



Bilan des activités

RÉDUIRE LA PERTE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

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

AVANT-PROPOS	1
La chaîne d’approvisionnement alimentaire du Canada	3
Perte et gaspillage alimentaires : De la ferme à la fourchette	5
Transport et entreposage	8
Emballage, transformation et fabrication	9
Commerce de gros et distribution	12
Ventes au détail	13
Restaurants et autres services alimentaires	16
Ménages et consommateurs	18
Récupération et redistribution des excédents alimentaires	21
Recherche et données	24
Efforts de collaboration	27
Gouvernement	28
Organismes non gouvernementaux et industriels	30
Quelles sont les prochaines étapes?	32
Références	35
Annexes	37

AVANT-PROPOS

Le méthane est un puissant gaz à effet de serre généré par l'élimination des déchets alimentaires dans les décharges. Dans le cadre d'une série d'initiatives sur la réduction des émissions de méthane prévue dans sa [Stratégie sur les polluants climatiques de courte durée de vie](#), Environnement et Changement climatique Canada (ECCC) consulte les intervenants sur l'adoption de stratégies visant à réduire le gaspillage d'aliments. Le présent rapport a pour but de soutenir les activités de discussion des intervenants en offrant des ressources documentaires sur l'état actuel des connaissances et de la pratique en matière de pertes et de gaspillage d'aliments au Canada. Il propose de l'information sur les politiques, les programmes et les initiatives canadiennes visant à réduire les pertes et le gaspillage d'aliments.

En 2015, le Canada s'est engagé à respecter le Programme de développement durable à l'horizon 2030 des Nations Unies, notamment l'objectif de développement durable [12.3](#) (en anglais seulement), qui vise à « réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et à réduire les pertes d'aliments le long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte » d'ici 2030. La réduction des pertes et du gaspillage d'aliments peut profiter aux Canadiens en leur permettant d'économiser de l'argent, d'améliorer l'efficacité et la compétitivité du secteur agroalimentaire et agricole, de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de contribuer aux efforts mondiaux visant à régler ce problème.

Des recherches récentes montrent que 20 % (ou 11 millions de tonnes) des aliments produits au Canada chaque année deviennent des pertes ou des déchets alimentaires évitables, c'est-à-dire des aliments qui auraient pu être consommés, mais qui ont été enfouis, incinérés ou traités comme des déchets organiques (VCMI, 2019).

QU'ENTEND-ON PAR PERTES ET GASPILLAGE D'ALIMENTS?

Il s'agit d'aliments cultivés, élevés, prélevés ou récoltés qui ne seront pas consommés, comme les fruits endommagés pendant le transport, les aliments d'épicerie qui se gâtent avant d'être vendus, les restes d'un repas préparé à la maison qui ne sont pas consommés ou des plats préparés dans un restaurant qui sont jetés plutôt que d'être servis. Le terme **perte alimentaire** s'applique aux pertes survenant aux étapes de la culture, de l'abattage, de la prise et de la récolte jusqu'à l'étape de la vente au détail, à l'exclusion des pertes qui peuvent survenir dans le processus de vente au détail. Le terme **gaspillage alimentaire** s'applique aux étapes de la vente au détail, de la préparation et de la consommation finale des aliments.

Les aliments perdus ou les déchets alimentaires qui sont éliminés dans des sites d'enfouissement se dégradent en dégageant du méthane, un gaz à effet de serre 25 fois plus puissant que le dioxyde de carbone. La réduction des pertes et du gaspillage d'aliments contribue à diminuer la production de méthane et à faire en sorte que l'énergie, l'eau et les ressources de la terre utilisées dans la production alimentaire ne soient pas gaspillées.



HIÉRARCHISATION DES SOLUTIONS

La hiérarchisation des solutions de récupération d'aliments a pour but de favoriser l'application de solutions qui maximisent les avantages environnementaux, sociaux et économiques en priorisant les initiatives de réduction et de récupération des aliments plutôt que le recyclage et l'élimination. Cet exercice de hiérarchisation définit un cadre pour l'élaboration de solutions à de nombreux niveaux, de l'étape de la décision sur la façon de traiter le gaspillage alimentaire des ménages à celle de l'élaboration de politiques locales, régionales et nationales.

La récupération des excédents alimentaires pour la consommation humaine n'est pas une solution à l'insécurité alimentaire. Elle repose sur la reconnaissance du principe que la valeur inhérente aux aliments est maintenue lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine. La récupération des excédents alimentaires peut prendre la forme de dons aux banques alimentaires ou de leur utilisation dans les opérations commerciales visant à créer de nouveaux produits alimentaires.

Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires

La plus
privilegiée

RÉDUCTION

Améliorer les activités et procédés pour réduire la production de déchets

RÉCUPÉRATION

Dons alimentaires pour nourrir les gens

Fabrication de sous-produits ou nourriture pour animaux

RECYCLAGE

Synthétiser des ingrédients pour la fabrication de produits pharmaceutiques, cosmétiques ou fertilisants

Produire du biodiesel par digestion anaérobie à partir des huiles usées ou du gaz naturel renouvelable

Faire du compost

ÉLIMINATION

Envoyer au site d'enfouissement ou incinération

La moins
privilegiée



La chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada

Vue d'ensemble

En 2016, environ 2,3 millions de personnes travaillaient dans la production, le transport, la transformation, la distribution et la vente de nourriture – représentant 12,5 % de la main-d'œuvre.¹

Le Canada est l'un des plus importants exportateurs mondiaux de produits agricoles et agro-alimentaires. En 2016, environ la moitié de la valeur de la production agricole canadienne a été exportée, soit sous la forme de produits agricoles primaires ou de produits transformés.¹

Le Canada dépend également de l'importation d'aliments frais et transformés, essentiellement des États-Unis, de l'Union européenne et du Mexique.

Le secteur représente approximativement 7 % du produit intérieur brut (PIB) du Canada.

Dans son budget 2017, le gouvernement fédéral a établi une ambitieuse cible de croissance pour le secteur agroalimentaire, visant à faire passer les exportations de 60 milliards \$ à 75 milliards \$ d'ici 2025.²



Production

- › En 2016, **plus de 193 400 fermes** cultivaient des produits et élevaient du bétail.
- › Ces dernières années, la production en serre de fruits et de légumes a augmenté afin de répondre à la demande des consommateurs pour des aliments frais à longueur d'année.³
- › Avec la même quantité d'intrants totaux, la **production** de l'exploitation moyenne en 2011 était **deux fois plus élevée** qu'en 1961.¹

> Transport



- › Les voies ferroviaire et maritime sont les principaux moyens de transport des produits céréaliers (blé, canola, farine, autres grains céréaliers).⁴
- › La voie aérienne sert essentiellement au transport du poisson et des fruits de mer.⁴
- › Pratiquement tous les aliments sont livrés aux détaillants, aux épiceries et aux services d'alimentation par la route.

Transformation et emballage



- › La transformation des aliments et des boissons est le plus important secteur de la fabrication au Canada, avec des ventes annuelles de **112,4 milliards \$** et **285 100 employés canadiens**.⁵
- › Environ **10 865 entreprises de transformation des aliments et des boissons** étaient exploitées au Canada en 2014.⁷
- › La plupart des emplois dans ce secteur se situent en Ontario et au Québec, et la majorité (90 %) des établissements de transformation des aliments et des boissons sont de petite taille (moins de 100 employés).⁶



Grossiste et distribution



- › En 2016, on retrouvait au Canada **11 400 grossistes d'aliments** et **1 474 grossistes de boissons**, la plupart comptant **moins de 100 employés**.⁷
- › Le secteur de la distribution est dominé par quelques grosses entreprises, y compris les principaux détaillants alimentaires du Canada.

Ventes au détail des aliments et des boissons



- › Le marché canadien du détail est mature et consolidé. Il compte **cinq principaux détaillants qui représentent 80 % du marché**.⁸
- › En 2016, on dénombrait plus de 23 000 commerces d'aliments et de boissons de moins de 100 employés.⁷
- › La valeur des achats d'épicerie en ligne a augmenté de 10,2 % entre 2012 et 2016, atteignant 431,2 millions \$.⁹

Restaurants et autres services alimentaires



- › Il y a presque **97 000 restaurants, bars et traiteurs** au Canada.
- › Plus de 1,2 million de personnes travaillent dans l'industrie de la restauration. Un Canadien de 15 à 24 ans sur cinq travaille dans cette industrie.¹⁰
- › Le service alimentaire du système de santé est le plus vaste segment du marché global des services alimentaires institutionnels.¹¹
- › De 2011 à 2016, les ventes d'aliments dans les restaurants ont **augmenté de 30,7 %**, comparativement à une augmentation de 7,7 % pour la vente au détail des aliments.¹²

Ménages et consommateurs



- › En 2016, les Canadiens ont dépensé en moyenne **17 % des dépenses de leur ménage en aliments et en boissons**, ce qui est relativement peu élevé par rapport aux autres pays développés. Environ 30% de ces dépenses des ménages en alimentation ont été faites au restaurant plutôt qu'en magasin.¹²
- › Les résultats d'un sondage d'opinion publique révèlent que, bien que la plupart des ménages canadiens planifient, dans une certaine mesure, leurs achats alimentaires, bon nombre ne le font pas.¹³

¹ Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2017. [Vue d'ensemble du système agricole et agroalimentaire canadien 2017](#).

² Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018a. [Plan ministériel 2018-2019](#).

³ Statistique Canada, 2014. [L'évolution du secteur canadien des fruits et légumes : de 1941 à 2011](#).

⁴ Conference Board du Canada, 2013. [Fast and Fresh: A Recipe for Canada's Food Supply Chains](#).

⁵ Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018b. [Une culture en pleine croissance](#).

⁶ Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018c. [Aperçu de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons](#).

⁷ Innovation, Sciences et Développement économique Canada, 2018. [Statistiques relatives à l'industrie canadienne](#).

