

**Des tonnes de denrées viables
parmi les vidanges montréalaises
par Atlantide Larouche Desrochers (Partage et solidarité)**

**Mémoire déposé auprès de la Commission sur la gestion des matières résiduelles
Ville de Montréal
Décembre 2019**

atlantidelarouche@gmail.com atlantidedesrochers@sympatico.ca

Table des matières

1) La situation actuelle	page 3
2) Des solutions pour remédier à la problématique	page 6
3) De quelle façon procéder ?	Page 8
4) Conclusion	page 12

1) La situation actuelle

Il y a quelques années, en me promenant dans les ruelles de mon quartier, le Plateau Mont-Royal, j'ai constaté que les bennes commerciales des épiceries & restaurants regorgeaient de nourriture : fruits et légumes en parfaite condition, cannages, biscuits, plats préparés, céréales, pâtes alimentaires, produits laitiers, œufs, pains, viandes, poissons... La situation se répétait quotidiennement, et ce entre chaque collecte des éboueurs.

J'ai aussitôt entamé des recherches : pourquoi de la nourriture apparemment viable se retrouve-t-elle aux poubelles parmi les détritrus et en quelle quantité?

La réponse m'a sidérée. Cette nourriture est jetée parce qu'elle n'a pas été vendue!

Je découvris alors que ce phénomène était non seulement répandu à grandeur de la ville, de la province, mais qui plus est du pays. Nous évaluons actuellement au Canada à 11,2 millions de tonnes la quantité de résidus viables, donc d'aliments qui auraient dû être soit mangés, soit donnés. Comble du paradoxe, 800 000 Canadiens et Canadiennes font la file annuellement devant les banques alimentaires, lesquelles peinent à fournir tant la demande est grande. Ce chiffre n'inclut pas ceux et celles qui n'y sont pas admissibles, qui n'osent pas, qui sont trop éloignés, ou qui n'ont pas accès auxdites ressources. En effet, 4 millions de canadiens, incluant 1, 15 million d'enfants, font face à l'insécurité alimentaire.

Impossible de ne pas réagir face à ce constat!

Ce qui m'a surtout interpellée, c'est ce que j'ai découvert par la suite. Non seulement ces produits pourraient être donnés AVANT leur date de péremption, mais, à ma grande surprise, la fameuse date de péremption n'est en réalité qu'un leurre. Ces denrées sont, au moment où elles sont jetées, encore tout à fait propres à la consommation. Elles pourraient donc nourrir de nombreuses personnes qui peinent à survivre.

Je sais, vous vous posez la même question que moi à l'époque : alors, comment se fait-il que les commerçants les jettent au vu et au su de tous?

Voici l'explication :

Au Canada, en 1988, la loi a rendu obligatoire l'affichage de la date limite de conservation pour tous les produits périssables de 90 jours et moins. Je vous demande, s'il vous plaît, de bien enregistrer la fin ma phrase : seulement pour les produits de 90 jours et moins. En effet, dans le cas des aliments de plus de 90 jours, il n'est absolument ni nécessaire, ni obligatoire, d'indiquer une date limite car ils sont en général considérés comme ayant une longue durée de conservation. La plupart des aliments en conserve, les aliments congelés et bon nombre des aliments secs comme les pâtes alimentaires font partie de cette catégorie. C'est donc le fabricant ou le détaillant qui a la responsabilité de déterminer quelle est la durée de conservation précise des produits qu'il propose. Ensuite, pour mettre fin à un mythe, la nourriture ne devient pas impropre à la consommation tel jour, telle heure. En réalité, pour les aliments de 90 jours et moins, la date suivant la mention « Meilleur avant » indique quand la période de conservation, déterminée par le

fabricant (je le précise encore une fois) se termine. La durée de conservation, c'est le temps pendant lequel les aliments non ouverts et conservés dans des conditions adéquates conservent leur fraîcheur, leur goût et leur valeur nutritionnelle. C'est tout, c'est juste ça. Rien n'explose à la date annoncée. Imaginez, si notre vie dépendait de quelques minutes ou heures, la confiance aveugle qu'il nous faudrait avoir en nos restaurants, cafétérias, hôtes ...

Il est donc important de mentionner qu'il y a une différence majeure entre la date « Meilleur avant », qui est une suggestion, et la date limite d'utilisation. La date limite d'utilisation, elle, ne concerne que certains produits aux normes très rigoureuses, comme par exemple les préparations pour nourrissons. Malheureusement, les campagnes de publicité ont peu à peu dilué cette information. Vous, le saviez-vous?

