Foire aux questions – Méthodologie de l'étude comparative *J'aime manger, pas gaspiller* Canada

Comment avons-nous estimé la quantité de nourriture gaspillée dans les ménages canadiens?

Les déchets alimentaires des ménages canadiens finissent à la poubelle, dans le compost (le bac brun ou la compostière du jardin), le réseau d'égout ou l'estomac des animaux de compagnie. Le gros de ces déchets, environ 80 %, se retrouve soit à la poubelle, soit dans le bac brun. Nous avons estimé la quantité de nourriture gaspillée en appliquant deux méthodes de collecte de données qui visaient notamment à déterminer la destination finale des aliments jetés.

Plus précisément, nous avons analysé les données tirées de compilations de journaux de cuisine et d'autres **études sur la composition des déchets**. Ces dernières consistaient à diviser physiquement le contenu d'un échantillonnage de poubelles et de bacs bruns en produits alimentaires comestibles et non comestibles, puis en grandes catégories (légumes, fruits, produits de boulangerie, restes de table). Les études sur la composition des déchets ont été réalisées dans plusieurs villes du pays qui avaient la capacité de quantifier le gaspillage alimentaire par ménage et de répartir le tout en catégories d'aliments. En contrepartie, la **compilation des journaux de cuisine** reposait sur la participation des ménages, chacun consignant dans un journal le poids des aliments jetés, par catégorie, pendant une période de temps déterminée, généralement une semaine. Bien que peu de municipalités y aient recours, cet exercice est important pour recueillir des informations détaillées sur les types de nourriture gaspillée et sert à quantifier les déchets alimentaires qui finissent ailleurs qu'au site d'élimination ou au centre de compostage, c'est-à-dire dans le réseau d'égout ou la compostière du jardin ou dans l'estomac des animaux de compagnie. Nous avons ajusté les données des compilations de journaux de cuisine avec un facteur de sous-déclaration, soit le rapport entre la quantité de gaspillage établie par chacun des deux types d'études.

Aux fins de l'étude comparative de *J'aime manger, pas gaspiller* Canada, nous avons élaboré un modèle combiné incorporant les données sur les déchets alimentaires extraites des compilations de journaux de cuisine et des études sur la composition des déchets réalisées par plusieurs municipalités canadiennes, afin d'estimer le gaspillage alimentaire du ménage canadien moyen. La quantité annuelle moyenne par ménage est pondérée en fonction du nombre de ménages dans chaque ensemble de données. L'étude s'intéressait particulièrement au gaspillage d'aliments encore bons qui pourrait être évité si les ménages changeaient leurs méthodes de préparation et de conservation des aliments.

Comment avons-nous établi les principales données, comme le nombre de bananes gaspillées chaque année au Canada?

Les participants devaient indiquer dans leur journal de cuisine à quelle catégorie appartenait chaque aliment jeté (p. ex. banane, pomme, pain, lait, œuf). Nous avons ensuite calculé les quantités approximatives pour chaque aliment gaspillé en divisant son poids estimé d'après notre ensemble de données, par le poids moyen de chaque aliment.

$$\frac{\textit{Quantité gaspillée estimée par année (kg)}}{\textit{Poids moyen de l'aliment (kg)}} = \textit{Nombre d'aliments gaspillés par année}$$

De même, nous avons calculé le coût annuel du gaspillage alimentaire de chaque ménage en multipliant le poids associé à chaque catégorie d'aliment par le coût moyen d'un kilogramme de ce même aliment.

$$\textit{Quantité gaspillée estimée par année (kg)} \times \textit{Coût moyen de l'aliment (kg)} = \textit{Coût annuel du gaspillage de cet aliment}$$

Comment avons-nous évalué l'impact environnemental du gaspillage alimentaire?

Nous avons évalué les émissions de gaz à effet de serre (GES) associées aux déchets alimentaires à partir des facteurs d'émission (la quantité équivalente de dioxyde de carbone par kilogramme de déchets alimentaires, ou équivalent CO_2) définis par le Waste Reduction Model (WARM) de l'Agence de protection de l'environnement des États-Unis (US EPA). Ces facteurs d'émission comprennent les GES directs et indirects associés aux diverses catégories de déchets alimentaires (par exemple : bœuf, volaille, produits laitiers, grains, fruits et légumes), soit les émissions provenant de la culture, de la transformation, du transport, de l'élimination ou du compostage des aliments qui finissent à la poubelle ou dans le bac brun. Nous avons également ajouté les émissions provenant de l'énergie utilisée par les ménages associée avec le gaspillage de nourriture, selon le rapport *La crise évitable du gaspillage alimentaire,* publié par Deuxième récolte et Value Chain Management. Nous avons multiplié nos estimations annuelles de gaspillage alimentaire par ces facteurs d'émission pour quantifier dans une approche de cycle de vie les émissions annuelles de GES (en tonnes d'équivalent CO_2) associées au gaspillage alimentaire. Nous avons ensuite utilisé plusieurs facteurs d'émissions liées à des activités répandues (conduire une voiture, prendre l'avion, utiliser de l'électricité) pour calculer des équivalences d'émissions de GES associées au gaspillage alimentaire avec des activités répandues.

Pour obtenir plus d'information, veuillez contacter info@jaimemangerpasgaspiller.ca.