⁸ USDA Foreign Agricultural Service, 2018. [Gain Report: Canada Retail Foods Retail Sector Overview – 2018](#).

⁹ Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018d. [Un aperçu des tendances du commerce électronique au Canada](#).

¹⁰ Restaurants Canada, 2018. [Le secteur canadien de la restauration \(infographie\)](#).

¹¹ Restobiz, 2017. [Institutional foodservice: One-tenth of Canada's foodservice industry](#).

¹² Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2017. [Vue d'ensemble du système agricole et agroalimentaire canadien 2017](#).

¹³ Parizeau, 2018. Existing public opinion research on consumer food waste in Canada. Kate Parizeau, University of Guelph.



PERTE ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES :

De la ferme à la fourchette

Les pertes et le gaspillage d'aliments se produisent tout au long de la chaîne d'approvisionnement. La réduction de pertes et du gaspillage d'aliments à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement permettrait aux Canadiens d'économiser de l'argent, d'améliorer la compétitivité du secteur agroalimentaire et de réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Les parties suivantes du présent document donnent un aperçu des mesures de prévention des pertes et du gaspillage d'aliments en cours à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La dernière partie décrit les initiatives de récupération et de redistribution des excédents d'aliments dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Chaque partie comporte un résumé des principales mesures proposées.

Production

On estime que 13 % des fruits et légumes cultivés au Canada ne sont pas récoltés ou sont jetés après la récolte. Une enquête récente menée auprès des producteurs montre que l'épandage, le compostage, la digestion anaérobie et la production d'aliments pour animaux constituent les principales utilisations des aliments perdus à cette étape du processus de production (VCMI, 2019).

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

De nombreuses mesures s'attaquant aux causes profondes des pertes d'aliments ont été mises en œuvre afin d'améliorer les profits réalisés par les agriculteurs et les pêcheurs. En voici quelques-unes :

- › **Collaborations et approches de marketing** visant à accroître la cueillette, la récolte et la vente de fruits et de légumes de deuxième qualité dans les champs grâce à des programmes tels [Misfits Ugly Produce](#) (Alberta), [Rebel Food](#) (Colombie-Britannique), [SecondeVie](#) (Québec), [Naturellement imparfaits](#) (Loblaws) et [Les drôles de fruits et légumes](#) (IGA). En 2016, le Québec a abrogé son *Règlement sur les fruits et légumes frais* en vertu de la *Loi sur les aliments*, qui interdisait la vente de produits qui ne répondaient pas aux normes esthétiques.



Causes des pertes d'aliments à l'étape de la production

- › Élimination sélective visant à satisfaire aux normes esthétiques et de qualité s'appliquant aux fruits et légumes frais
- › Fluctuations saisonnières de l'offre et de la demande
- › Prévision inadéquate de la demande
- › Nombre insuffisant d'employés pour récolter et manutentionner les fruits et légumes frais
- › Infrastructure de stockage, de manutention et de transport inadéquate
- › Annulation de commandes
- › Surproduction visant à assurer le respect d'engagements contractuels
- › Réalisation d'économies fondée sur le prix courant plutôt que sur le coût de la récolte

- › **Des crédits d'impôt** soutenant les activités de dons d'aliments agricoles sont offerts en [Colombie-Britannique](#), en [Ontario](#), au [Québec](#) et en [Nouvelle-Écosse](#) afin d'aider les producteurs à compenser les coûts liés à la récolte, à l'emballage et à l'entreposage des récoltes excédentaires en vue d'un don.
- › **Les initiatives de soutien à l'innovation** qui créent de nouveaux marchés pour les cultures agricoles, les prises de pêche et les parties non comestibles des aliments

(p. ex. [Fruit d'Or](#), une initiative de transformation de canneberges en huile de graines de canneberge). L'innovation dans l'agriculture canadienne est soutenue par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), qui a établi des programmes de financement comme [Agri-science](#) et [Agrilnnovate](#) dans le cadre du [Partenariat canadien pour l'agriculture](#). Le [Centre canadien pour l'innovation dans les pêches](#) a mené des recherches sur des approches novatrices de réduction des déchets de pêches.

- **Les programmes de recherche** d'AAC mettent l'accent sur de nouvelles approches visant à prolonger la durée de conservation et à améliorer la résistance aux maladies des légumes cultivés en serre avant la récolte. D'autres projets élaborent des façons de recycler les déchets agricoles dans la production de nouvelles matières premières pour l'alimentation des animaux ou d'ingrédients alimentaires naturels et fonctionnels comme les antioxydants.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire les pertes d'aliments dans le secteur de la production alimentaire :

- Mise en œuvre d'activités de recherche et de méthodes de mesures permettant une compréhension accrue de l'importance et des causes des pertes liées à certains produits (VCMI, 2019).
- Poursuite de projets de recherche visant à réduire les pertes et à recycler les déchets, tels que les projets qui soutiennent le développement de nouvelles cultures et/ou de variétés mieux adaptées aux phénomènes météorologiques extrêmes, aux ravageurs et aux maladies, et à mettre sur pied de nouvelles techniques d'extraction de composés bioactifs des pertes alimentaires inévitables.
- Recherche de solutions et élaboration de documents d'orientation fondées sur la perspective de la chaîne de valeur (VCMI, 2019).
- Résolution des pénuries de main-d'œuvre agricole et évaluation de la viabilité des stratégies d'automatisation visant à pallier le manque de main-d'œuvre (VCMI, 2019).
- Analyse des possibilités d'amélioration des procédés et des activités des entreprises agricoles et de récolte, y compris l'amélioration des méthodes de prévision permettant de mieux prévoir les besoins du marché (VCMI, 2019).
- Sensibilisation du public au changement d'attitude de l'industrie et des consommateurs à l'égard de l'apparence esthétique des fruits et légumes. Les exigences fédérales en matière de classement pourraient être clarifiées afin de distinguer les notes attribuées à des fins de qualité des notes attribuées à des fins de sécurité (IICA Canada et Université Laval, 2018).
- Soutien offert aux associations de producteurs et services de vulgarisation offerts dans le cadre d'initiatives de diffusion et de promotions des façons d'éviter ou de réduire les pertes d'aliments et de moderniser les installations de tri, de classement et d'entreposage à la ferme.



Transport et entreposage

La quantité de nourriture perdue pendant le transport et l'entreposage est peu documentée. Les pertes de fruits et légumes, de viande et de céréales pendant le transport seraient particulièrement élevées (Jedermann et coll., 2014, Provision Coalition, 2014).

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Comme dans le cas de la production alimentaire, les initiatives et les technologies d'amélioration de l'efficacité peuvent également aider au traitement des causes profondes des pertes d'aliments pendant le transport et l'entreposage, par exemple :

- › [Le Groupe de travail sur la logistique du transport des récoltes](#) de transport Canada offre une tribune où les intervenants du secteur agricole peuvent échanger leurs points de vue et cerner les enjeux et les possibilités liés à la chaîne d'approvisionnement.
- › AAC mène des recherches sur des approches et des technologies novatrices de conservation des fruits et légumes frais (p. ex. augmentation de la durée de conservation, réduction des besoins d'entreposage frigorifique, prévention de la contamination par les organismes nuisibles).
- › La Commission canadienne des grains offre des [conseils en matière d'entreposage aux producteurs](#) pour prévenir les infestations de ravageurs.

Causes des pertes d'aliments aux étapes du transport et de l'entreposage

- › Contrôle inadéquat de la température et de l'humidité
- › Manutention inadéquate et compression des aliments
- › Pertes lors de transferts
- › Retards de livraison
- › Rongeurs et autres nuisibles
- › Dommages durant le transport



- › L'Ontario Produce Marketing Association a financé une [étude de cas](#) sur les cultures de pommes de terre menée par Value Chain Management International (VCMI), qui a permis de déterminer les méthodes optimales d'entreposage et de manutention des aliments après la récolte qui minimisent la production de déchets. L'étude indique la façon dont les producteurs et les exploitants d'abattoirs peuvent collaborer à cerner les rajustements de processus permettant d'augmenter les profits et de réduire les pertes d'aliments.
- › Le [Packaging Consortium](#) (PAC) a mené des recherches, publié des études de cas et milité pour l'amélioration des processus d'emballage et d'entreposage afin de réduire les pertes d'aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire les pertes d'aliments attribuables au transport et à l'entreposage :

- Présentation des enjeux liés aux pertes et au gaspillage d'aliments dans les forums gouvernementaux et industriels tenus par Transports Canada et AAC afin de favoriser l'examen des obstacles réglementaires qui contribuent aux pertes d'aliments.
- Élaboration de programmes de recherche visant à cerner les principaux produits et les conditions de manutention et de transport donnant lieu à des pertes importantes.
- Partage avec les entreprises canadiennes des connaissances sur les pratiques exemplaires découlant des études de cas existantes.
- Poursuite des efforts de réduction des goulots d'étranglement dans le réseau de transport des aliments.
- Analyse des possibilités de réduire les distances de transport en soutenant la production locale. Le budget de 2019 du gouvernement du Canada prévoit un financement de 50 millions de dollars sur cinq ans pour la mise sur pied par AAC d'un fonds d'infrastructure alimentaire locale de soutien aux marchés agricoles, aux banques alimentaires et aux projets communautaires liés à l'alimentation.



Emballage, transformation et fabrication

Les pertes aux étapes de l'emballage, de la transformation et de la fabrication varient selon les produits alimentaires et les types de transformation. Des données récentes montrent que 1 % des sucres/sirops et 10 % des produits alimentaires, de la viande et des grandes cultures qui entrent dans les installations à ces étapes deviennent des pertes alimentaires évitables. Bien que leur transformation en aliments pour animaux et leur acheminement vers les sites d'enfouissement constituent des approches courantes de la gestion des déchets dans ce secteur, en 2015, près de 624 000 tonnes de sous-produits issus de la transformation, de l'abattage et de l'équarrissage des bêtes à viande ont été utilisées dans la production de bioproduits industriels comme les biocarburants, les produits biochimiques et les biomatériaux (AAFC, 2017).

