

La Tablee des Chefs



MÉMOIRE

« *Les clés de la lutte au gaspillage alimentaire en contexte urbain* »

Présenté à La Commission permanente sur l'eau, l'environnement,
le développement durable et les grands parcs de la Ville de Montréal

Dans le cadre de la consultation publique virtuelle sur
la cessation du gaspillage alimentaire

Février 2021

Présenté par :

La Tablee des Chefs

Table des matières

1. Description de l'organisme promoteur : La Tablée des Chefs	3
2. Équipe	4
2.1 Équipe de travail pour l'élaboration du présent mémoire	4
2.2 Conseil d'administration	4
3. Le programme de Récupération Alimentaire de La Tablée des Chefs	5
4. Gaspillage alimentaire : portrait de la situation	6
5. Les défis à relever	8
5.1 Vers une définition commune	8
5.2 L'éducation, un incontournable	9
5.3 Valoriser la récupération alimentaire	10
5.4 Revoir et faciliter les processus	11
5.5 Politiques et réglementation	12
6. Des éléments facilitateurs pour La Tablée des Chefs et les organismes de récupération alimentaire	13
7. Impacts d'une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire	15
8. Conclusion	16
Médiagraphie	17

1. Description de l'organisme promoteur : La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs a été fondée en juin 2002 par Jean-François Archambault un ancien étudiant de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. M. Archambault a travaillé pendant 10 ans dans le milieu de l'hôtellerie pour les chaînes Fairmont et Marriott avant de quitter son emploi en octobre 2006 pour se consacrer au développement et à l'implantation de ses différents projets. La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission peut se résumer en deux mots : nourrir et éduquer. De fait, les diverses initiatives et programmes de l'organisme visent à nourrir les personnes dans le besoin, ainsi qu'à développer l'éducation culinaire des jeunes. C'est également le moteur d'implication sociale des chefs, cuisiniers, pâtisseries et *foodies* du Québec.

Le volet *Éduquer* de l'organisme propose plusieurs activités dont un programme de formation culinaire pour les adolescents. Grâce au support de plusieurs partenaires dont IGA/SOBEYS, la Fondation Marcelle et Jean Coutu, le MAPAQ, le Secrétariat à la Jeunesse et Saputo, Les Brigades Culinaires sont présentes dans 71 écoles à travers le Québec (en raison de la pandémie, mais près de 150 écoles en temps normal). Des formations sont également données dans 4 Centres Jeunesse et 5 groupes scolaires à vocation particulière à travers la province.

Le volet *Nourrir* est également très important au sein de l'organisme. Ce second volet offre depuis plusieurs années un service de récupération des surplus alimentaires et nous permet de venir en aide aux familles et personnes qui souffrent d'insécurité alimentaire, grâce à notre programme de récupération alimentaire. Nous agissons donc en tant qu'agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires (hôtels, restaurants, traiteurs, boulangeries, hôpitaux et centres de soins de longue durée) et les organismes bénéficiaires qui s'assurent de redistribuer la nourriture récupérée. Plutôt que d'être jetés, les surplus sont donc redistribués aux gens dans le besoin via un grand nombre d'organismes communautaires.

En mars 2020, au début de la pandémie de COVID-19, La Tablée des Chefs a une fois de plus mis de l'avant son sens de l'avant-garde en mettant sur pied l'initiative d'urgence des Cuisines Solidaires. Ralliant les producteurs, les distributeurs, de même que les chefs et cuisiniers, les Cuisines Solidaires ont produit, à partir de plus de 600 tonnes de denrées offertes par l'industrie alimentaire, plus de 2 millions de repas qui ont été distribués aux gens dans le besoin via le réseau des banques alimentaires. Cette initiative a permis à La Tablée des Chefs de faire la différence sur le terrain en mettant son expertise au service des banques alimentaires ayant à répondre à des besoins plus grands que jamais durant la pandémie.

