

## **Gaspillage alimentaire – Sortons des sentiers battus**



*S'attaquer au gaspillage alimentaire est un défi pour nous tous. En agissant aujourd'hui, tout le monde en profite, et l'environnement aussi.*

Par MARIECLAUDE BIBEAU

Chaque année, plus de la moitié de la nourriture produite au Canada est perdue ou gaspillée – du champ aux transformateurs, en passant par l'épicerie ou le réfrigérateur.

Selon Second Harvest et Value Chain Management International, la quantité de nourriture que l'on pourrait éviter de gaspiller au Canada représente le poids de presque 95 tours du CN et une valeur de près de 50 milliards de dollars! La nourriture qui n'est pas consommée finit souvent dans les dépotoirs et génère du méthane, qui compte pour pas moins de 8 % de toutes les émissions de gaz à effet de serre (GES) dans le monde.

Si nous voulons créer un système alimentaire durable pouvant nourrir la planète, nous devons faire mieux. Nous avons tous notre rôle à jouer. Personnellement, je surveille maintenant le contenu de mon réfrigérateur de près pour éviter de gaspiller des légumes que je pourrais convertir en un délicieux repas. Sachant que les dates « Meilleur avant » inscrites sur les aliments n'ont pas la même signification que les dates d'expiration, je recours à d'autres indices pour juger si un produit peut être gardé plus longtemps et consommé après cette date, plutôt que de le jeter. De plus, je fais toujours du compost avec mes pelures et mes restes de table, pour rendre au sol les nutriments qu'ils contiennent et éviter de générer des émissions de GES inutilement en mettant ces déchets alimentaires à la poubelle.

S'attaquer au gaspillage alimentaire dans le monde est un défi colossal qui nécessite de VOIR GRAND!

L'automne dernier, le gouvernement du Canada a lancé le Défi de réduction du gaspillage alimentaire de 20 millions de dollars, un élément clé de la politique alimentaire pour le Canada. Les deux premiers volets sont axés sur les modèles d'affaires visant à prévenir ou à contourner le gaspillage alimentaire à toute étape de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme à la table. La réponse a été incroyable – nous avons reçu 343 demandes pour la première ronde seulement. Au total, 24 innovateurs se sont vus remettre un montant de 100 000 \$ et sont passés au stade de mise à l'essai sur le marché.

Parmi ces innovateurs, on compte l'équipe de la société Food Cycle Science, qui a créé un recycleur de déchets alimentaires écoénergétique pour la maison. La taille de l'appareil est semblable à celle d'un four à pain! Des projets pilotes sont en cours dans de petites villes et collectivités afin d'évaluer dans quelle mesure l'appareil permet de réduire les coûts et les émissions de GES, comparativement au ramassage des déchets organiques traditionnel et aux conséquences environnementales des dépotoirs. Par exemple, en 2020, la ville de Nelson en Colombie-Britannique a lancé le FoodCycler Pilot Program dans 151 foyers sur une période de deux mois; le projet pilote a permis de réduire de 15 tonnes le gaspillage alimentaire.

En mai, nous avons lancé la deuxième phase du Défi de réduction du gaspillage alimentaire, qui est axée sur la technologie. Jusqu'à 6,5 millions de dollars en prix seront remis aux innovateurs qui proposeront de nouvelles technologies permettant de prolonger la durée de conservation des aliments ou de transformer les aliments qui autrement seraient perdus ou gaspillés. Nous cherchons des solutions révolutionnaires à incidence élevée, qui peuvent être appliquées à grande échelle et qui profiteraient à l'environnement et à nos collectivités.

En plus du Défi, notre gouvernement lutte contre le gaspillage alimentaire en investissant dans des : entreprises comme Enterra (Calgary), qui se sert des déchets alimentaires locaux pour nourrir les insectes et les transformer en engrais et en nourriture pour animaux domestiques riche en protéines; projets financés dans le cadre du Fonds pour une économie à faibles émissions de carbone, qui utilise des déchets organiques pour réduire les émissions de GES en Ontario et en Colombie-Britannique.

De manière générale, notre gouvernement a investi plus de 100 millions de dollars pour réduire, réutiliser et recycler les déchets alimentaires au Canada, dont le Programme de récupération d'aliments excédentaires de 50 millions de dollars, qui a été lancé par le Canada pour répondre à la pandémie. Ce programme a permis de récupérer et de distribuer 8 millions de kilos d'aliments excédentaires pour approvisionner des banques alimentaires et des organismes d'alimentation communautaires partout au pays. De plus, la Ville de Guelph a reçu le prix du Défi des villes intelligentes pour avoir proposé de devenir la première économie alimentaire circulaire du Canada.

S'attaquer au gaspillage alimentaire est un défi pour nous tous. En prenant des mesures dès maintenant, nous pourrions économiser de l'argent, soutenir les personnes dans le besoin, protéger l'environnement et créer de nouveaux débouchés commerciaux. Qu'il s'agisse d'une entreprise commerciale générant plusieurs millions de dollars ou d'un ragoût de fond de frigo, continuons de travailler pour trouver des solutions.

*L'honorable Marie-Claude Bibeau, p. c., députée et ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.*