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Plusieurs entreprises multinationales du secteur des aliments et des boissons qui mènent des activités au Canada, notamment [Les aliments Maple Leaf](#), [McCain](#), [Kraft Heinz Canada](#), [Unilever Canada](#), [General Mills](#), [Nestlé](#) et [Kellogg's](#) se sont récemment engagées publiquement à réduire les pertes et le gaspillage d'aliments. Les petits transformateurs d'aliments ne sont peut-être pas encore conscients de l'incidence des pertes d'aliments sur leur rentabilité ou n'ont pas pris d'engagements publics pour réduire ces pertes.

Plusieurs fabricants canadiens tirent parti **des études d'optimisation des processus et d'évaluations des déchets** pour cerner, surveiller et réduire les pertes d'aliments dans leurs installations. [Provision Coalition](#) joue un rôle de chef de file dans l'élaboration d'outils et la prestation aux transformateurs d'aliments de conseils sur la façon de mesurer le gaspillage alimentaire et préconise la mise sur pied d'activités de sensibilisation et d'éducation sur les avantages de la lutte contre les pertes d'aliments. Provision Coalition soutient les activités de discussion et de collaboration dans la lutte contre les pertes et le gaspillage d'aliments dans le secteur de la transformation au moyen de son programme Food Waste Stakeholders Collaborative.

Des ressources sont offertes pour aider les transformateurs d'aliments à déterminer les possibilités de réduire les pertes d'aliments dans leurs opérations, notamment les documents intitulés [Food Loss and Waste Solutions: Innovative Technologies and Best Practices](#), [Food Loss + Waste Toolkit](#) et [Key Performance Indicator \(KPI\) Dashboard](#), et les ateliers sur la surveillance, l'évaluation et le suivi des pertes d'aliments au niveau de l'installation intitulés Problem Solving and Root Cause Analysis Workshop. Les résultats de l'évaluation aident les entreprises à cerner les pertes et le gaspillage d'aliments évitables, soit sur le plan de l'intensité énergétique, de la consommation d'eau, de la main-d'œuvre, des calories et de leurs répercussions financières.

Des technologies novatrices comme les technologies d'imagerie hyperspectrale et de lumière pulsée sont utilisées par certains transformateurs pour optimiser le processus de tri des denrées alimentaires, prolonger leur durée de conservation et réduire le brunissement enzymatique. Un certain nombre d'entreprises, dont Nestlé et Unilever, utilisent la technologie de chaîne de blocs (par l'intermédiaire de la plateforme [IBM's Foodtrust platform](#)) pour améliorer la traçabilité des aliments afin de mieux cibler les rappels d'aliments et de réduire les pertes et le gaspillage des aliments touchés par ces rappels.

Causes des pertes d'aliments aux étapes de l'emballage, de la transformation et de la production

En plus des pertes d'aliments liées à la détérioration des produits, d'autres pertes peuvent se produire aux étapes de la transformation et de l'emballage pour les raisons suivantes :

- › Défaillances et manque d'efficacité des procédés et de l'équipement faisant que les produits ne répondent pas aux spécifications de qualité
- › Manque de souplesse dans la réintégration ou le recyclage des produits non conformes
- › Prévisions inexactes de l'offre et de la demande
- › Rejet en raison des normes de qualité
- › Faible qualité des intrants
- › Modifications apportées aux lignes de production
- › Tri sélectif des produits qui ne satisfont pas aux normes

Financement de la recherche et de l'innovation. Le [Partenariat canadien pour l'agriculture](#) (le Partenariat), le plus récent cadre stratégique fédéral-provincial-territorial pour l'agriculture, prévoit un investissement quinquennal visant à soutenir la croissance, la durabilité et la compétitivité du secteur agricole et agro-alimentaire et les activités d'innovation. Le Partenariat comporte notamment des activités de recherche sur l'utilisation commerciale des sous-produits de l'industrie. Le Partenariat remplace le cadre stratégique 2013-2018 intitulé *Cultivons l'avenir 2*. Agriculture et Agroalimentaire Canada a collaboré avec divers partenaires, dont l'industrie et le milieu universitaire, à des projets de recherche scientifique qui ont mené à des innovations dans la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments survenant aux différents maillons de la chaîne d'approvisionnement.

Approche réglementaire proposée. En avril 2018, le gouvernement de l'Ontario a publié son [Cadre stratégique pour la gestion des déchets alimentaires et organiques](#) qui, entre autres mesures, établit pour les installations industrielles et commerciales une cible de réduction des déchets alimentaires de 50 % à 70 % et de récupération des ressources liées à ces déchets d'ici 2025. Le cadre stratégique prévoit également que les grands établissements de fabrication qui produisent plus de 300 kilogrammes de déchets alimentaires par semaine devront cerner les étapes de leurs activités qui donnent lieu à la production de déchets alimentaires, effectuer un suivi régulier des déchets alimentaires afin de quantifier les quantités et les types de déchets alimentaires qui sont produits et de prendre des mesures de prévention et de réduction à cet égard.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Dans les cas où l'application de solutions propres aux installations est nécessaire, la réduction des pertes d'aliments dépendra de la motivation des entreprises à évaluer et à analyser les causes des pertes d'aliments survenant dans leurs processus opérationnels et leurs coûts. Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire les pertes d'aliments dans le secteur de l'emballage, de la transformation et de la fabrication :

- Poursuite des activités de sensibilisation aux avantages environnementaux et économiques de la lutte contre les pertes d'aliments (VCMI, 2019).
- Activités incitant les installations à procéder à l'évaluation des pertes d'aliments survenant dans leurs processus opérationnels et à établir des cibles de réduction (VCMI, 2019).
- Élaboration d'approches à l'intention des industries alimentaires permettant d'évaluer de façon continue les cibles d'amélioration et de réduction des pertes et prestation de formation et de soutien pour faciliter la mise en œuvre de ces approches (VCMI, 2019).
- Élaboration d'ententes officielles entre le gouvernement et l'industrie afin d'améliorer la sensibilisation des entreprises à ces enjeux (VCMI, 2019).

Commerce de gros et distribution

Les pertes liées à la distribution de la plupart des produits sont faibles, allant de 1 % (sucre/sirops et grandes cultures) à 4 % (poisson et fruits de mer) (VCMI, 2019). Les aliments perdus peuvent être acheminés à des installations de compostage industrielles ou de digestion anaérobie ou être éliminés dans des sites d'enfouissement. Les installations de déemballage retirent de leurs emballages les aliments qui ne sont plus commercialisables et les préparent en vue de leur transformation en matières organiques.

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Gestion des stocks. À l'instar des processus de fabrication, le rendement des opérations et la réduction des déchets alimentaires peuvent être optimisés grâce à l'intégration de systèmes de gestion perfectionnés. Les systèmes de gestion des stocks liés entre distributeurs et détaillants, combinés à une connaissance approfondie de l'agencement et de l'automatisation d'un magasin, permettent de réduire les opérations de manutention des produits et leur exposition à des températures sous-optimales. De grands distributeurs canadiens comme Sobeys et Métro ont soit mis en œuvre ou prévu de mettre en œuvre un programme de modernisation et d'automatisation de leurs réseaux de centres de distribution afin d'améliorer les opérations de manutention des produits frais et congelés (Canadian Grocer, 2013).

Causes des pertes d'aliments dans le commerce de gros et la distribution

- › Temps de déplacement et distance
- › Nombre de transferts
- › Type d'emballage
- › Contrôle inadéquat de la température et de l'humidité
- › Gestion des stocks
- › Rejet de produits qui ne répondent pas aux normes de qualité visuelle

Une **étude de cas** publiée par VCMI en 2017 pour l'association Ontario Produce Marketing Association intitulée [Food Waste Reduction Initiative](#) montre comment les changements de politique et de procédures à court et à long terme d'une entreprise de distribution d'aliments ont entraîné une réduction des pertes d'aliments, de même que des économies et une augmentation des ventes.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les détaillants canadiens sont aussi les plus grands distributeurs au pays, de sorte que l'engagement de ces entreprises à s'attaquer au gaspillage alimentaire généré dans leurs activités aura une incidence positive importante sur les pertes d'aliments au niveau de la distribution.



Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire les pertes d'aliments dans les secteurs de la vente en gros et de la distribution d'aliments :

- › Éducation et sensibilisation des intervenants du secteur aux avantages environnementaux et économiques de la lutte contre les pertes d'aliments.
- › Élaboration d'approches sectorielles et de ressources en formation et prestation de soutien à la mise en œuvre d'activités d'évaluations permettant l'amélioration continue des opérations et la réduction des pertes.
- › Utilisation de systèmes de surveillance permettant d'évaluer les temps de séjour des produits alimentaires dans les installations, de produire des rapports et d'optimiser la gestion des stocks.



Ventes au détail

On estime que 12 % des pertes et du gaspillage d'aliments évitables au Canada se produisent à l'étape de la vente au détail de la chaîne d'approvisionnement (VCMI, 2019). Ces déchets peuvent être envoyés à des installations de compostage industrielles ou de digestion anaérobie ou éliminés dans des sites d'enfouissement. Bon nombre de grands détaillants écoulent leurs excédents d'aliments dans des activités de don (VCMI, 2019).

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Les plus grands détaillants du Canada (notamment [Les Compagnies Loblaws Limitée](#), [Métro](#), [Save-On-Foods](#), [Sobeys Inc.](#), [Walmart Canada](#)) ont établi des cibles de réduction des déchets alimentaires (Provision Coalition, 2019). Voici quelques-unes des initiatives entreprises par certains détaillants :

- › Formation du personnel afin d'améliorer la mise en place, la manutention, le tri, le déemballage et la récupération des produits.
- › Élaboration et utilisation de procédures opérationnelles normalisées permettant d'améliorer la qualité et l'uniformité des produits.
- › Revue des spécifications des produits afin que davantage de fruits et de légumes soient offerts dans les épiceries.

