



## **Le gaspillage alimentaire au Québec – Réflexions et pistes de solutions**

*Mémoire présenté par Ruba Ghazal, députée de Mercier*

## État des lieux

Pas moins de 35,5 millions de tonnes métriques de nourriture sont jetées ou gaspillées chaque année au Canada, selon l'organisation Second Harvest, mais aussi Recyc-Québec, qui estiment que c'est l'équivalent de 58 % de toute la nourriture produite au pays<sup>1</sup>. Une part de cette énorme quantité est constituée de résidus inévitables comme les os et les coquilles d'œufs. Toutefois, on évalue à 11,2 millions de tonnes la quantité de résidus évitables, près du tiers de tout ce qui est jeté ou gaspillé, soit d'aliments qui auraient dû être mangés ou donnés. Cela représente suffisamment d'aliments pour nourrir les Canadiens et Canadiennes pendant près de 5 mois.

Une étude réalisée pour le Conseil national zéro déchet a permis d'évaluer qu'au Canada, 2,2 millions de tonnes d'aliments sont gaspillées par les ménages chaque année, une perte qui équivaut à plus de 17 milliards de dollars. Cette nourriture gaspillée représente des émissions de 9,8 millions de tonnes de CO<sub>2</sub>, soit l'équivalent du dioxyde de carbone émis par 2,1 millions de voitures.

C'est 63 % des résidus alimentaires qui sont jetés à la poubelle ou au compostage par les citoyens dans leurs maisons qui auraient pu être consommés. Cela veut dire qu'un ménage moyen gaspille 140 kg de nourriture chaque année, soit une perte annuelle de 1 100 \$. Qu'à cela ne tienne, les ménages sont responsables de 47% du gaspillage alimentaire, la balance étant attribuable à la production, au transport, à la transformation et à la vente au détail des aliments (Gooch et Felfel, 2014)<sup>2</sup>. Il existe déjà plusieurs initiatives citoyennes, publiques ou privées visant à réduire le gaspillage alimentaire, mais à l'heure où la chaîne logistique de la gestion des matières résiduelles atteint actuellement un point de pivot au Québec (crise du recyclage, menace de fermeture de centres de tri, acceptabilité sociale de la biométhanisation, etc.), l'analyse et la mise en œuvre d'un cadre législatif encadrant le gaspillage alimentaire nous apparaissent plus que nécessaires.

## Mettre en place des solutions efficaces et durables

C'est un euphémisme de dire qu'au courant des dernières années, la confiance de la population québécoise quant à la bonne gestion des matières résiduelles a été affectée. Dans le cadre de la mise en place d'une politique de réduction du gaspillage alimentaire, il est impératif que les nombreuses crises du recyclage qu'a connues le Québec depuis les trente dernières années nous servent de leçon.

Afin d'acquiescer la confiance de la population, et pour que les solutions mises en place respectent au mieux la priorisation des 3RV-E (réduction, réutilisation, recyclage, valorisation et élimination), il est important de faire une étude de caractérisation quantitative, qualitative et indépendante du gaspillage alimentaire au Québec. Pour ce faire, il est possible de s'inspirer d'études de caractérisation déjà existantes, comme celle que le MELCC a réalisée en 2013 pour les résidus organiques de l'industrie alimentaire, ou comme

---

<sup>1</sup> The Avoidable Crisis of Food Waste : Technical report, Second Harvest, 2019, p.26

<sup>2</sup> Gooch, M. V. et Felfel, A, The Cost Of Canada's Annual Food Waste, in Value Chain Management International Inc. *Food Waste Publications*.

l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) l'a fait en France pour les détaillants à grande surface<sup>3</sup>.

Comme le spécifiait l'organisme La Transformerie dans son mémoire déposé en janvier 2020 à la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs, très peu de données existent au sujet du gaspillage alimentaire. Conséquemment, « il est difficile de pouvoir fixer un objectif de réduction ou de valorisation sans des données de référence fiables<sup>4</sup>. »

Il est tout de même pertinent de souligner qu'en France, la cible de réduction du gaspillage alimentaire a été établie à 50% des quantités gaspillées en 2015 d'ici 2025<sup>5</sup>. Deux ans après la mise en place de la législation, le bilan positif de l'expérience a influencé d'autres pays comme l'Italie, le Pérou et la Finlande à faire de même.