2. Équipe

2.1 Équipe de travail pour l'élaboration du présent mémoire

Jean-François Archambault, *Fondateur et Directeur général de La Tablee des Chefs*

Florence Roy-Allard, *Directrice du volet Nourrir*

Marie-Pierre Gazaille, *Consultante stratégique en communications*

Véronique Robitaille, *Coordonnatrice du volet Nourrir*

Sophie Kaminski, *Coordonnatrice du volet Nourrir*

2.2 Conseil d'administration

Mario Gagnon, *Président*

Daniel Bernier, *Vice-Président*

Josianne Gagnon, *Trésorière*

Renée Bernard, *Secrétaire*

Jean-François Archambault, *Administrateur*

Jean-François Beaulieu, *Administrateur*

Catherine Demers-Rivard, *Administratrice*

Jean Gattuso, *Administrateur*

Geneviève Lafitte, *Administratrice*

Maryse Landry, *Administratrice*

Martin Leblanc, *Administrateur*

Geneviève Paquette, *Administratrice*

Robert Trudeau, *Administrateur*

3. Le programme de Récupération Alimentaire de La Tablee des Chefs

Notre programme de récupération alimentaire vise essentiellement les surplus alimentaires transformés qui seraient jetés, mais qui sont encore propres à la consommation. Les plus récentes estimations quant au gaspillage alimentaire au Canada situent à un peu plus de 11 millions de tonnes la quantité annuelle d'aliments gaspillés au Canada, pour une valeur frôlant les 50 milliards de dollars. 13% de ce gaspillage serait attribuable au secteur HRI (hôtels, restaurants et institutions), avec lequel nous travaillons, et représente 1,44 million de tonnes d'aliments, et une valeur de 7,14 milliards de dollars par année¹. C'est cette portion qui est visée par notre programme de récupération alimentaire. Il est possible de limiter les pertes environnementales et financières liées à ce gaspillage en donnant une deuxième vie aux excédents alimentaires encore comestibles, diminuant, du même coup, les impacts environnementaux de ce gaspillage.

Prenant activement part aux efforts visant la diminution du gaspillage alimentaire, La Tablee des Chefs consacre temps et ressources au développement de son programme de récupération alimentaire, et ce, depuis plus de 15 ans. Ce service agit comme agent de liaison entre des établissements donateurs de surplus alimentaires et des organismes communautaires locaux. Les donateurs qui participent au programme de récupération alimentaire proviennent du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions du secteur de la santé. Actuellement, l'organisme travaille avec plus de 160 établissements donateurs. Par l'intermédiaire de ce programme, l'organisme assure chaque année la redistribution de plus d'un million de portions de nourriture au sein du réseau des Banques Alimentaires du Québec, soit l'équivalent de plus de 300 de matières organiques détournées des sites d'enfouissement.

En ce qui concerne les activités du programme au Québec, La Tablee des Chefs a le soutien de la Ville de Montréal, du MAPAQ, de L'Association des hôtels du grand Montréal, des Banques Alimentaires du Québec, de l'Association des restaurateurs du Québec et de Tourisme Montréal et est en démarchage avec Recyc-Québec. Leur soutien nous permet de nous positionner et d'augmenter notre offre de service à travers la province et de déployer notre programme dans les autres provinces canadiennes. À ce sujet, La Tablee des Chefs est actuellement en discussion avec l'Université de Guelph, laquelle, via l'une de ses chaires de recherche, pourrait nous permettre une évaluation continue de l'impact pancanadien de notre programme de récupération alimentaire, suivant les nouveaux partenariats mis en place.

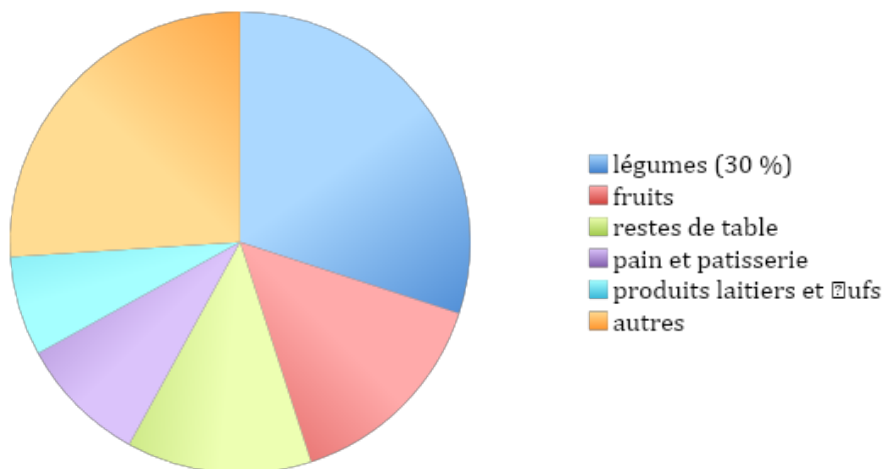
À La Tablee des Chefs, nous avons pris le parti, depuis nombre d'années, de travailler à la récupération alimentaire. Néanmoins, cette avenue, aussi porteuse qu'elle puisse être à bien des niveaux, demeure une solution temporaire à un problème qui devrait être traité et éliminé du paysage montréalais. Il importe donc de trouver des moyens de réduire le gaspillage alimentaire à la source, et non de compter uniquement sur des solutions alternatives permettant de contourner la problématique réelle.

