » qui faisait partie de la documentation préparatoire à la réunion. L'atelier avait notamment pour objectif de mettre en place un processus permettant à toutes les organisations de réduction du gaspillage alimentaire au Canada de partager ouvertement leurs activités et leurs plans avec les autres personnes travaillant dans ce domaine, afin d'éviter les chevauchements et de cerner les synergies. Il a indiqué qu'ECCC explorera la possibilité de créer une plateforme volontaire d'échange de renseignements pour aider les organisations à partager ce type d'information. En guise de conclusion, il a encouragé tous les participants à réfléchir à ce qu'ils pouvaient faire pour appuyer la collaboration, les initiatives et les activités existantes et nouvelles en vue de la réduction des pertes et gaspillages.



ANNEXE A :

ordre du jour de l'atelier

ORDRE DU JOUR DÉFINITIF

Date : 28 février 2019

Lieu : Centre des congrès Pearson, Brampton, Ontario

8 h 30 **Inscription**

9 h à 9 h 15 **Accueil et présentations**

- › Environnement et Changement climatique Canada (ECCC), Matthew Hamilton
- › Marc Valois, Group Intersol, animateur

9 h 15 à 10 h 30 **Séance plénière – Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires du Canada**

- › Mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires du Canada – Susan Fraser, ECCC
- › Mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle nationale – Martin Gooch, Value Chain Management International (VCMI)
- › Approches provinciales/régionales – Avery Gottfried, Ministère de l'Environnement et Changement climatique de la Colombie-Britannique
- › Recherche sur les déchets alimentaires ménagers en Ontario – Vivian De Giovanni, ville de Guelph
- › Réduire les pertes alimentaires pour augmenter simultanément les profits et la durabilité – Bruce Taylor, Enviro-Stewards Inc.

10 h 30 à 10 h 45 **Pause – avec café**

11 h à 11 h 45 **Séance en groupe de travail – Comprendre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada**

Les discussions du groupe de travail donneront l'occasion d'apporter des commentaires sur des sujets tels que :

- › Quantifier les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle nationale ou régionale
- › Évaluer les pertes de nourriture à l'échelle de l'installation ou de l'entreprise
- › Caractériser et étudier le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs

11 h 45 à midi **Compte rendu** – En séance plénière, les groupes seront invités à faire part de certaines des idées principales qui ont été émises au cours des discussions.

midi à 13 h **Dîner et réseautage**

13 h à 13 h 25 Séance plénière - Travaux à ce jour

- › Faire le point - Réduire les pertes et les déchets alimentaires au Canada – Susan Fraser, ECCC
- › Canada uni dans la réalisation du programme zéro déchet, maintenant et pour les générations futures - Denise Philippe, Conseil national zéro déchet (CNZD)

13 h 25 à 13 h 30 Passer en salle de travail

13 h 30 à 14 h 30

Séances
simultanées

Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement

- › Au service des économies – Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires dans le secteur manufacturier canadien – Simone Weinstein, Provision Coalition
- › Approches pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement - vente en gros et la distribution – Martin Gooch, VCMI
- › Food Loss in Retail Grocery Store – Étude de cas – Melanie Vetza, Metro Ontario Inc.
- › Sodexo Canada Ltd. ... it's time for some "out of the bin" thinking! – Meaghan Beck, Sodexo Canada Ltd.
- › Second Harvest Canada's largest food rescue organization – Lori Nikkel, Second Harvest

Approches visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs

- › Love Food Hate Waste Canada – Joanne Gauci, Conseil national zéro déchet et Mariane Maltais-Guilbault, Recyc-Québec
- › Recherche sur l'opinion publique pour éclairer la planification des programmes de réacheminement des matières organiques au Canada – Kate Parizeau, Université de Guelph
- › The Good Food Program and Beyond – York Region's Food Waste Reduction Strategy – Julie Hordowick, municipalité régionale de York
- › Réduire le gaspillage alimentaire des ménages – Paul van der Werf, 2cg
- › L'importance des aliments : une nouvelle trousse d'action pour la jeunesse nord-américaine pour prévenir, réduire et récupérer les déchets alimentaires – Tammara Soma, Université Simon Fraser

14 h 30 à 14 h 45 Pause – avec café

14 h 45 à 15 h 45
Séances
simultanées

**Séance en groupe de travail –
Approches visant à réduire les
pertes alimentaires dans la
chaîne d’approvisionnement**

Les discussions du groupe de travail
donneront l’occasion d’apporter des
commentaires sur des sujets tels que :