Bref, considérant la grande quantité d'aliments propres à la consommation qui est actuellement jetée et l'urgence de réduire nos émissions de gaz à effet de serre, nous pensons qu'il est nécessaire de mettre en place des mesures législatives nous permettant de quantifier, caractériser et réduire le gaspillage alimentaire au Québec.

## **La chaîne de désapprovisionnement : s'inspirer et innover**

La chaîne d'approvisionnement alimentaire est un processus logistique complexe comportant différentes étapes distinctes. De la même manière, nous envisageons la chaîne de désapprovisionnement alimentaire comme un processus de priorisation respectant le principe des 3RV-E. Considérant le besoin de caractériser le gaspillage alimentaire et l'efficacité des étapes de réduction en amont de la mise en place d'un cadre législatif, nous proposons donc ici plusieurs solutions non exhaustives qui, selon nous, pourraient intervenir de manière incrémentale au sein d'une chaîne de désapprovisionnement.

### **Réduction à la source**

Il est important de rappeler que d'un point de vue strictement économique, l'ensemble de la chaîne agroalimentaire gagne à réduire ses pertes. En effet, l'amélioration des chaînes logistique d'entreposage, de transport, de gestion des commandes et des inventaires ont déjà comme objectif de réduire les pertes. La réduction des pertes de revenus par aliment commandé et des coûts associés à la gestion des invendus incite l'industrie à innover en matière d'optimisation des chaînes d'approvisionnement. Un cadre législatif imposant des pénalités financières raisonnables en cas de non-conformité à l'obligation de mettre en

---

<sup>3</sup> ADEME, Distributeurs témoins, [Rapport de fin de mission](#), Novembre 2016

<sup>4</sup> Grégoire B., Cantin, G., Consultation sur le Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025, Janvier 2020, p.11

<sup>5</sup> [Projet de loi relatif à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire](#), session ordinaire de 2019-2020, décembre 2019

place des mesures de réduction du gaspillage alimentaire pourrait ainsi agir comme un incitatif supplémentaire à l'optimisation de la chaîne agroalimentaire.

### **Valorisation**

La popularité des récentes campagnes de mise en valeur des « légumes moches » en France est un bon exemple de valorisation tentant de réduire le gaspillage au détail. La conjonction entre la sensibilisation du public, l'identification des initiatives destinées à lutter contre le gaspillage et l'offre de rabais a constitué un écosystème fertile à l'apparition de solutions technologiques comme l'application Food Heroes, qui offre à ses utilisateurs la possibilité de bénéficier de rabais sur des produits sur le point d'être périmés.

En plus d'organismes offrant à des détaillants de transformer leurs invendus en produits qui seront par la suite remis en vente chez eux, certaines chaînes d'épicerie ont aussi déjà des services de transformation à l'interne, qui offrent aux clients des produits prêt-à-manger faits à partir d'invendus.

### **Réutilisation**

Certains ont tendance à faire un amalgame entre lutte au gaspillage alimentaire et sécurité, ou dépannage, alimentaire. En effet, plusieurs organisations ont déjà mis en place des mesures visant à redistribuer à des populations vulnérables des aliments invendus dans le commerce. L'efficacité et la popularité de ces interventions nous ont probablement incités à faire le lien entre les concepts de gaspillage et de dépannage qui sont à leur base. La redistribution d'invendus est efficace et répond à un problème plus vaste d'accès à l'alimentation abordable. Toutefois, il est important de souligner que ces initiatives ne doivent pas constituer une raison pour l'État de se désengager de la lutte aux inégalités sociales et économiques. À l'heure actuelle, le financement des organismes constituant l'association des Banques alimentaires du Québec n'est pas proportionnel à leurs besoins en infrastructures, qui peinent déjà à répondre à la demande, mais aussi à l'offre de denrées<sup>6</sup>.