Causes des pertes d'aliments dans la vente au détail

- › Rejet de produits qui ne répondent pas aux normes de qualité visuelle
- › Entreposage inadéquat sur place
- › Rejet des produits reçus endommagés
- › Prévission inexacte et mauvaise gestion des stocks donnant lieu à une offre excédentaire
- › Absence de protocoles ou de réseau permettant la récupération et la redistribution des aliments
- › Retrait de produits approchant ou dépassant la date de péremption

- › Adoption de mesures d'améliorations des opérations d'emballage prolongeant la durée de conservation des aliments.
- › Amélioration de la coordination et de la planification entre les équipes de réapprovisionnement et de merchandising afin que la quantité et la sélection des aliments expédiés aux magasins correspondent à la demande prévue des clients.
- › Mise en place d'affiches et d'infographies à proximité des poubelles.
- › Mise en place d'un système de défis et de récompenses à l'intention des employés afin d'accroître leur motivation et leur participation dans les opérations de tri.
- › Suivi quotidien des quantités de déchets alimentaires afin de mieux contrôler les stocks excédentaires et d'éclairer la prise de décisions relatives aux achats futurs.
- › Vente ou don d'aliments dont la date de péremption approche.
- › Mise sur pied de programmes d'éducation des clients comme le programme *J'aime manger, pas gaspiller Canada*.

De nombreux détaillants s'efforcent d'améliorer leur infrastructure et leurs systèmes de don d'excédents alimentaires (voir la partie intitulée *Récupération et redistribution des excédents alimentaires*), ce qui ne semble pas être le cas des petits et moyens détaillants en alimentation.

Des **solutions technologiques** ont été mises en œuvre afin de réduire le gaspillage d'aliments à l'étape de la vente au détail :

- › Certains grands détaillants analysent régulièrement l'état des stocks de produits qui donnent lieu à des déchets afin de fournir des données sur les sources, les causes et les quantités de produits alimentaires invendus et de faire le suivi de leur destination finale (p. ex. don, compostage, enfouissement).
- › Un certain nombre d'applications gratuites permettent aux épiciers de communiquer avec les consommateurs afin de leur fournir des renseignements en temps réel sur les rabais applicables aux aliments qui approchent de la date de péremption ou de la date « Meilleur avant » (p. ex. [Flashfood](#) et [Eatizz](#)).
- › Walmart utilise la technologie de la chaîne de blocs (via la plateforme [IBM's Foodtrust](#)) afin d'améliorer la traçabilité des aliments, de mieux cibler les rappels d'aliments et de réduire les pertes et le gaspillage d'aliments connexes.

Ressources pédagogiques :

- › Le ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique a élaboré des lignes directrices visant à soutenir les activités de réduction du gaspillage alimentaire menées par les détaillants en alimentation de toutes tailles : [Retail Food Waste Prevention Toolkit](#).

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les détaillants peuvent jouer un rôle clé dans la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments en influant sur leurs chaînes d'approvisionnement (p. ex. au moyen de pratiques d'approvisionnement) et leurs consommateurs (p. ex. au moyen de pratiques de marketing et de formation visant à renforcer les compétences alimentaires des clients). Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire les pertes d'aliments dans le secteur de la vente au détail d'aliments :

- Mise sur pied d'initiatives visant à faciliter le partage préconcurrentiel entre les détaillants d'aliments canadiens des pratiques exemplaires en matière de réduction du gaspillage d'aliments.
- Mise sur pied d'activités d'analyse des données afin de mieux prévoir la demande et de réduire les excédents et les pertes.
- Analyse et atténuation des problèmes liés à l'étiquetage des dates de péremption ou « Meilleur avant » des produits et de l'incidence des pertes et du gaspillage des aliments sur la gestion des stocks (NZWC, 2018) (VCMi 2019).
- Adoption de technologies et de systèmes d'évaluation en temps réel de la durée de conservation restante des produits (p. ex. utilisation d'emballages intelligents, production de rapports en temps réel).
- Renforcement de l'engagement des nombreuses petites et moyennes entreprises du secteur au moyen de campagnes de sensibilisation et de prestation de ressources documentaires sur les pratiques exemplaires définies par les organismes liés à l'industrie.



Restaurants et autres services alimentaires

Des données récentes recueillies auprès d'entreprises de services alimentaires (hôtels, restaurants et autres établissements de services alimentaires) montrent que la proportion des aliments perdus dans ce secteur est importante : 21 % des produits laitiers, des œufs et des produits de grandes cultures, 38 % des produits et 20 % de la viande (VCMI, 2019). À l'heure actuelle, la plupart des entreprises qui s'attaquent au problème concentrent leurs efforts sur les dons d'aliments et le détournement des déchets alimentaires des sites d'enfouissement, et un nombre croissant d'entre elles cherchent des moyens de réduire le gaspillage.

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Plusieurs grandes entreprises multinationales de restauration et de services alimentaires, dont [Aramark Canada Ltd](#) et [Sodexo Canada](#), se sont engagées publiquement à réduire les pertes et le gaspillage d'aliments.

Un certain nombre d'organisations offrent des ressources et des outils de réduction des déchets alimentaires générés par les opérations des établissements de services d'alimentation, notamment :

- › Le ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique a élaboré une [trousse d'outils sur la prévention du gaspillage d'aliments dans les services alimentaires](#) afin de soutenir les activités de réduction du gaspillage d'aliments dans les établissements de services alimentaires.

Causes des pertes d'aliments dans les restaurants et autres services alimentaires

Les pertes avant consommation dans les cuisines résultent de ce qui suit :

- › Aliments préparés, mais non servis
- › Stocks excédentaires d'ingrédients
- › Entreposage inadéquat

Les pertes après consommation surviennent lorsque :

- › Des aliments non consommés ont été retournés à la cuisine et doivent être éliminés



- › [LeanPath](#) et [Winnow Solutions](#) offrent aux fournisseurs canadiens de services alimentaires des plateformes d'analyse logicielle et des technologies intelligentes de mesure de la quantité de déchets alimentaires produits permettant de cerner les possibilités de réduire le gaspillage d'aliments. Ils offrent également une gamme de ressources pour sensibiliser les fournisseurs de services alimentaires aux approches de réduction du gaspillage alimentaire et leur fournir du soutien.
- › Restaurants Canada et l'Association des hôtels du Canada ont commencé à offrir de la formation et des ressources sur la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments. Ces organismes ont mis en place des programmes de certification évaluant les mesures de réduction du gaspillage d'aliments dans les restaurants et les hôtels, notamment les programmes [Leaders in Environmentally Accountable Foodservice](#) (administré par LEAF) et [Global Green Key](#) (administré au Canada par l'Association des hôtels du Canada).

[Le CHU Saint-Justine](#), un hôpital pour enfants du Québec, a entrepris un important programme de modernisation de ses services de restauration, passant d'un service traditionnel de repas réchauffés et distribués selon un horaire de service strict à un système de distribution juste à temps où les aliments sont préparés et servis à la convenance des patients. Ce changement motivé par la volonté de diminuer le gaspillage d'aliments a généré une augmentation des taux de satisfaction des patients, une réduction des taux de repas non consommés et d'importantes économies.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Le secteur des services alimentaires offre de nombreuses occasions de réduire le gaspillage d'aliments au niveau des opérations d'exploitation et des ménages. Un grand nombre de jeunes employés du secteur des services alimentaires sont plutôt réceptifs à l'idée de réduire le gaspillage d'aliments et de contribuer à la recherche de solutions innovantes. La formation des employés aux façons d'éviter le gaspillage d'aliments dans l'industrie des services alimentaires pourrait également avoir une incidence sur la réduction du gaspillage d'aliments dans leurs propres cuisines où ils peuvent mettre en pratique les conseils qu'ils ont reçus et leur volonté de s'attaquer au problème.

Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire le gaspillage d'aliments dans le secteur des services alimentaires, notamment dans la restauration :

- › Élaboration d'outils simplifiés d'évaluation et de gestion facilitant la réduction au minimum du gaspillage alimentaire pour les petits restaurants et les microrestaurants.
- › Mise sur pied d'initiatives favorisant le leadership des organisations de l'industrie dans la prestation de ressources de sensibilisation et d'outils propres au secteur, comme des conseils sur les portions, sur la conception de menus et sur les systèmes de services qui permettent le don des excédents alimentaires (VCMI, 2019).
- › Les services de santé publique et les autorités compétentes pourraient également jouer un rôle dans la réduction du gaspillage d'aliments par la diffusion d'information aux fournisseurs de services alimentaires, notamment par l'entremise d'inspecteurs de la santé publique.



- › Mise en œuvre d'approches d'approvisionnement qui exigent des fournisseurs de services qu'ils diminuent leur production de déchets alimentaires (VCMI, 2019).
- › Partage des pratiques exemplaires et élaboration d'approches novatrices de réduction du gaspillage d'aliments destinés aux établissements (hôpitaux, écoles, résidences pour personnes âgées, etc.) qui offrent des services alimentaires.

Ménages et consommateurs

Les déchets organiques et de cuisine représentent environ 30 % des déchets générés par les ménages canadiens. Des études montrent que les fruits et légumes, le pain et les céréales sont les groupes d'aliments les plus gaspillés dans les foyers canadiens et que la plupart de ces pertes sont évitables. Les études montrent également que de nombreux consommateurs ne sont pas au courant des façons de réduire les pertes évitables dans leur cuisine (Parizeau, 2018).

MESURES VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Sensibilisation et éducation :

Les gouvernements, l'industrie et des organismes non gouvernementaux offrent un certain nombre de ressources visant à renforcer la sensibilisation du public aux causes du gaspillage d'aliments des ménages et chez les consommateurs et sur les solutions à apporter. Soulignons notamment la campagne de sensibilisation nationale [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#) lancée en 2018 par le Conseil national zéro déchet (CNZD) en collaboration avec des détaillants et des partenaires municipaux.