¹ SECOND HARVEST. <https://secondharvest.ca/research/the-avoidable-crisis-of-food-waste/>

4. Gaspillage alimentaire : portrait de la situation

Le gaspillage alimentaire touche la grande majorité des pays riches, et le Canada ne fait pas exception à la règle. Au Canada, entre le champ et l'assiette, ce sont 58 % des aliments qui sont jetés. Bien qu'une certaine part de cette quantité représente des résidus non comestibles tels que les coquilles et les os, il n'en demeure pas moins que 11.2 millions de tonnes d'aliments propres à la consommation sont jetées. Orientés vers des ressources d'aide alimentaire adéquates et revalorisées ou distribuées aux gens dans le besoin, ces aliments pourraient faire une différence notable; ils suffiraient, en effet, à nourrir la population canadienne pour une période de 5 mois.²

Les types de produits les plus gaspillés



3

De notre point de vue, soit celui d'un organisme qui travaille à nourrir les personnes dans le besoin à partir d'aliments récupérés, ces données sont évidemment effarantes. Outre le besoin de mettre en place des solutions adéquates pour éliminer à la source le gaspillage alimentaire, il faut se pencher, à plus court terme, sur des moyens de rendre ces aliments jetés accessibles à des organismes comme le nôtre. Ce besoin d'agir et de rendre la récupération alimentaire plus facilement accessible est primordial, surtout lorsque l'on prend conscience que près de la moitié des aliments jetés sont des fruits et légumes, particulièrement onéreux et donc difficilement accessibles pour les organismes d'aide alimentaire.

²RECYC-QUÉBEC.

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire#:~:text=Le%20gaspillage%20alimentaire%20a%20%C3%A9galement,de%2017%20milliards%20de%20dollars.>

³ LE CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET. <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>

Pour illustrer ces quantités, on peut notamment visualiser qu'elles représentent, chaque jour, plus de 470 000 laitues, 1,2 million de tomates, 2,4 millions de pommes de terre, plus de 750 000 pains, un million de tasses de lait et près de 500 000 œufs (données de 2017).⁴

Le portrait au Québec en ce qui a trait au gaspillage alimentaire n'est guère plus reluisant; on évalue à 63 % la part des aliments jetés qui seraient encore propres à la consommation. Près de la moitié des aliments jetés l'est par les consommateurs, alors que le reste l'est par la responsabilité des maillons précédents de la chaîne alimentaire (production, transformation, vente au détail, secteur HRI, distribution et transport). On situe à 140 kg la quantité moyenne de nourriture jetée annuellement par les ménages québécois.⁵

Mais qu'en est-il de l'état de la situation relative au gaspillage alimentaire à Montréal ? L'ampleur du phénomène est indéniable et atteint les 3,4 milliards \$. Selon les objectifs fixés par la métropole, Montréal devrait diminuer de moitié son gaspillage alimentaire, et ce, d'ici 2025.⁶

Le gaspillage alimentaire étant directement lié aux habitudes de consommation, il était à prévoir qu'une situation de crise aussi importante que celle de la pandémie de COVID-19 aurait un impact sur cette réalité. De fait, suite au grand confinement de 2020 et aux changements de mode de vie qui s'en sont suivis, une hausse de 13,5 % du gaspillage alimentaire aurait été constatée chez les ménages canadiens au cours des premiers mois de la pandémie.⁷ Cette situation s'avère préoccupante non seulement en regard du gaspillage supplémentaire en tant que tel, mais également en regard des besoins en aide alimentaire qui, eux, ont été exacerbés au cours de cette même période.

⁴ LE CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET.

<https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>

⁵ RECYC-QUÉBEC.

<https://www.recyq-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/gaspillage-alimentaire-survol-causes-interventions.pdf>

⁶ VILLE DE MONTRÉAL.

http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/MEM_REGAL_PRE_S_20200109.PDF

⁷ LA PRESSE.

