

# PECB

*When Recognition Matters*



LA GESTION DES DÉCHETS  
DANS L'INDUSTRIE  
ALIMENTAIRE



Durant les cent dernières années, l'augmentation constante de la population mondiale a contribué à l'augmentation de la production de la nourriture mondiale. La nourriture est l'un des produits les plus consommés dans le monde entier, ainsi les déchets de celle-ci sont de grande quantité. Cette augmentation significative de la production des déchets alimentaires est devenue un enjeu global.

## La gestion des déchets dans l'industrie alimentaire

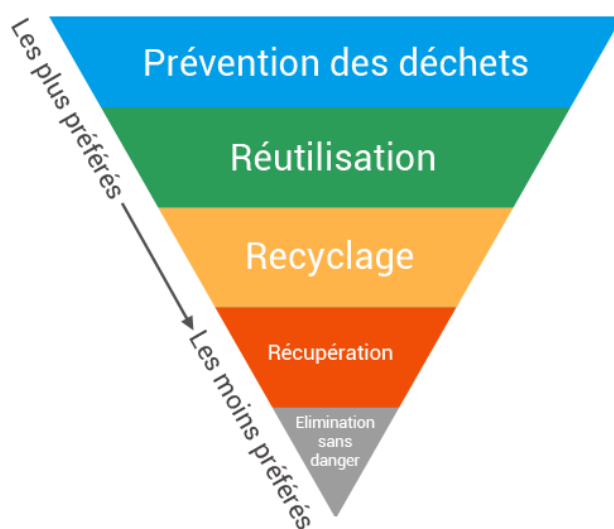
De grandes quantités de nourriture sont gaspillées dans toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire ; dans la production primaire, pendant la distribution et la vente des produits alimentaires, la préparation et la distribution de la nourriture dans les environnements commerciaux et domestiques.

Selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organization (FAO)), chaque année un tiers de la nourriture produite dans le monde pour la consommation humaine est perdue ou gaspillé. Un fait intéressant, dans les pays développés, la nourriture est surtout gaspillée au stade de la consommation, ce qui signifie qu'elle est jetée, même si elle est toujours convenable pour la consommation humaine. Dans ce cas, le comportement du consommateur joue un rôle important dans la prévention des déchets alimentaires, qui peut être accomplie en augmentant la sensibilisation des personnes et des consommateurs en général.

D'autre part, dans les pays en voie de développement et les zones industrialisées le gaspillage de la nourriture se produit principalement dans la production initiale de l'agriculture. Ceci est principalement dû à une mauvaise gestion de l'agriculture et des ressources naturelles, et très souvent à cause des conditions climatiques défavorables. En fait, ceci n'est pas qu'un problème des pays en voie de développement. Aux Etats-Unis également, une bonne partie de la nourriture non consommée est jetée – de la ferme jusqu'aux décharges. Ceci a un impact sur l'environnement, la société et l'économie.

Les initiatives sociales, les campagnes de sensibilisation et les exigences légales rigoureuses ont poussé les consommateurs, ainsi que l'industrie alimentaire, à prendre des mesures en vue de la réduction des déchets. Bien que pour certains secteurs les déchets alimentaires sont inévitables ; néanmoins, une quantité importante du gaspillage inutile peut être évité avec des meilleurs systèmes de management tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

L'approche internationalement acceptée de la hiérarchie du management des déchets aide les établissements alimentaires à prioriser les pratiques de gestion des déchets afin de traiter les déchets de manière durable. Elle établit l'ordre de préférence des options de gestion des déchets, de la plus préférée jusqu'à la dernière. La prévention des déchets est la plus préférée et souvent l'option la moins coûteuse.



Hiérarchie de la gestion des déchets



Le secteur des services alimentaires est l'un des domaines les plus importants des déchets alimentaires. Outre de nombreuses autres actions qui peuvent être prises, la plus simple et la plus préférable est la prévention des déchets à la source. Un bon exemple, en ce qui concerne les créations des services alimentaires est la réduction de la taille des parts dans les restaurants et les cafeterias qui par conséquent réduiront la quantité des déchets alimentaires dans ce secteur.

Malgré le fait que la mise en décharge est la dernière option préférable du management des déchets, le gaspillage de la nourriture produit par des restes, des produits pourris et des aliments avariés reste classé au numéro un pour la place qu'il prend dans les décharges.

Les déchets alimentaires sont beaucoup plus coûteux que ce qui est évidemment vu, et leur impact est beaucoup plus grave. Lorsque la nourriture est gaspillée toutes les ressources naturelles ayant été dépensées dans la chaîne d'approvisionnement sont également perdues, inclus l'utilisation des terres, de l'eau et de l'énergie. En plus de l'impact économique, l'impact que les déchets ont sur l'environnement et la société est amer. Les effets à grande échelle du gaspillage alimentaire contribuent aux problèmes environnementaux comme la pollution et les changements climatiques.

L'Organisation Internationale de normalisation (ISO) a développée un grand nombre de normes internationales qui aident les organismes à améliorer leurs systèmes de mangement et optimiser leurs processus relatifs à la qualité (ISO 9001), l'environnement (ISO 14001), l'énergie (ISO 50001) et ainsi de suite.

Le PECB (Professional Evaluation and Certification Board) est un organisme de certification du personnel pour une large gamme de normes professionnelles. Parmi les normes internationales, le PECB organise des services de formation et de certification ISO 14001 pour les professionnels qui souhaitent acquérir une compréhension approfondie des processus principaux du SME ; les gestionnaires de projet ou les consultants souhaitant préparer et soutenir un organisme dans la mise en œuvre du SME, les auditeurs qui souhaitent réaliser et mener des audits de certification du SME ; et le personnel impliqué dans la mise en œuvre de la norme ISO 14001.

Les formations ISO 14001 et sur l'environnement organisées par le PECB sont :

- Certified ISO 14001 Lead Implementer (5 jours)
- Certified ISO 14001 Lead Auditor (5 jours)
- Certified ISO 14001 Foundation (2 jours)
- ISO 14001 Introduction (1 jour)

Lead Auditor, Lead Implementer et Master sont les programmes de certification accrédités par l'ANSI ISO/IEC 17024.

Narta Voca est la gestionnaire du produit de la santé, la sécurité et l'environnement (SSE) au PECB. Elle est chargée du développement et du maintien des cours de formation de la SSE. Pour toute question n'hésitez pas à la contacter à l'adresse [hse@pecb.com](mailto:hse@pecb.com).

Pour plus d'informations veuillez visiter le site : <http://pecb.com/site/renderPage?param=139>