- › Les ressources offertes par le ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique sur le [gaspillage d'aliments](#) ont pour but de sensibiliser les consommateurs à l'impact du gaspillage d'aliments et de faire connaître les solutions permettant de réduire les pertes.

Causes des pertes d'aliments dans les ménages et chez les consommateurs

- › Surachat, absence de planification des repas et utilisation non optimale des listes d'épicerie
- › Détérioration des aliments en raison d'un entreposage inadéquat
- › Préoccupations en matière de salubrité et de fraîcheur des aliments – Mauvaise compréhension de la durée de conservation; confusion entre les étiquettes « vendre avant », « consommer avant », « meilleur avant » et « date de péremption »
- › Préférences alimentaires – disposition des ménages à entreposer et à consommer des restes et des aliments dont la date limite de fraîcheur est dépassée
- › Décisions non éclairées – sensibilisation limitée quant au coût et à l'incidence du gaspillage alimentaire

- › Des ressources éducatives sur les pertes et le gaspillage d'aliments élaborées par [Second Harvest](#), [La Tablée des Chefs](#), [Halton Food Council](#) et d'autres intervenants sont offertes aux enseignants des écoles primaires et secondaires pour discuter de la question en classe.
- › La [Commission de coopération environnementale \(CCE\)](#) a récemment mis à la disposition des jeunes nord américains une [trousse d'action anti-gaspillage alimentaire](#) offrant des ressources informatives, et propose des activités créatives et des pratiques de prévention du gaspillage d'aliments qu'ils peuvent appliquer à la maison, à l'école et dans leur communauté.
- › Le ministère de l'Agriculture du Québec a publié des [guides à l'intention des consommateurs](#) (en français seulement) sur les étiquettes de péremption ainsi que sur l'entreposage, la préparation et le nettoyage des aliments.
- › Une liste indicative des organismes canadiens qui offrent des ressources et des projets d'éducation et de sensibilisation du public figure à l'annexe.

Accroître la littératie alimentaire : L'effort visant à améliorer la littératie alimentaire des Canadiens est l'un des piliers de la [Stratégie de Santé Canada en matière de saine alimentation](#). Les activités d'amélioration des compétences alimentaires des consommateurs peuvent mener à une réduction du gaspillage d'aliments à la maison, notamment par la prestation de conseils sur les achats judicieux d'aliments et la façon de mieux utiliser les produits qu'ils achètent. Il existe de nombreuses initiatives canadiennes axées sur l'amélioration de la littératie alimentaire, comme le [Regroupement des cuisines collectives du Québec](#), qui coordonne de petites cuisines collectives permettant aux consommateurs de partager leur temps, argent et compétences en matière d'achat d'aliments et de planification et de préparation de plats sains et économiques pour leur famille.

Normalisation des étiquettes de péremption et éducation : Une clarté et une compréhension accrues des étiquettes de péremption (« meilleur avant ») donneraient lieu à une meilleure prise de décisions sur la comestibilité des aliments, tout en réduisant l'élimination hâtive des aliments.

- › L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) étudie des exigences nationales en matière d'étiquetage de péremption (dates « meilleur avant » et de péremption). Elle proposera des programmes d'éducation pour renforcer la compréhension des consommateurs.
- › Des entreprises de transformation d'aliments comme Kellogg, Walmart, Campbell Soup, Nestlé, Unilever et d'autres multinationales ont signé un appel à l'action pour normaliser les étiquettes de péremption des aliments à l'échelle mondiale d'ici 2020.
- › En collaboration avec Provision Coalition et ReFED, le CNZD a organisé un atelier sur l'étiquetage de péremption en juin 2018 pour discuter des défis et des solutions permettant de réduire l'incidence des étiquettes de péremption sur le gaspillage alimentaire.

Emballage : Il est possible de réduire le gaspillage alimentaire en emballant les produits selon des quantités qui favorisent leur consommation avant la date de péremption et en adoptant des types d'emballage qui permettent leur pleine utilisation. Le [Packaging Consortium](#) a compilé un certain nombre [d'études de cas et d'exemples de solutions d'emballage](#) visant à réduire le gaspillage alimentaire chez les consommateurs.



Innovations en matière de produits : La recherche au Canada s'est concentrée sur l'élaboration d'approches novatrices de prolongation de la durée de conservation des aliments, par exemple :

- AAC mène des études sur les processus d'emballage et de décontamination afin de cerner les technologies qui permettront d'augmenter la durée d'entreposage et de conservation des aliments, comme les revêtements antimicrobiens pour pellicules d'emballage, et de réduire les risques de contamination des aliments.
- Le consortium de recherche et d'innovation en transformation des aliments de l'Université McGill offre des approches permettant d'augmenter la durée de conservation des aliments, notamment au moyen d'agents antimicrobiens naturels, d'emballages hautement performants, de nanoparticules et d'encapsulation.
- Le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) mène des recherches sur l'optimisation de l'emballage des viandes et sur l'utilisation de procédés hydrostatiques à haute pression permettant de prévenir les pertes de viande et d'augmenter la durée de conservation des produits. Le CDBQ offre un soutien à l'innovation et des services de transfert de technologie aux entreprises des secteurs de la bioalimentation et de la biotechnologie.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les champs d'action listés ci-dessous visent à réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des consommateurs :

- Mise sur pied de campagnes de sensibilisation des consommateurs qui ont été couronnées de succès dans d'autres pays (il s'agit d'une mesure recommandée par les intervenants canadiens) (CBoC, 2014) (OWMA, 2015) (NZWC, 2018) (VCMI, 2019). Mise sur pied d'initiatives de collaboration pour l'élaboration et l'amplification d'activités de sensibilisation, telles que les campagnes de sensibilisation que la NZWC mène en partenariat avec certains détaillants et grandes municipalités.
- Renforcement de la sensibilisation des consommateurs par l'intégration de renseignements sur les solutions pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison et des avantages connexes aux programmes de littératie alimentaire et de renseignements sur l'alimentation destinés aux ménages et aux établissements scolaires.



- Mise sur pied d'activités de recherche et d'incitation aux innovations en matière d'emballage qui permettront d'augmenter la durée de conservation des aliments périssables ou d'offrir des aliments dans des portions susceptibles de favoriser la réduction des déchets alimentaires domestiques (NZWC, 2018) (VCMI, 2019).
- Les organismes qui ont étudié cette question ont cerné les efforts continus déployés par les intervenants pour examiner les solutions permettant de réduire la confusion des consommateurs sur les étiquettes de péremption (NZWC, 2018) (VCMI, 2019).

Récupération et redistribution des excédents alimentaires

La récupération et la redistribution des aliments est le processus qui consiste à récupérer les excédents alimentaires comestibles de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement afin de les redistribuer aux programmes alimentaires locaux ou aux entreprises commerciales qui peuvent utiliser cette ressource, tout en maintenant la valeur des produits pour la consommation humaine. Bien que la récupération et la redistribution dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement des excédents alimentaires comestibles qui autrement seraient perdus ou gaspillés permettent une utilisation optimale des ressources aux étapes de la culture et de la production, ce processus n'est pas considéré comme une solution permettant de lutter contre l'insécurité alimentaire.



MESURES ACTUELLES DE RÉCUPÉRATION ET DE REDISTRIBUTION DES EXCÉDENTS ALIMENTAIRES

Des organismes comme [Banques alimentaires Canada](#), [Banques alimentaires du Québec](#) et [Moisson Montréal](#) ont établi des programmes de partenariat avec de grands épiciers, dont Loblaws, Longos, Sobeys, Métro et Walmart. Ces détaillants importants ont mis au point des systèmes et investi dans l'achat de matériel de réfrigération permettant de récupérer, d'entreposer et de livrer les excédents alimentaires qui ne peuvent être vendus. Des organismes comme [Second Harvest](#), [Feed Nova Scotia](#) et [Refresh Foods](#) exploitent des systèmes de redistribution permettant de récupérer les excédents alimentaires à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement. [La Tablée des Chefs](#) exploite un système de récupération et de redistribution des excédents alimentaires des hôtels, des restaurants et des institutions. Second Harvest et Banques alimentaires Canada ont récupéré près de 10 millions de kilogrammes d'aliments en 2018.

Des organismes de certaines régions du Canada mettent des réfrigérateurs communautaires à la disposition des consommateurs et des ménages qui souhaitent faire don de leurs excédents alimentaires. L'organisme [Sauve ta bouffe](#) tient un répertoire des réfrigérateurs communautaires au Québec.

Second Harvest offre la plateforme en ligne [FoodRescue.ca](#), qui facilite la distribution des dons d'excédents alimentaires en Ontario en établissant des liens entre les entreprises d'approvisionnement alimentaire qui produisent des excédents et les organismes de services sociaux locaux et de bienfaisance qui sont susceptibles d'utiliser les dons d'aliments. Au Québec, une plateforme en ligne semblable à [FoodRecue.ca](#), la [Bourse de denrée](#), est offerte par l'organisme Les Banques alimentaires du Québec.



Politiques soutenant la récupération et la redistribution des excédents alimentaires

Incitatifs fiscaux

Les provinces de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, du Québec et de la Nouvelle-Écosse offrent des crédits d'impôt ou des déductions aux agriculteurs pour les aider à compenser les coûts liés à la récolte, à l'emballage et à l'entreposage des aliments destinés au don. Le Québec offre également un crédit d'impôt aux transformateurs d'aliments pour le don de certains aliments.

Protection contre la responsabilité civile

Toutes les provinces et tous les territoires ont établi des lois qui protègent les entreprises et les particuliers contre la responsabilité civile en cas de préjudice pouvant être causé par un don d'excédents alimentaires.

Exigences de sécurité en matière de dons d'aliments

Les lois provinciales et territoriales sont également conçues pour faire en sorte que tout aliment recueilli à des fins de redistribution respecte les exigences en matière de salubrité.