<https://www.lapresse.ca/covid-19/2020-09-01/gaspillage-alimentaire-plus-de-repas-a-la-maison-plus-de-nourriture-jetee.php>

5. Les défis à relever

5.1 Vers une définition commune

Le gaspillage alimentaire est sans contredit une problématique complexe, notamment en raison des nombreux acteurs et institutions qui y sont liés. De fait, c'est sur la base d'un consensus des parties impliquées qu'il sera possible de mener à bien la lutte contre le gaspillage alimentaire, en mettant en place des solutions efficaces, tant sur les plans financier et environnemental que social.

Ainsi, le premier prérequis essentiel à la lutte contre le gaspillage alimentaire est sans contredit le développement d'une compréhension commune de ce que représente son enjeu. Une définition claire et reconnue de tous les acteurs impliqués de ce en quoi consiste réellement le gaspillage est également essentielle afin de nous assurer que les efforts de tous s'agencent dans une solution cohérente. En effet, il est probable que citoyens, institutions, distributeurs et producteurs entretiennent des perceptions différentes du problème que pose le gaspillage alimentaire; puisque tous sont essentiels à la résorption de ce dernier, une certaine unité doit prévaloir dans sa perception. À titre d'exemple, la quantification du gaspillage alimentaire en valeur monétaire pose le problème suivant : l'aliment gaspillé en fin de chaîne alimentaire, par le consommateur, a une valeur calculée beaucoup plus grande que celle de l'aliment gaspillé par le producteur ou le distributeur, puisque celle-ci est représentée par le prix de vente. Il importe donc de quantifier le phénomène d'une manière claire et représentant le problème du gaspillage alimentaire de manière juste et équitable. À notre avis, et sur la base de notre expérience sur le terrain, il nous semble que considérer le gaspillage alimentaire comme *«l'ensemble des comestibles et destinés à la consommation humaine et qui sont jetés ou détournés de cet objectif au cours de la chaîne alimentaire»* serait un bon point de départ.

Avant même la mise en place d'une solution, cela constitue le premier pas vers une vision commune de l'ampleur de la problématique. En outre, positionner le problème, être en mesure de l'expliquer clairement et de le quantifier permet également d'avoir des bases solides sur lesquelles s'appuyer lorsque viendra le temps d'élaborer des moyens de sensibiliser la population quant à cet enjeu qui nous concerne tous.

5.2 L'éducation, un incontournable

Si la mise en place d'une définition commune et la quantification juste du gaspillage alimentaire sont essentielles, l'éducation et la sensibilisation au phénomène le sont tout autant. Et il ne s'agit pas ici de sensibiliser uniquement les joueurs de l'un ou l'autre des maillons de la chaîne alimentaire, mais bien de promouvoir l'éducation et les bonnes pratiques de consommation alimentaire chez tous.

S'il est une évidence qu'il faut prendre en compte, c'est que les nouvelles générations sont largement plus conscientisées aux enjeux environnementaux et sociaux que ne le sont les générations précédentes. On a pu le constater il y a de nombreuses années, lors de la venue du recyclage et encore, plus récemment, en ce qui concerne le compostage ou l'engouement pour le jardinage, les enfants et les adolescents sont enclins à adopter un mode de vie plus sain, porteur d'une empreinte écologique réduite. Que ce soit par l'éducation reçue à l'école ou par des connaissances acquises via divers programmes ou activités éducatives, les jeunes constituent une importante force mobilisatrice et une influence de poids sur les adultes qui les entourent et qui, eux, ont le pouvoir de faire pression pour l'adoption de meilleures pratiques concernant des enjeux tels que celui du gaspillage alimentaire.

En outre, l'information inhérente aux bonnes pratiques en termes de consommation alimentaire se doit d'être accessible si l'on souhaite un changement positif. Conservation des aliments, saisonnalité des produits, réutilisation des surplus, utilisation des fruits et légumes moches... nombre de moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire sont méconnus, et ce, malgré le fait qu'ils constituent non seulement le premier pas dans l'adoption, par les citoyens, de meilleures habitudes, mais également une base solide dans la mobilisation citoyenne. En effet, une connaissance relative des pratiques permettant de limiter le gaspillage alimentaire est nécessaire pour créer une mobilisation citoyenne, laquelle peut ensuite générer des changements chez les acteurs corporatifs des maillons de la chaîne alimentaire. Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire, tels que la gestion des déchets et les impacts sur le climat et la biodiversité, doivent, eux aussi, être mieux connus. Il va sans dire qu'une approche d'éducation et de sensibilisation doit également être pensée à l'intention des acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, en passant par le transformateur, le transporteur et le distributeur. Ceux-ci doivent non seulement être sensibilisés à la problématique en tant que telle, mais également mis au fait des diverses options de solutions qui s'offrent à eux dans le cadre de la lutte au gaspillage alimentaire. Ce n'est, en effet, qu'au moyen d'efforts communs venant de tous les maillons de la chaîne que cette lutte pourra être menée à bien.

