

# Les engagements de l'Agence de Protection de l'Environnement pour lutter contre le gaspillage alimentaire aux Etats-Unis

A l'occasion d'un webinaire organisé par l'antenne nord-américaine de la FAO (Food and Agriculture Organization) le 28 septembre 2020 sur le thème du gaspillage alimentaire, l'EPA, Agence de Protection de l'Environnement des Etats-Unis, a présenté sa stratégie sur la question. Ce webinaire a été organisé dans le contexte d'une série d'évènements venant souligner la nécessité pour les pays membres de la FAO d'accélérer les efforts pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2030.

Cet objectif s'inscrit parmi les Objectifs de Développement Durable mis en place par l'Organisation des Nations Unies. Il est pour l'instant loin d'être atteint, avec 35% de la production alimentaire totale gaspillés aujourd'hui, ce qui équivaut à 936 milliards USD/an (chiffres [ONU](#)). Ce chiffre peut atteindre 40% pour les Etats-Unis, où les déchets alimentaires constituent 22% de la masse totale de déchets solides municipaux (EPA Fact Sheet, 2019). Les impacts de la crise du COVID-19 sur les tendances nationales sont à date difficilement mesurables.

Maxwell Torney, spécialiste du Programme International sur l'Environnement de l'EPA, a ainsi synthétisé les différents axes poursuivis par l'Agence. La quantification des pertes et du gaspillage alimentaire fait partie des objectifs de l'EPA depuis plusieurs années. Cette quantification amène à distinguer les deux notions ; on parle de pertes lorsque la nourriture disparaît en amont de sa mise sur le marché, tandis que le gaspillage est le fait du consommateur final. L'objectif annoncé du plan #NoWastedFood du gouvernement américain est de diminuer de moitié les pertes et le gaspillage alimentaire d'ici 2030. L'EPA travaille dans ce cadre aux côtés de l'USDA (United States Department of Agriculture) et la FDA (Food and Drug Administration) depuis 2018. Afin d'atteindre ses objectifs de réduction, la stratégie

s'appuie sur quatre axes principaux :

- La mise en oeuvre de la *Reducing Food Waste Initiative* et de la stratégie inter-agences
- L'engagement de partenaires clés et le développement de partenariats
- L'amélioration des mesures quantitative et qualitative
- Le partage d'information et la gestion durable de la nourriture pendant la crise de la COVID-19
- Le partage d'outils et de ressources

Les domaines prioritaires d'action du plan inter agences signé en 2018 se concentrent sur les pistes suivantes :

- L'amélioration de la coordination inter-agences
- L'éducation et la sensibilisation des consommateurs
- L'amélioration de la coordination des efforts de mesure
- La clarification de la communication autour des produits alimentaires (étiquettes de péremption, donations, sûreté alimentaire)
- La collaboration avec des partenaires industriels pour travailler le long de la chaîne de valeur
- L'incitation à la réduction du gaspillage alimentaire au sein des agences dans leurs lieux de travail respectifs.

Les trois agences fédérales communiquent avec transparence sur les progrès achevés dans chaque domaine sur la [page internet inter-agences](#).

Dans le cadre du *Food Loss and Waste 2030 Champions*, les agences ont formalisé des partenariats avec des acteurs industriels clés comme Unilever, Wegmans, Sodexo, Campbells, Kellogg's, Hilton, PEPSICO, etc. Ces entreprises s'engagent à refléter les engagements pris par l'EPA et à réduire leur gaspillage de 50% d'ici 2030. Le défi *Food Recovery Challenge* est un programme d'incitation volontaire par lequel les entreprises se fixent des objectifs quantifiables et mettent en oeuvre des stratégies afin d'y parvenir, tout en rapportant aux agences fédérales.

Parmi les initiatives les plus récentes, l'EPA finance depuis cette année certains projets d'amélioration des processus de digestion anaérobique. L'Agence supporte par ailleurs les efforts nationaux visant à améliorer la mesure des pertes et du

gaspillage alimentaire, notamment via la Commission pour la Coopération Environnementale (CEC), qui a développé en 2017-2018 un guide pratique. L'Agence a aussi travaillé avec Cornell University, l'USDA et le Food Marketing Institute, en vue de développer l'application *Food Keeper*, qui fournit des recommandations quant à la conservation des aliments dans la cuisine et envoie des rappels afin d'éviter la péremption des aliments. Sur son site, l'EPA a publié une carte géographique interactive et actualisée permettant d'identifier les entreprises et commerces où des excès d'inventaire existent, afin de fournir aux consommateurs et aux institutions des opportunités de consommation.

Rédactrice : Juliette Paemelaere, Chargée de coopération scientifique INRAE,  
juliette.paemelaere@inrae.fr