Les ressources de soutien aux dons d'excédents alimentaires comprennent :

- › Les [Guidelines for Food Donations](#) du Conseil national zéro déchet (CNZD) contiennent des renseignements réglementaires pour l'ensemble du Canada et informent les organismes bénéficiaires et donateurs sur la façon idéale de faire concorder les aliments disponibles avec les besoins, tout en tenant compte de la capacité et des activités des organismes.
- › Les [Industry Food Donation Guidelines](#) du British Columbia Centre for Disease Control.
- › Les [pratiques exemplaires et les lignes](#) directrices du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en matière de dons d'aliments.

D'autres organismes et entreprises ont concentré leurs efforts sur l'utilisation d'excédents alimentaires dans la fabrication de produits à valeur ajoutée destinés à la vente ou au don :

- › La Greater Vancouver Food Bank (GVFB) a lancé [Goodly Foods](#), une entreprise sociale qui utilise les excédents alimentaires dans la production de soupes, de ragoûts et de sauces qui seront distribués aux membres du GVFB ou vendus à des partenaires des services alimentaires.
- › L'entreprise Loop utilise des excédents de fruits, de légumes et de pain pour fabriquer des jus frais, de la bière et des gâteries pour chiens.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Les ressources documentaires offertes et les technologies permettant de mettre les donateurs en contact avec les bénéficiaires font en sorte que les dons d'excédents alimentaires sont une façon de faire le meilleur usage possible des excédents alimentaires générés dans la chaîne d'approvisionnement. La redistribution des aliments est une approche permettant une utilisation optimale des excédents alimentaires qui doit être entreprise parallèlement aux efforts visant à réduire leur production par les entreprises ou les autres organisations. Les champs d'action listés ci-dessous visent à soutenir les activités de récupération et de redistribution des excédents alimentaires :

- › Augmentation du financement de l'infrastructure d'entreposage et de transport (p. ex. véhicules réfrigérés, équipement de réfrigération et sacs isolants pour nourriture) afin d'accroître la récupération des aliments excédentaires (en particulier les aliments frais et périssables) et d'étendre la couverture géographique de cette activité.
- › Sensibilisation accrue des donateurs au cadre réglementaire, à la protection contre la responsabilité civile, aux étiquettes de péremption et aux pratiques exemplaires en matière de manutention sécuritaire des aliments donnés.
- › Examen des obstacles politiques et des pratiques commerciales (p. ex. l'assurance-récolte et les obligations contractuelles interdisant le don d'excédents alimentaires) qui nuisent à la capacité des entreprises de faire des dons.
- › Amélioration des systèmes d'information afin de permettre à un plus grand nombre d'organismes de récupération d'aliments de faire le suivi des dons d'aliments demandés, reçus, distribués et rejetés.
- › Soutien à l'innovation et à la mise sur pied de partenariats dans l'industrie visant à fabriquer de nouveaux produits alimentaires à partir d'excédents alimentaires provenant de tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement.



RECHERCHE et données

EXAMEN DE LA PORTÉE DU PROBLÈME

Au cours des dernières années, des organisations comme le Conference Board of Canada, Provision Coalition, Value Chain Management International (VCMI), Conseil national zéro déchet, Commission for Environmental Cooperation (CEC) ont mené des recherches sur les pertes et le gaspillage d'aliments au Canada. Ces études ont produit des évaluations sur la quantité, la valeur et les répercussions du gaspillage alimentaire au Canada, ont mis en évidence les raisons des pertes et du gaspillage et ont proposé des approches d'évaluation et de traitement des causes profondes. Elles ont été financées au moyen de fonds provenant des secteurs public et privé.

QUANTIFICATION DES PERTES ET DU GASPILLAGE D'ALIMENTS

Exception faite du gaspillage municipal qui est vérifié, les estimations de la perte et du gaspillage reposent en grande partie sur l'extrapolation de données limitées à l'échelle du secteur de l'alimentation (CCE, 2018). Les données recueillies auprès du secteur alimentaire canadien en 2018 par Value Chain Management International (VCMI) ont permis de renforcer l'information sur l'ampleur des pertes et du gaspillage de certains produits alimentaires (VCMI, 2019). [Enviro-Stewards Inc.](#) a aidé diverses entreprises de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada à quantifier et à évaluer les répercussions des pertes et du gaspillage d'aliments sur leurs activités et à trouver des solutions réalistes et pratiques pour [améliorer leurs résultats](#).

ECCC, AAC et Statistique Canada élaborent un cadre de collecte et de mesure des données afin de soutenir l'établissement des priorités et le suivi des progrès au fil du temps. Ce cadre dépendra notamment de la compilation de données d'installations individuelles et d'entreprises afin d'évaluer à l'échelle nationale et régionale le passage des aliments perdus ou gaspillés dans le système d'approvisionnement alimentaire vers le système de gestion des déchets.

La [CCE](#) a publié un guide pratique intitulé [Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments](#), qui présente un plan étape par étape sur la façon dont les entreprises et les gouvernements peuvent entreprendre des activités d'évaluation des pertes et du gaspillage d'aliments. Une norme globale de comptabilité et de déclaration (connue sous le nom de [Food Loss and Waste Protocol](#)) a également été mise à la disposition des organisations pour les aider à quantifier les pertes et le gaspillage d'aliments.

RECHERCHE DE SOLUTIONS

Statistique Canada, AAC et plusieurs établissements postsecondaires canadiens recueillent des données et mènent des recherches primaires sur les aliments, le secteur alimentaire et les attitudes et comportements des consommateurs à l'égard des aliments. Des chercheurs de l'Université de Guelph ont mené des études de caractérisation des déchets et des entrevues auprès des ménages visant à cerner les tendances et les raisons de la production de déchets alimentaires. D'autres recherches portent sur les nouveaux produits et l'amélioration des procédés permettant d'accroître l'efficacité et de créer de nouveaux marchés pour le secteur alimentaire.

D'autres recherches avaient pour objectif de cerner les problèmes systémiques et de trouver des solutions. Ces recherches ont été menées par des intervenants du secteur privé (VCMI, 2019) et des établissements de recherche universitaires (MacCrea, 2019). L'Université Laval a examiné les aspects juridiques liés au gaspillage alimentaire au Canada, notamment en ce qui concerne les dons et l'étiquetage des aliments, et l'incidence de la législation et des normes de salubrité de l'industrie sur le gaspillage alimentaire dans le secteur des fruits et légumes frais (IIICA et Laval, 2018).

De nouvelles ententes de collaboration se forment entre les chercheurs sur le gaspillage alimentaire. En 2016, le groupe de recherche sur le gaspillage alimentaire de l'Université de Guelph a tenu un événement intitulé [Building a Research Agenda for Reducing Food Waste in Ontario](#), qui réunissait des entreprises, des décideurs et des universitaires venus discuter des mesures prioritaires à mettre en œuvre.

PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

La recherche et la collecte de données sur ce nouvel enjeu que constituent les pertes et le gaspillage d'aliments bénéficieront de la collaboration entre les organismes de recherche au Canada. Le partage des plans de travail et la discussion d'idées sur les besoins de recherche permettront d'éviter le dédoublement des efforts et feront en sorte que les budgets de recherche aient le plus grand impact possible. Les champs d'action listés ci-dessous visent à soutenir la recherche et la compilation de données sur les pertes et le gaspillage d'aliments au Canada :

- › Établissement d'un réseau officiel ou d'un centre d'innovation visant à cerner et à partager les priorités et les résultats de la recherche sur les pertes et le gaspillage d'aliments (NZWC, 2018).
- › Élaboration de méthodes de mesure offrant des définitions précises et un moyen efficace d'évaluer les pertes et le gaspillage d'aliments (Provision Coalition, 2014).



EFFORTS de collaboration

QUELS SONT LES AUTRES INTERVENANTS ET COMMENT SONT-ILS RELIÉS?

Les pertes et le gaspillage d'aliments ne sont pas un phénomène nouveau. Bien que de nombreux gouvernements, organisations non gouvernementales et entreprises aient commencé à collaborer afin d'améliorer leur compréhension du problème et de s'y attaquer, il existe encore des possibilités d'accroître et de renforcer ces efforts.

Gouvernement

Les initiatives gouvernementales peuvent favoriser la collaboration sur des enjeux comme les pertes et le gaspillage d'aliments en établissant des objectifs de réduction de haut niveau, en menant des consultations sur les politiques et les approches stratégiques et en orientant le financement vers des projets qui favorisent la collaboration dans différents domaines comme la recherche et l'éducation du public.

Le [Conseil canadien des ministres de l'environnement](#) (CCME) participe à la promotion d'une approche coordonnée sur les enjeux liés aux déchets à l'intention des autorités provinciales et territoriales par l'entremise du [Comité de réduction et de récupération des déchets](#). Les déchets organiques sont devenus un domaine d'intérêt au cours des dernières années.

Parmi les initiatives provinciales de réduction du gaspillage alimentaire, notons :

- › Le [Climate Leadership Plan](#) de la Colombie-Britannique, qui a établi un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2050. Les lignes directrices sur l'élaboration des [Municipal Waste Management Plans](#) (Plans de gestion des déchets municipaux) exigées en vertu de la *Loi sur la gestion de l'environnement* encouragent les districts régionaux à planifier la réduction des déchets alimentaires dans le cadre de leurs plans de gestion des déchets.
- › Le [Cadre stratégique pour la gestion des déchets alimentaires et organiques](#) de l'Ontario offre des activités d'élaboration d'outils de sensibilisation et d'éducation, incite les détaillants et les entreprises du secteur de l'alimentation à réduire leur gaspillage alimentaire et collabore avec les écoles pour sensibiliser les enfants à la prévention et à la réduction du gaspillage alimentaire.
- › La [Politique bioalimentaire 2018-2025](#) du Québec s'engage à réduire le gaspillage et les pertes d'aliments et à promouvoir les dons. [Recyc-Québec](#) a intégré des mesures de réduction des pertes et du gaspillage d'aliments à son [plan d'action 2016](#) sur la réduction à la source (mesures ciblant à la fois les déchets domestiques et les déchets industriels) afin de contribuer à l'atteinte des objectifs de la [Politique de gestion des matières résiduelles du Québec](#). Recyc-Québec a également établi un partenariat avec le Conseil national zéro déchet (CNZD), dans le cadre de la campagne [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#) et collabore avec les municipalités à réduire les quantités de déchets alimentaires et organiques destinés aux sites d'enfouissement.