5.3 Valoriser la récupération alimentaire

Au-delà de la prise de conscience collective nécessaire en ce qui a trait au gaspillage alimentaire et à l'ampleur du problème, il importe de positionner la récupération alimentaire comme une solution et de mettre en place des mesures en facilitant le déploiement. De fait, les solutions mises en place et proposées aux acteurs concernés pour lutter contre le gaspillage alimentaire se doivent d'être perçues comme des incitatifs. Cela est particulièrement important en raison du fait qu'aucune règle ou loi n'est encore en vigueur en ce qui a trait au gaspillage alimentaire ou à l'enfouissement des surplus. C'est donc par la conscientisation et par des solutions accessibles que l'on peut espérer faire changer les mentalités et, par conséquent, les comportements liés au gaspillage alimentaire.

S'engager dans la lutte à cette problématique doit, pour les producteurs, transporteurs, distributeurs et acteurs du secteur HRI, représenter un *statement*, un engagement synonyme de fierté et d'implication sociale. Il importe donc que les solutions proposées soient cohérentes avec les préoccupations des entités concernées, et que l'accès à celles-ci soit aussi simple que possible.

En ce sens, bien que le fait de s'engager dans cette lutte exige temps et ressources diverses, il est primordial de rendre l'adoption et la mise en place de nouvelles pratiques aussi faciles que faire se peut. Le fait de favoriser des circuits courts et locaux, par exemple, est une manière d'inciter à l'adoption de pratiques anti-gaspillage. La mise en application de cette préoccupation permet des avantages non seulement organisationnels et environnementaux, notamment en limitant le transport des aliments et des surplus récupérés, mais s'avère également avantageuse sur d'autres plans. De fait, privilégier de tels réseaux, peu étendus et locaux, voire régionaux si cela s'avère nécessaire pour certains secteurs, révèle l'importance accordée à l'esprit de communauté et rend les solutions de récupération alimentaire plus incarnées et humaines. En l'absence de législation précise et coercitive sur le gaspillage alimentaire, ces aspects des solutions retenues gagnent encore davantage en importance et sont inhérents au positionnement du problème et des manières de le contrer.

Si l'on songe aux organismes communautaires qui, dans le cas d'une structure comme la nôtre, permettent la distribution des denrées récupérées aux personnes dans le besoin, il est essentiel de se pencher sur leur capacité maximale d'entreposage, de gestion et de distribution. En d'autres termes, il faut veiller à ce que nos organismes, essentiels à de nombreux groupes et individus, aient les moyens de leurs ambitions, les moyens de distribuer les aliments qui leur sont offerts. En effet, si les solutions adoptées et mises en place au niveau municipal font en sorte que la récupération alimentaire gagne en popularité et que les quantités d'aliments récupérés augmentent de manière significative, la capacité organisationnelle de nombreux organismes risque de ne plus suffire. Les besoins en matière d'aide alimentaire sont actuellement supérieurs aux quantités d'aliments rendus

disponibles grâce à la récupération alimentaire. Il faut donc s'assurer qu'un plus grand nombre d'aliments récupérés se traduise réellement par une aide alimentaire accrue, et non que la limite des organismes à traiter ceux-ci ne devienne un nouveau frein à la distribution des surplus. Pour ce faire, il va sans dire que le financement de ces organismes par les divers paliers gouvernementaux devra être revu en conséquence, de manière à ce qu'ils soient en mesure d'absorber les quantités supplémentaires d'aliments.

5.4 Revoir et faciliter les processus

Passer en revue les processus inhérents à la récupération et aménager ceux-ci de manière à les simplifier est assurément une piste de solution qu'il est essentiel de suivre pour mener une lutte efficace au gaspillage alimentaire. En effet, outre le manque de connaissances liées à la problématique du gaspillage alimentaire, les processus qui y sont liés sont complexes et peuvent décourager certains acteurs du secteur alimentaire d'y prendre part, surtout, rappelons-le, que cet engagement se fait sur une base volontaire.

En ce qui concerne le territoire montréalais, l'option de globaliser la récupération alimentaire et d'en confier la charge à un acteur défini est sans contredit une proposition qui permettrait de simplifier le processus de récupération des denrées. Des emplacements établis et stables, destinés à l'entreposage des aliments, et ce, dans le respect des exigences de chaque type de denrée en ce qui a trait à la chaîne de froid faciliterait l'approvisionnement en aliments des organismes bénéficiaires.