En gros, « meilleur avant » n'a jamais signifié « plus bon après ». Malheureusement, en à peine trois décennies, cette réglementation qui visait à informer le consommateur s'est transformée en un vulgaire procédé de marketing. La lecture d'un article fort intéressant de Consoglobe, vous permettra de découvrir la vérité sur les dates de péremption¹.

De fait, un lourd constat s'impose : entre les urgences alimentaires et l'importance de mettre en place des moyens pour remédier aux changements climatiques, le gaspillage alimentaire n'a plus sa place dans une société responsable de son avenir.

1

<https://www.consoglobe.com/duree-de-conservation-aliments-cg>.

2) Maintenant que nous sommes au fait de la situation, quelles sont les solutions pour remédier à cette problématique?

Les solutions sont nombreuses et les spécialistes/acteurs de cet enjeu majeur devront se pencher urgemment et sérieusement sur la question. Néanmoins, une première piste mérite définitivement d'être explorée.

En effet, depuis trente ans, Moisson Montréal récupère tout au long de l'année des dons de nourriture afin de les distribuer gratuitement à des organismes communautaires de l'île de Montréal. Depuis 2013, il existe, en outre, un programme de récupération auquel de nombreuses grosses bannières ont adhéré : le Programme de récupération en supermarchés (PRS), qui permet à Moisson Montréal de redistribuer les denrées toujours propres à la consommation, incluant la catégorie des viandes et substituts, à des organismes bénéficiaires. On parle donc ici d'invendus.

C'est un excellent début, et c'est donc la preuve irréfutable que les denrées non vendues peuvent être réutilisées. Voici le premier des exemples à suivre. Malheureusement, le programme de Moisson Montréal dont je viens de parler ne suffit pas pour les raisons suivantes :

- 1) Il n'est pas obligatoire. Ce ne sont donc pas tous les commerces qui y adhèrent.
- 2) Il ne touche que les grosses bannières, donc pas les petits et moyens commerces.

3) Il ne pourrait en aucun cas permettre de récupérer / redistribuer quotidiennement les invendus de tous les commerces de Montréal. Imaginez les coûts que cela engendrerait!

Nonobstant ces trois points, il me paraît davantage judicieux de bonifier l'offre de Moisson Montréal et d'envisager la mise en place des ressources intrinsèques à chaque quartier, afin de faciliter l'accès à la nourriture pour les personnes les plus isolées. En faisant des alliances et des partenariats avec les commerçants de quartier, ceci évitera notamment de nombreux circuits inutiles et permettra une répartition plus saine de la nourriture versus les besoins de chaque quartier en termes de sécurité alimentaire mais aussi de sécurité environnementale.

Dans les faits, les commerçants ne souhaitent pas jeter leurs invendus, ceux qui ont la possibilité de les donner le font avec grand plaisir. D'autant plus que leur implication sociale renforce leur présence dans le quartier. Néanmoins, leur position est délicate : ils ont un commerce à gérer, avec toutes les responsabilités que cela implique : un loyer, des taxes, des frais, des employé(e)s à payer. Ils n'ont ni le temps, ni l'énergie, de chercher des solutions pour leurs pertes alimentaires. Ceci étant, lorsqu'ils réalisent les avantages de tels partenariats, versus entre autres les coûts d'enfouissement, ils sont les premiers à adhérer à l'initiative. Donnons leur la chance de respirer un peu, et fournissons leur des ressources pour palier à cet inconfort qui leur est de plus en plus grand, s'il vous plaît.

3) De quelle façon procéder ?

C'est en réalité beaucoup plus simple qu'il n'y paraît. En 2016, j'ai créé l'organisme Partage & Solidarité qui, grâce à ses 25 commerces partenaires, permet de distribuer gratuitement plusieurs centaines de paniers alimentaires chaque mois. Ces paniers sont composés d'invendus et de dons que nos bénévoles récupèrent auprès des commerçants du quartier. Nous avons créé un réseau suffisamment vaste pour que ces cueillettes se fassent à moindre coût, voire sans budget, ayant opté pour des partenariats de proximité. Les fruiteries, les boulangeries, les épicerie fines, les sandwicheries ont des pertes alimentaires quotidiennes. Nous recevons, pour reprendre l'exemple des fruiteries, de 2 à 4 caisses de fruits et légumes par cueillette, à raison pour certains de deux passages par semaine. Les boulangeries et sandwicheries, quant à elle, nous remettent trois à quatre gros sacs de pain, sandwichs et viennoiseries parfois trois fois par semaine. En ce qui concerne les épicerie, cela varie. Certaines nous contactent lors de leurs inventaires trimestriels. Les dons sont évidemment plus conséquents puisqu'il s'agit alors d'en moyenne trente caisses de nourriture variée. D'autres nous contactent deux fois par semaine, les jours de tri, et nous remettent l'équivalent de deux caisses de nourriture par passage. Ces nombreux partenariats nous permettent donc de distribuer gratuitement, et en quantité suffisante, les produits de base nécessaires au maintien de la bonne santé chez les personnes qui en bénéficient : fruits et légumes, pain, produits laitiers, végétariens et végétans...