Plusieurs municipalités ont joué un rôle de premier plan dans l'établissement d'objectifs et la mise en œuvre de mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire sur leur territoire. Parmi ces mesures, mentionnons la [Long Term Waste Strategy](#) de la Ville de Toronto, le [Regional Food System Action Plan](#) du Grand Vancouver et la [Food Waste Reduction Strategy](#) de la région de York. Les enjeux liés au gaspillage alimentaire relèvent également du mandat des conseils de la politique alimentaire mis sur pied à Toronto, Vancouver et Montréal.





La [Fédération canadienne des municipalités](#) appuie les efforts d'amélioration déployés par les municipalités dans la gestion des déchets organiques et alimentaires. Elle finance l'élaboration de nouvelles technologies de gestion des déchets organiques et constitue un centre de ressources offrant notamment des exemples de règlements interdisant les déchets organiques dans les sites d'enfouissement et des stratégies « zéro déchet ».

Le [Pacific Coast Collaborative \(PCC\)](#), un réseau d'administrations de l'ouest de l'Amérique du Nord (dont font partie la Colombie-Britannique et Vancouver), s'est engagé à atteindre l'objectif régional de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. En 2018, les partenaires de PCC ont invité les dirigeants des industries alimentaires et de la vente au détail à collaborer avec les administrations de la côte Ouest pour :

- › Réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2030;
- › Créer conjointement des mesures de référence provisoires applicables jusqu'en 2030 présentant une série complète d'options pour évaluer et produire des rapports sur la réduction du gaspillage alimentaire et prendre des mesures dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.
- › Élaborer des outils pour aider l'industrie à atteindre cet objectif et assurer que les détaillants en alimentation et leurs fournisseurs mettent en œuvre des activités significatives d'évaluation et de prévention du gaspillage.

La Commission de coopération environnementale soutient la collaboration entre le Canada, les États-Unis et le Mexique en fournissant des [rapports et des projets](#) sur les pertes et le gaspillage d'aliments. Plus récemment, cette collaboration a permis de mobiliser des experts des trois pays dans la production d'un guide pratique intitulé [Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage alimentaire](#) et d'une [trousse d'action anti-gaspillage](#) pour inciter les jeunes à contribuer à réduire le gaspillage alimentaire.

Le budget fédéral de 2019 a affecté des ressources pour la mise en œuvre d'une nouvelle initiative de réduction des pertes et du gaspillage d'aliments au Canada. Ces ressources comprennent un fonds de 20 millions de dollars pour le financement du Food Waste Reduction Challenge afin de favoriser la recherche de solutions novatrices de réduction des pertes et du gaspillage d'aliments dans les secteurs de la transformation des aliments, de la vente au détail de produits d'épicerie et des services alimentaires. Des ressources supplémentaires ont été mises à la disposition d'AAC pour diriger l'action fédérale sur les pertes et le gaspillage d'aliments et coordonner les efforts visant à réduire le gaspillage d'aliments généré par les opérations du gouvernement fédéral.

Organismes non gouvernementaux et industriels

Le Canada compte un éventail d'associations impliquées dans la réduction des déchets alimentaires et des emballages, dont les mandats portent notamment sur l'échange d'information, la gouvernance et l'autoréglementation en matière de réductions des déchets alimentaires. Plusieurs d'entre elles ont joué un rôle de premier plan identifiant la perte et le gaspillage d'aliments comme un problème pertinent pour leur secteur. Par exemple :

- Le Groupe de travail sur les aliments du Conseil national zéro déchet (CNZD), est un chef de file inter-sectoriel travaillant à la prévention du gaspillage dans les domaines clés de l'économie canadienne, dont l'alimentation. Ses membres proviennent des entreprises, des provinces, des municipalités et des organisations gouvernementales nationales comme le CCME. Le Groupe met l'accent sur la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments et ses efforts de réseautage ont incité les municipalités et les organismes à prendre des mesures et favorisé la mobilisation des intervenants à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement. En 2018, le NZWC a publié un document intitulé [A Food Loss and Waste Strategy for Canada](#), qui préconise la mise en œuvre de mesures dans les quatre domaines suivants :
 - ⓐ Traitement des questions liées aux dates « meilleur avant »;
 - ⓐ Investissement dans les infrastructures qui renforcent les capacités du secteur caritatif;
 - ⓐ Préparation d'une campagne nationale de sensibilisation des consommateurs;
 - ⓐ Publication de documents pédagogiques et de communications qui encouragent les dons d'aliments nutritifs.
- L'initiative Food Waste Stakeholders Collaborative de Provision Coalition permet aux représentants de l'industrie dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement d'interagir et de discuter des méthodes de réduction des pertes d'aliments dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
- Le Conseil national zéro déchet et la Provision Coalition ont collaboré à obtenir l'engagement récent de huit entreprises canadiennes de premier plan : Kraft Heinz Canada, Les Compagnies Loblaws Ltée, Les Aliments Maple Leaf, Métro Inc, Save-On-Foods, Sobeys Inc, Unilever Canada et Walmart Canada, de réduire leur gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Chaque entreprise assurera le suivi de ses progrès et en fera rapport annuellement (Provision Coalition, 2019).
- L'initiative [Ontario Food Collaborative](#) de Sustain Ontario sur la réduction des quantités d'aliments gaspillés est un bon exemple d'interface entre les municipalités et les chercheurs où les meilleures recherches disponibles sur le sujet permettent d'éclairer les programmes municipaux de réduction du gaspillage.
- Les organismes de récupération d'aliments, dont [Second Harvest](#), [Banques alimentaires Canada](#), [Moisson Montréal](#), [La Tablée des Chefs](#), etc. mettent sur pied des systèmes de récupération et de redistribution des excédents alimentaires qui sont utilisés par tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.





PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Tout au long de l'histoire, les gouvernements ont joué un rôle dans la réglementation de la production et du commerce des aliments. Les citoyens s'attendent à ce que leur gouvernement maintienne la sécurité de l'approvisionnement, la santé et la sécurité publiques, la capacité financière d'acheter les aliments et la durabilité environnementale et économique. Tous les ordres de gouvernement – fédéral, provincial, territorial et municipal – ont le pouvoir d'intervenir sur les enjeux qui sont liés directement ou indirectement aux pertes et aux déchets alimentaires. Ces enjeux constituent l'occasion de cerner les obstacles politiques et réglementaires aux progrès et de déterminer les leviers appropriés pour réduire les pertes et le gaspillage d'aliments au Canada. Plusieurs de ces enjeux, tels que la salubrité des aliments, les goulots d'étranglement dans le transport, les limites des ressources humaines et la gestion des déchets, ont déjà été reconnus comme des domaines d'opportunité pour la réduction des déchets alimentaires. Les gouvernements ont également un rôle important à jouer dans la sensibilisation et l'éducation du public.

Les interfaces actuelles entre le gouvernement et l'industrie, comme les [tables rondes sur la chaîne de valeur](#) d'AAC, facilitent les activités de collaboration dans la recherche de solutions et la détermination des répercussions et des causes profondes des pertes et du gaspillage d'aliments dans la chaîne d'approvisionnement, notamment en ce qui concerne l'innovation, les répercussions environnementales et l'infrastructure de transport. Des interfaces appropriées entre le gouvernement et l'industrie pourraient être mises à profit afin de mettre sur pied des groupes de discussion axés sur les enjeux liés aux pertes et au gaspillage d'aliments.

Les organisations de l'industrie sont bien placées pour tirer parti de l'expertise des intervenants du secteur dans la recherche de solutions et favoriser leur adoption au moyen d'analyses de rentabilisation. Une plus grande mobilisation des associations de l'industrie permettrait d'intensifier la sensibilisation des intervenants des différents maillons de la chaîne d'approvisionnement aux enjeux liés aux pertes et au gaspillage d'aliments.

Des initiatives de collaboration régionales comme la Pacific Coast Collaborative (PCC) pourraient être bénéfiques à la cause en mettant en évidence la nature régionale des activités à certains maillons de la chaîne d'approvisionnement (production, transformation) et la portée nationale d'autres activités (transport, distribution).



QUELLES SONT LES prochaines étapes?

Compte tenu du leadership manifesté rapidement par des organismes des secteurs privé et public pour ce qui est de la recherche, de l'élaboration d'outils et d'approches et de la mobilisation d'entreprises dans le système de l'alimentation, les prochaines étapes pour la réduction de la perte et du gaspillage alimentaires au Canada reposent sur un solide fondement.