Pour que ce type de solution puisse être mis en application, il faut cependant s'assurer que la ville dispose des infrastructures et de la capacité logistique nécessaire à la bonne marche des processus impliqués. Cartographier les infrastructures disponibles, ou qui pourraient être libérées et utilisées dans le cadre d'un programme de récupération alimentaire, constitue la première étape en ce sens. Les infrastructures municipales, mais également certaines autres, détenues par des acteurs avec lesquels des partenariats pourraient être développés, doivent être listées et catégorisées selon qu'elles puissent être associées aux étapes de récupération, d'entreposage ou de distribution. Compte tenu de la nature des processus et des règles de santé et d'hygiène à respecter, les espaces de réfrigération et de congélation, de même que les volumes que chacun peut accueillir, doivent également être clairement identifiés, et ce, sur l'ensemble du territoire du Grand-Montréal. Une fois ces espaces et infrastructures dûment répertoriés, il sera possible d'évaluer les quantités d'aliments qui pourront transiter par ce réseau et ainsi être revalorisées et distribuées plutôt que vouées à l'enfouissement.

Parallèlement à ces actions, la mise sur pied d'un réseau parallèle, entièrement voué à la récupération des fruits et légumes frais non utilisés pourrait s'avérer utile, et ce, malgré l'idée générale de centraliser la récupération et la distribution des denrées. Ces produits sont parmi les plus chers sur le marché et il est intéressant pour les organismes de pouvoir les cuisiner frais; un réseau qui s'y consacrerait pourrait en faciliter l'accès aux organismes d'aide alimentaire. De plus, comme les fruits et légumes frais sont associés à une chaîne de froid qui ne nécessite pas de congélation (sauf en cas de trop grandes quantités à conserver pour usage ultérieur), les installations convenant à l'entreposage de ce type d'aliments sont plus faciles à trouver que celles remplissant les conditions pour les denrées nécessitant congélation et réfrigération. Un tel réseau pourrait également rendre possible la distribution de fruits et légumes frais en vrac, permettant aux organismes de définir les quantités dont ils ont besoin, évitant, encore une fois, les pertes et le gaspillage alimentaire qui peut survenir lorsque les quantités qui leur sont offertes dépassent leur capacité de distribution.

Outre ce réseau régulier destiné à faciliter la lutte contre le gaspillage alimentaire au quotidien selon les saisons et les variations liées aux hauts et aux bas du secteur alimentaire, des mesures d'urgence ou de situation d'exception nous semblent également à prévoir. La crise actuelle, liée à la pandémie, s'est sans contredit révélée porteuse de réflexions et de constats. Au cours de cette période, non seulement les surplus alimentaires et le gaspillage alimentaire ont connu une hausse, mais c'est également le cas des demandes en aide alimentaire. En cas d'une nouvelle crise ou d'une conjoncture particulière faisant en sorte que des quantités hors du commun d'aliments doivent être récupérées, des locaux et ressources d'urgence doivent pouvoir être déployés afin de prendre en charge ces surplus rapidement et d'éviter les pertes. Des infrastructures municipales pourraient alors servir en ces périodes de pointe et permettre l'accueil et la gestion de quantités imprévues.

5.5 Politiques et réglementation

Tel que déjà mentionné, la récupération alimentaire et les autres moyens de lutte au gaspillage alimentaire sont encore laissés au bon vouloir des acteurs concernés, puisqu'aucune législation définie n'est encore en place pour encadrer les processus et poser des obligations liées à cette problématique. Aussi, bien que l'on souhaite qu'idéalement, la réduction du gaspillage alimentaire soit une préoccupation qui génère d'elle-même l'engagement et le dévouement des acteurs du secteur alimentaire, il n'en demeure pas moins que la mise en place d'une législation claire est probablement nécessaire pour accélérer le changement qui s'impose

La lutte au gaspillage alimentaire étant une problématique complexe et qui touche de nombreux aspects, tant sociaux et organisationnels qu'économiques ou environnementaux, les règlements et lois qui peuvent y être liés sont nombreux. Cette réglementation s'avèrera sans doute nécessaire pour atteindre les objectifs ambitieux posés par la Ville de Montréal, soit de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 et de tendre vers le zéro déchet en 2030.