Il n'est pas non plus souhaitable que la problématique d'accès à l'alimentation devienne le moteur d'une chaîne de désapprovisionnement où le fardeau de la gestion des invendus serait transféré aux organismes en sécurité alimentaire. Bref, il est selon nous essentiel de considérer la redistribution d'invendus comme un moyen efficace de réutilisations au sein de la chaîne de désapprovisionnement, mais pas comme une fin en soi.

En matière de réutilisation, notons aussi la possibilité qu'a la chaîne agroalimentaire de réserver une partie de ses invendus pour l'alimentation des animaux de fermes.

---

<sup>6</sup> « Si, demain matin, tous les magasins devaient donner leurs invendus, les infrastructures au Québec, autant au niveau des organismes Moisson que des autres, seraient insuffisantes. » - Annie Gauvin (Elkouri, R., La Presse, Février 2019).

## **Recyclage et élimination**

Le compostage et la biométhanisation des matières putrescibles ne pourront jamais être totalement évités. Une certaine partie de ce qui est jeté est en effet impropre à la consommation. Avant de penser à l'enfouissement ou l'incinération, ces deux options d'élimination sont préférables. Toutefois, compte tenu de la production de méthane qui en résulte, la biométhanisation ne devrait pas être considérée, selon nous, comme une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire.

## **Recommandations**

### **Quantifier, qualifier, cibler**

Dans un premier temps, il est nécessaire de réaliser une étude de caractérisation quantitative, qualitative et indépendante du gaspillage alimentaire au Québec, afin de se doter de cible de réduction nationale, mais aussi particulière à la transformation, la distribution et la vente de produits alimentaires. Cette étude devra à la fois avoir comme objectif de déterminer des cibles quantitatives et temporelles, mais aussi d'évaluer l'efficacité des différentes mesures de réduction à mettre de l'avant au sein de la chaîne de désapprovisionnement.

### **Légiférer**

Un cadre réglementaire devrait être mis en place, qui obligerait les transformateurs, les distributeurs et les détaillants à conclure une entente visant la réduction du gaspillage alimentaire auprès d'un organisme reconnu par les autorités compétentes. Un transformateur, un distributeur ou un détaillant qui démontrerait réduire lui-même son gaspillage alimentaire à l'aide de mesures identifiées lors de l'étude de caractérisation pourrait être considéré comme un organisme reconnu. Notre formation politique a d'ailleurs déposé à l'Assemblée nationale du Québec le 12 novembre 2020, le projet de loi 491, qui obligerait notamment les entreprises alimentaires à conclure des ententes avec des organismes reconnus dans le but de réduire leur gaspillage alimentaire.

### **Respecter l'atteinte des cibles**

Afin de respecter les cibles de réduction identifiées en amont, les autorités compétentes devraient tenir à jour un registre public faisant état des quantités annuelles de produits alimentaires invendus et des différentes ententes conclues entre les acteurs de la chaîne agroalimentaire et les organismes de réduction. Il faudrait, de plus, que les amendes relatives au non-respect de la législation soient assez élevées pour qu'il soit plus payant de conclure une entente de réduction que de payer lesdites amendes.

## **Conclusion**

Les recommandations ci-haut mentionnées ne concernent bien évidemment qu'une partie du gaspillage alimentaire au Québec. Rappelons que 47% du gaspillage est réalisé au sein des ménages. En plus de financer des initiatives de sensibilisation du public au gaspillage alimentaire, il faudrait, de manière beaucoup plus générale, certes, mais tout aussi nécessaire, donner les moyens à la population du Québec de se donner les moyens d'éviter le gaspillage. Il est louable d'inciter la population à planifier plus avant ses achats et la préparation de ses repas, mais encore faut-il qu'elle ait le temps de s'y mettre. C'est pourquoi nous croyons que la lutte au gaspillage devrait aussi passer par l'instauration de mesures fiscales favorisant des semaines de travail plus réduites, la hausse du salaire minimum et l'instauration d'un revenu minimum universel et garanti.