- **Mobilisation à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement :** De grandes entreprises, principalement celles des secteurs de la transformation des aliments et de la vente au détail, ont pris des mesures visibles et immédiates de réduction des pertes d'aliments dans la chaîne d'approvisionnement. La motivation des petites et moyennes entreprises à conduire des analyses sur les pertes d'aliments dans leur chaîne de production est moins évidente. La mise à profit des ressources documentaires et des techniques d'évaluation existantes (p. ex. analyse des causes profondes, méthodes de mesure) et les efforts visant à mobiliser et à éduquer les petites et moyennes entreprises peuvent être considérés comme une étape prioritaire.
- **Application des mesures existantes à l'échelle du Canada :** Des travaux préliminaires visant à éliminer le gaspillage alimentaire à l'étape de la consommation ont été entrepris par de grandes municipalités, principalement dans la région métropolitaine de Vancouver et dans la région du Grand Toronto. Bien que ces municipalités regroupent une grande partie de la population canadienne, les efforts de sensibilisation et les mesures visant à réduire les déchets de consommation partout au Canada pourraient donner lieu à des résultats substantiels.
- **Établissement de réseaux de collaboration :** Le système alimentaire canadien s'étend sur un vaste territoire et compte une grande variété de processus et de nombreux acteurs, comme les entreprises, les associations, les particuliers et plusieurs ministères de tous les ordres de gouvernement. La mise sur pied de réseaux de collaboration axés sur des enjeux précis pourrait faciliter l'établissement de liens entre ces intervenants. La capacité de communiquer des plans de travail, de collaborer à des activités de recherche et de discuter des constatations permettrait d'accélérer les progrès. Les réseaux axés sur les champs d'action suivants présentent un intérêt particulier et regroupent différents acteurs selon les enjeux qui sont abordés :
 - ⌚ Éducation et sensibilisation des consommateurs.
 - ⌚ Examen des obstacles réglementaires.
 - ⌚ Production de documents d'éducation et d'orientation propres au secteur.





- › **Programmes de recherche :** L'établissement du niveau de référence actuel des quantités d'aliments perdus ou gaspillés au niveau national et des entreprises est une étape clé de la recherche de solutions. L'évaluation quantitative des volumes d'aliments perdus ou gaspillés permettra de définir des cibles de réduction et de fixer des objectifs. La disponibilité de données de suivi des progrès réalisés dans la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments est un facteur essentiel de l'évaluation du rendement des efforts. La poursuite des activités de recherche sur les causes profondes des pertes et du gaspillage d'aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement facilitera l'élaboration de solutions et d'activités directes d'éducation et de sensibilisation. L'analyse et le partage des résultats générés par les projets pilotes qui mettent à l'essai de nouvelles approches de réduction des pertes et du gaspillage d'aliments peuvent donner lieu à la mise sur pied d'initiatives prometteuses à l'échelle du pays.
- › **Changement de politique :** Bien que des activités de recherche sur les politiques dans certains domaines ont été entreprises, aucune analyse exhaustive des obstacles réglementaires à la réduction des pertes et du gaspillage d'aliments n'a encore été réalisée. Cette analyse pourrait être renforcée par la prise en compte des systèmes économiques et de commercialisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada et de leur incidence sur les pertes et le gaspillage d'aliments. Une analyse des politiques actuelles et des occasions de les modifier pourrait être menée en collaboration entre les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux pertinents.



RÉFÉRENCES

Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2017. Vue d'ensemble du système agricole et agroalimentaire canadien 2017.

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), 2018a. Plan ministériel 2018-2019.

Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018b. Une culture en pleine croissance.

Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018c. Aperçu de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons.

Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2018d. Un aperçu des tendances du commerce électronique au Canada.

Aramark Canada Ltée (2017). Food Waste Reduction Report.

Canadian Grocer, 2013. Inside Sobeys' high-tech warehouse.

Conference Board du Canada, 2013. Fast and Fresh: A Recipe for Canada's Food Supply Chains.

IICA Canada et Université Laval, 2018. The Impact of Food Safety Regulations and Standards on Food Loss and Waste in the Fresh Produce Sector in Canada. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture Delegation in Canada et Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval.

Innovation, Sciences et Développement économique Canada, 2018. Statistiques relatives à l'industrie canadienne.

Jedermann et coll., 2014. Reducing food losses by intelligent food logistics. Philosophical Transactions of the Royal Society A: Mathematical, Physical and Engineering Sciences, vol. 372, pp. 20130302.

MacRae, 2019. Food Waste Reduction Report. Food Policy for Canada: joined up food policy to create a just, health promoting and sustainable food system.

Conseil national zéro déchet, 2018. Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada.

Parizeau, 2018. Existing public opinion research on consumer food waste in Canada. Kate Parizeau, University of Guelph.

Provision Coalition, 2014. Élaboration d'une approche dirigée par l'industrie du problème de gaspillage de nourriture au Canada.

Provision Coalition, 2019. Food Industry Leaders Commit to Tackle Food Waste in Canada.

Restaurants Canada, 2018. Le secteur canadien de la restauration (infographie).

Restobiz, 2017. Institutional foodservice: One-tenth of Canada's foodservice industry.

Statistique Canada, 2014. L'évolution du secteur canadien des fruits et légumes : de 1941 à 2011.

USDA Foreign Agricultural Service, 2018. Gain Report: Canada Retail Foods Retail Sector Overview – 2018.

VCMI, 2010. Food Waste in Canada. Value Chain Management International.

VCMI, 2016. Food Waste: Aligning Government and Industry within Value Chain Solutions. Value Chain Management International.

VCMI, 2019. The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report Value Chain Management International et Second Harvest.



ANNEXES

Ressources documentaires
pédagogiques canadiennes
soutenant la réduction des
pertes et du gaspillage
d'aliments

RESSOURCES DOCUMENTAIRES ET OUTILS OFFERTS AUX ENTREPRISES ET AUX MUNICIPALITÉS

CHAMP	ORGANISATION	RESSOURCE
Production	Ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique	Élimination des déchets agricoles - Best Practices Guide
Transformation	Provision Coalition	Répertoire de ressources , des outils, des études de cas , des rapports et des solutions proposées
Vente au détail	Ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique	Retail Food Waste Prevention Toolkit pour les propriétaires et les exploitants d'entreprises
Services alimentaires	Ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique	Food Service Food Waste Prevention Toolkit pour les propriétaires et les exploitants d'entreprises
	Agglomération de Vancouver	Outils et ressources à l'intention des restaurants pour réduire le gaspillage d'aliments et détourner les déchets alimentaires des sites d'enfouissement
Dons d'aliments	Conseil national zéro déchet	Lignes directrices visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir les dons d'aliments
	Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique	Industry Food Donation Guidelines
	Found Nova Scotia	Best Practices: Harvest Potential of Forgotten Foods
Ménages et consommateurs	Sustain Ontario	Reducing Household Food Waste: A Municipal-Regional Toolkit
	Ministère de l'Environnement et de la Stratégie en matière de changements climatiques de la Colombie-Britannique	Residential Food Waste Prevention - ToolKit for Local Government and Non-Government Organizations
	Conseil du recyclage de l'Ontario	Page Web présentant des ressources sur le gaspillage alimentaire à l'intention des organisations

RESSOURCES WEB SOUTENANT LE RENFORCEMENT DE LA SENSIBILISATION DES MÉNAGES ET DES CONSOMMATEURS

RÉGION	ORGANISATION	RESSOURCE
Échelle nationale	Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments	Best Food Facts offre des ressources sur les aliments et le système d'alimentation
	Conseil national zéro déchet	J'aime manger, pas gaspiller Canada offre des conseils et des ressources aux consommateurs
	Semaine canadienne de réduction des déchets	Ressources en déchets alimentaires offre aux consommateurs des renseignements sur les solutions au gaspillage alimentaire
Québec	Éco-Quartier Ahuntsic-Cartierville	Ville en Vert offre des outils de réduction du gaspillage alimentaire aux consommateurs et aux entreprises
	La Tablée des Chefs	La Tablée des Chefs offre des ateliers culinaires, des ressources documentaires et des conseils pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans les ménages et les restaurants
	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)	Renseignements et outils sur le gaspillage alimentaire pour les ménages et les consommateurs
	Recyc-Québec	Recyc-Québec offre aux consommateurs, aux municipalités et aux entreprises de l'information, des conseils et des ressources sur les déchets alimentaires
	Sauve ta Bouffe	Ressources sur la réduction du gaspillage à la maison et dans les restaurants

RESSOURCES WEB SOUTENANT LE RENFORCEMENT DE LA SENSIBILISATION DES MÉNAGES ET DES CONSOMMATEURS

RÉGION	ORGANISATION	RESSOURCE
Ontario	Ville de London	"theheal.ca" propose des solutions de réduction du gaspillage d'aliments des ménages
	Ville de Toronto	Stop Food Waste offre aux résidents de l'information sur les façons de réduire le gaspillage d'aliments
	Région de York	Good Food program présente des stratégies d'alimentation saine et de planification des repas
Saskatchewan	Saskatchewan Waste Reduction Council	Food Waste offre des conseils et des ressources aux consommateurs
Alberta	Services de santé de l'Alberta	Reduce Food Waste offre des ressources sur la planification des repas, la préparation et l'entreposage des aliments et la gestion des restes
	Ville d'Edmonton	Food Waste Reduction Program offre des ressources documentaires et de recherche sur le comportement des ménages et des audits sur le gaspillage
Colombie-Britannique	Agglomération de Vancouver	Food Scraps Recycling offre des ressources sur le recyclage des rebuts alimentaires dans les maisons, les appartements et les copropriétés

RESSOURCES ÉDUCATIVES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE OFFERTES AUX JEUNES ET AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

RÉGION	ORGANISATION	RESSOURCE
Amérique du nord	Commission de coopération environnementale	La Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire sensibilise les jeunes de 5 à 25 ans à la prévention du gaspillage d'aliments à la maison, à l'école et dans les communautés
Échelle nationale – en anglais	Earth Rangers	Food For Thought offre des activités pédagogiques aux élèves de sixième année
Échelle nationale – en français	Éco Héros	Guerrier anti gaspillage propose des activités pédagogiques aux établissements scolaires. La bouffe – il faut y penser propose des activités pédagogiques pour les élèves de sixième année
ontario	Halton Food Council	Public & Student Educator Toolkit – The Journey of Wasted Food propose des activités pédagogiques pour les élèves de la quatrième à la sixième année
	Hot Docs – Docs for Schools	Ressources pédagogiques du programme d'études secondaires de l'Ontario sur le film : Just Eat it: A Food Waste Story pour les élèves de la septième à la douzième année
	Second Harvest	Curriculum and learning activities offre des ressources aux enseignants pour renforcer la sensibilisation des jeunes de la maternelle à la douzième année à la récupération des aliments