En ce qui a trait à la gestion des aliments à l'intérieur même des circuits alimentaires existants, certaines politiques pourraient être mises en place et faire une différence. Ainsi, de notre point de vue, et sur la base de notre expérience sur le terrain, la possibilité de mettre les politiques et règles qui suivent devraient être évaluée.

- ✓ Limiter la production de certains mets préparés afin d'éviter les surplus.
- ✓ Établir une réglementation forçant la commercialisation des légumes et fruits moches ou non-standards.
- ✓ Mettre en place des politiques facilitant la récupération des aliments rejetés ou déclassés.
- ✓ Revoir la méthodologie permettant d'établir les dates de péremption des aliments afin que ceux-ci soient jugés consommables plus longtemps.
- ✓ Encourager les circuits plus courts, du producteur au consommateur.
- ✓ Mettre en place une législation obligeant les épiceries et autres types de distributeurs à redistribuer les invendus encore comestibles.
- ✓ Interdire aux acteurs du secteur HRI et aux services alimentaires de jeter des matières organiques comestibles.

6. Des éléments facilitateurs pour La Tablée des Chefs et les organismes de récupération alimentaire

La Tablée des Chefs poursuit depuis près de 15 ans ses efforts dans le cadre de son programme de récupération alimentaire. D'abord au Québec, puis, peu à peu, en développant des partenariats avec divers acteurs du secteur HRI à travers le Canada. Outre ce déploiement de nos activités dans les autres provinces canadiennes, nous continuons, bien évidemment, à poursuivre le développement de notre programme ici, ajoutant des noms à notre liste de partenaires donateurs.

Au-delà des efforts et des ressources consacrés à notre programme, certains facteurs facilitants pourraient nous permettre de récupérer encore davantage d'aliments qui, autrement, seraient jetés.

- ✓ La mise en place d'une interdiction, pour les acteurs de l'industrie HRI et les services alimentaires, de jeter des matières organiques comestibles. Non seulement cette mesure serait salvatrice pour les organismes d'aide alimentaire, mais elle contribuerait également à envoyer un message clair quant aux valeurs de la ville et à l'orientation que celle-ci souhaite prendre en ce qui a trait au gaspillage alimentaire.
- ✓ En absence de législation, l'implantation, en amont avec les acteurs impliqués dans la lutte au gaspillage alimentaire, de mesures incitant le secteur HRI à faire appel à des solutions comme la nôtre.
- ✓ La ville assurant la gestion des inspecteurs en hygiène et salubrité, il importe de sensibiliser ses inspecteurs à la problématique du gaspillage alimentaire et d'en faire des acteurs de changement, des ambassadeurs de la lutte à mener. Un appui plus marqué des inspecteurs en hygiène et salubrité favoriserait assurément l'adhésion du secteur alimentaire aux solutions déjà en place et permettrait, par conséquent, d'augmenter de manière considérable le tonnage de surplus récupérés.
- ✓ Au rayon de l'éducation, faire en sorte que les établissements d'enseignement culinaire prennent part à la lutte au gaspillage alimentaire, tant dans les valeurs enseignées et transmises que dans la gestion de leurs propres surplus serait un pas significatif à franchir. À ce titre, un plan de sensibilisation incluant, par exemple, une série de conférences orchestrées par la ville dans les établissements d'enseignement culinaire pourrait être un bon moyen d'entamer le dialogue et de générer les changements souhaités.
- ✓ Les connaissances et les objectifs de la ville en ce qui a trait au gaspillage alimentaire devraient être transmis à la population à des fins de sensibilisation et de mobilisation. Ce serait une belle occasion de faire participer certains acteurs du secteur alimentaire connus du grand public afin de mousser la popularité de la lutte au gaspillage alimentaire.

Investie dans sa mission et désireuse d'agir comme acteur de changement, La Tablée des Chefs est prête à collaborer et à placer son expertise et son réseau au service d'une synergie d'actions qui émanerait d'une stratégie multipartenaire de lutte au gaspillage alimentaire.

7. Impacts d'une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire

Si de la problématique du gaspillage alimentaire découlent de nombreuses préoccupations économiques, sociales et environnementales, il va sans dire qu'il en va de même d'une lutte efficace contre ce phénomène.