- › Rapport de situation : domaines
d’action principaux
- › Politique et autres interventions
- › Ressources, conseils et outils
- › Forums et réseaux

**Séance en groupe de travail -
Approches visant à réduire le
gaspillage alimentaire des ménages
et des consommateurs**

Les discussions du groupe de travail
donneront l’occasion d’apporter des
commentaires sur des sujets tels que :

- › Rapport de situation : domaines
d’action principaux
- › Éducation et sensibilisation
- › Besoins en matière de recherche
- › Forums et réseaux

15 h 45 à 16 h **Pause - retour en séance plénière**

16 h à 16 h 30 **Séance plénière de clôture**

Résumés des discussions de groupe de l’après-midi
Étapes suivantes – ECCC

A large pile of red raspberries is shown in a processing facility. The raspberries are piled high, with some still attached to their green stems. In the background, a white metal structure, possibly part of a conveyor system, is visible. The overall scene is brightly lit, emphasizing the vibrant red color of the fruit.

ANNEXE B :

Participation à l'atelier

Des représentants des organisations suivantes ont participé à l'atelier :

1. 2cg
2. A&W Food Services of Canada
3. Agriculture et Agroalimentaire Canada
4. Association des détaillants en alimentation du Québec
5. Association des municipalités de l'Ontario
6. Ministère de l'Environnement et de la Stratégie sur les changements climatiques de la Colombie-Britannique
7. Bimbo Canada
8. L'Institut canadien des politiques agro-alimentaires (ICPA)
9. Centre canadien sur l'intégrité des aliments
10. Agence canadienne d'inspection des aliments
11. Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL)
12. Table ronde canadienne sur le bœuf durable
13. Institut canadien du sucre
14. Université Carleton
15. Ville de Calgary
16. Ville de Guelph
17. Ville de London
18. Ville de Toronto
19. Commission de coopération environnementale
20. Conference Board du Canada
21. Comté de Wellington
22. CropLife Canada
23. Culinary Tourism Alliance
24. Producteurs laitiers du Canada
25. l'Université de Dalhousie
26. Ecosource
27. Environnement et Changement climatique Canada
28. Enviro-Stewards Inc.
29. Conseil canadien des pêches
30. Produits alimentaires et de consommation du Canada
31. Food For Life
32. Food Secure Canada\Réseau pour une alimentation durable
33. Gay Lea Foods Co-operative Ltd.
34. Genecis Bioindustries Incorporated
35. General Mills Canada
36. Gordon Food Service
37. Gouvernement des Territoires du Nord-Ouest
38. Santé Canada
39. Les aliments High Liner Inc.
40. Ideovation Inc.
41. Institut Jane Goodall au Canada
42. La Tablee des Chefs
43. Leaders in Environmentally Accountable Foodservice (LEAF)
44. Les compagnies Loblaw limitée
45. Développement durable au Manitoba
46. Les Aliments Maple Leaf
47. Meal Exchange

48. Metro Ontario Inc.
49. Métro Richelieu Inc.
50. Miller Waste Systems
51. Municipal Waste Association
52. Conseil national zéro déchet
53. Nestle Canada Inc.
54. Ontario Dairy Council
55. Programme EcoSchools de l'Ontario
56. Association des fruiticulteurs et des maraîchers de l'Ontario
57. Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)
58. Ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs de l'Ontario
59. Ontario Restaurant Hotel and Motel Association (ORHMA)
60. Centre de récupération des déchets et de recyclage de la vallée de l'Outaouais
61. PepsiCo Foods Canada
62. Provision Coalition
63. Conseil du recyclage de l'Ontario
64. RECYC-QUEBEC
65. Municipalité régionale de Peel
66. Municipalité régionale de York
67. Restaurants Canada
68. Second Harvest
69. Université Simon Fraser
70. Sobeys inc.
71. Sodexo Canada Ltd.
72. Southwestern Ontario Gleaners
73. Starbucks Canada
74. Statistique Canada
75. Sysco Canada
76. Transports Canada
77. Unilever Canada
78. l'Université de Guelph
79. Université de Toronto
80. Université de Waterloo
81. Value Chain Management International
82. Walmart Canada
83. Gestion des déchets