Concernant nos distributions, le principe est tout aussi simple. Notre partenariat avec deux centres communautaires du Plateau Mont Royal nous permet d'effectuer ces distributions de façon hebdomadaire, et mensuelle. En effet, depuis deux ans, le centre communautaire la Maison de l'amitié met à notre disposition, gratuitement :

- 1) deux congélateurs,
- 2) l'accès à ses cuisines
- 3) un espace de rangement pour les denrées
- 4) une salle pour nos distributions

Le centre d'hébergement Le Foyer du Monde, quant à lui, nous fournit gratuitement un local depuis Mai 2019. Nous y disposons

- 1) d'un congélateur
- 2) d'espace de rangement (fermés, avec tablettes)
- 3) d'un accès aux cuisines

Il est à noter que nous sommes également accrédités par Moisson Montréal qui nous remet de la nourriture une fois par mois. Il s'agit là de notre principale dépense : 100\$ de frais de location pour le véhicule.

À l'occasion, nous nous associons également à d'autres organismes pour offrir le même service dans des quartiers tels qu'Hochelaga Maisonneuve par exemple, où le besoin est criant.

Cette solution est applicable, et nécessaire, dans tous les quartiers de Montréal. L'exemple que je viens de vous donner peut sembler simpliste mais en ce qui me concerne, je n'avais pas du tout prévu de créer une ressource alimentaire. Les choses se sont faites très rapidement, et mon unique dessein étant de donner de la nourriture à ceux et celles qui en avaient besoin, je me suis essentiellement concentrée sur les actions de terrain (récupération, distributions ...). J'ai agi avec les moyens que j'avais (mon propre véhicule notamment, et mon temps ainsi que celui de mon compagnon), en tant que simple citoyenne. Il est donc évident que les organismes qui œuvrent déjà en sécurité alimentaire depuis plusieurs années s'adapteront très facilement à ces nouvelles mesures. Je me permettrai également de rajouter que toutes les actions que j'ai posées ont été possibles grâce au merveilleux travail des bénévoles qui se sont progressivement joints à moi. L'implication des résidents du quartier a été phénoménale, et c'est là, je crois, la plus grande force de ce projet. Je n'ose donc imaginer le résultat pour la qualité de vie de mes concitoyens si, grâce au soutien de la municipalité, les organismes des autres quartiers se voient en mesure de créer eux aussi de tels partenariats. Cette façon de procéder est tellement pertinente / bénéfique pour tout le monde, qu'il ne sera pas difficile de franchir le pas, à grandeur de notre merveilleuse ville de Montréal.

Bien sûr, les cuisines collectives, les foyers d'hébergement, les organismes de bienfaisance, les restaurants communautaires seront tous avantagés par cette nouvelle dynamique. Certaines villes, comme Sherbrooke ou Toronto, s'inspirent d'ailleurs déjà de ce principe.

Attendu toutefois que certain(e)s citoyen(ne)s préfèrent se nourrir en toute autonomie et que c'est leur droit légitime (je fais référence, notamment, à ceux et celles qui pratiquent le dumpster diving), que d'autres n'ont pas accès aux banques alimentaires, que pour finir la quantité d'invendus varie d'un commerce à l'autre, un système de boîtes à dons pourra également permettre, à l'arrière des commerces, de séparer les denrées viables des véritables vidanges. Les adeptes de la récupération pourront alors procéder de façon sécuritaire. Inspirons nous, par exemple, du principe des boîtes à livres. Personnellement, je connais des commerçants montréalais qui appliquent déjà ce principe, et qui ont en retour le respect et la reconnaissances de leurs concitoyens.