L'aspect environnemental du gaspillage est sans contredit le plus discuté. Alors que l'enfouissement de certains produits semble inévitable ou, du moins, fort difficile à contrer, ce n'est pas le cas des substances organiques comestibles. Les solutions en place, de même que celles appelées à être développées, pourraient avoir un impact environnemental considérable, principalement en ce qui a trait à la réduction des GES. De fait, même si la récupération alimentaire génère une certaine quantité de GES en raison des méthodes d'entreposage, du maintien de la chaîne de froid et du transport des denrées, celle-ci n'est en rien comparable à la quantité générée par l'enfouissement de ces aliments. Il importe de garder en tête que l'enfouissement des matières organiques produit non seulement du CO₂, mais également une grande quantité de méthane, gaz à effet de serre 25 fois plus dommageable que le gaz carbonique.⁸ La collecte des invendus, des aliments rejetés parce que jugés non-standards et des surplus alimentaires demeure donc une option environnementale avantageuse.

Dans le cas d'activités de récupération alimentaire telles que celles menées par La Tablee des Chefs, la portée sociale est évidemment fort importante et facilement mesurable. Le nombre de portions, le développement des bassins de partenaires donateurs, le nombre d'organismes auxquels des denrées sont fournies et, ultimement, le nombre de bouches nourries démontre clairement la nécessité de poursuivre dans cette voie. Des circonstances particulières telles que celles entraînées par la pandémie de COVID-19 mettent d'ailleurs encore davantage en lumière les besoins criants en aide alimentaire. Ainsi, bien que l'on souhaite, à long terme, que la production des aliments soit modulée de manière à ne plus générer de surplus au fil de la chaîne alimentaire, la distribution des surplus actuellement générés demeure une solution efficace.

Sur le plan économique, une élimination complète du gaspillage présente évidemment des retombées fort intéressantes. Réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 et tendre vers un mode de vie zéro déchet en 2030 est un objectif fort ambitieux et pourrait représenter, à terme, des économies d'environ 3.4 milliards de dollars.

⁸ RECYC-QUÉBEC.

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/municipalites/matieres-organiques/recyclage-residus-verts-alimentaires/implanter-optimiser-collecte/bilan-emissions-ges>

8. Conclusion

Problématique complexe, le gaspillage alimentaire présente des implications tant sociales qu'environnementales et économiques. Pour atteindre ses objectifs ambitieux, la Ville de Montréal devra s'assurer de mobiliser l'ensemble des acteurs concernés, et ce, tout au long de la chaîne alimentaire. Compte tenu de l'absence actuelle de réglementation en ce qui a trait au gaspillage alimentaire, des mesures incitatives destinées aux différents acteurs concernés devront être mises en place et adaptées à la réalité de chacun. Les mentalités quant à la récupération alimentaire et aux autres types de solutions devront être changées et, en parallèle, les processus menant à des changements opérationnels, facilités, pour une plus grande adhésion. Il importe de soutenir et de mettre en place des mesures permettant aux entreprises et organismes déjà mobilisés et engagés dans la lutte au gaspillage alimentaire de poursuivre leurs activités et d'en étendre la portée. Un plan de sensibilisation et de mobilisation conjuguant de manière judicieuse éducation, revue des processus et application d'une réglementation adéquate est sans contredit la voie maximisant les chances de la Ville de Montréal d'atteindre ses nobles et ambitieux objectifs.



Médiagraphie

LA PRESSE, Par Daphné Cameron. «Gaspillage alimentaire : plus de repas à la maison, plus de nourriture jetée»

[<https://www.lapresse.ca/covid-19/2020-09-01/gaspillage-alimentaire-plus-de-repas-a-la-maison-plus-de-nourriture-jetee.php>] (page consultée en janvier 2021).

SECOND HARVEST. «The Avoidable Crisis of Food Waste»,

[<https://secondharvest.ca/research/the-avoidable-crisis-of-food-waste/>] (page consultée en janvier 2021).

RECYC-QUÉBEC. «Gaspillage alimentaire»,

[<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire#:~:text=Le%20gaspillage%20alimentaire%20a%20%C3%A9galement,de%2017%20milliards%20de%20dollars>] (page consultée en janvier 2021).

LE CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET. «Le gaspillage alimentaire à la maison»,

[<https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>] (page consultée en janvier 2021).

RECYC-QUÉBEC. «Bilan net d'émissions de gaz à effet de serre»,

[<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/municipalites/matieres-organiques/recyclage-residus-verts-alimentaires/implanter-optimiser-collecte/bilan-emissions-ges>] (page consultée en janvier 2021).

VILLE DE MONTRÉAL, Par Éric Ménard. «Gaspillage alimentaire / Enjeux pour le PDGMR de la Ville de Montréal»,

[http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/MEM_REGAL_PRES_20200109.PDF] (page consultée en janvier 2021).