4) Conclusion :

Face au phénomène grossissant qu'est le gaspillage alimentaire, versus les besoins de la population, il devient indispensable et impératif de prendre des mesures radicales. Bien sûr, toutes les étapes, de la production à la consommation doivent être révisées. Tout le monde a un rôle à jouer dans ce changement : le consommateur, le distributeur, le producteur, et tous ceux également qui concernent les « sous-étapes ». Le transport, la réception, l'entretien, le triage, C'est un travail de titan que d'autres pays ont pris en main, comme la France depuis 2016, puis l'Italie, ainsi quelques autres pays. Dans les cas précédemment nommés, une des premières étapes a été de voter une loi anti-gaspillage, interdisant notamment à tout commerce, restaurant ou industrie, de jeter, et de saccager, des denrées viables.

Lorsque je parle de saccage, il est important de savoir que, au vu de l'immense gaspillage qui sévit dans les commerces montréalais, une grande partie de la population qui peine à survivre (ou qui lutte par principe) récupère depuis des décennies ces denrées dans les poubelles. Afin de pallier aux éventuels dégâts sur leurs terrains, certains commerçants choisissent alors d'éventrer, javelliser, contaminer, bref de rendre impropres à la consommation les produits initialement viables qu'ils jettent.

Il est urgent, et de notre devoir à tous et à toutes de mettre un frein à cette aberration. La raison pour laquelle je demande aux membres de cette commission d'examiner ma requête est fort simple : la nourriture viable n'a rien à faire dans les poubelles parmi les détritrus. En éliminant cette portion des vidanges montréalaises, cela entraînera irrévocablement, et de façon significative, la diminution de nos matières résiduelles, tout en assurant une meilleure qualité de vie à des milliers de citoyen(ne)s montréalais(e)s.

Avant de terminer, je laisse la parole à Monsieur Arash Derambarsh qui, comme vous le savez, est à l'origine de la première loi anti-gaspillage en France. Cette loi a été votée en Février 2016; écoutons ce qu'il à nous dire sur la situation depuis la mise de cette nouvelle mesure.

Je vous remercie de votre attention.

Atlantide Desrochers

Partage & Solidarité

Présentation

Partage & Solidarité

Fondé en octobre 2016 par la militante anti-gaspillage Atlantide Desrochers et reconnu comme organisme de bienfaisance par l'agence de Revenu Canada, Partage & Solidarité a pour mission de pourvoir (autant que possible) à la sécurité alimentaire de tout(e) citoyen(n)e en difficulté. En effet, grâce à ses vingt-cinq commerçants partenaires, l'organisme offre actuellement un soutien ponctuel à plus de trois cent familles/ménages/individus par mois.

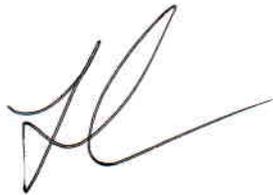
Les paniers alimentaires offerts par l'organisme sont composés de denrées non vendues, encore propres à la consommation, que les commerçants ne souhaitent néanmoins plus vendre. Soucieux de l'environnement, ainsi que du sort de leurs concitoyens, ces commerçants éclairés qui nous soutiennent pour certains depuis déjà 4 ans, choisissent de remettre leurs invendus à la société, plutôt que de les jeter. Nous les en remercions chaleureusement.

Installé sur le Plateau Mont-Royal, l'organisme dispose de deux centres de distribution. Le premier est situé dans les locaux du centre communautaire La maison de l'amitié, 120 rue Duluth Est, où nous offrons une distribution hebdomadaire de base, ainsi qu'une distribution mensuelle plus conséquente. Notre second lieu de distribution, ouvert en octobre 2019, se trouve dans les locaux du foyer du Monde, 2300 Terrasse Mercure, où nous offrons actuellement une unique distribution mensuelle. Au vu de la demande croissante, et soutenue, des résidents du quartier, nous travaillons actuellement à l'élaboration d'une deuxième distribution mensuelle dans lesdits locaux, d'ici Février 2020.

Nous desservons une clientèle vivant dans la précarité constante, pour laquelle l'implantation de ces services alimentaires gratuits est capitale. En effet, les récentes études dévoilées par la table de quartier montrent que dans l'arrondissement du Plateau Mont-Royal, 25/100 de la population vit sous le seuil du faible revenu. Dans les faits, nous parlons ici de familles qui peinent à joindre les deux bouts, dont les enfants vont à l'école la boîte à lunch vide (écoles privées de subventions, qui n'offrent parfois ni déjeuners, ni collations); d'étudiants aux prises avec la malnutrition, qui frôlent l'échec, cumulant fatigue et dépression; de personnes âgées isolées, incapable de se procurer des aliments sains nécessaires à leur santé de plus en plus précaire; de nouveaux migrants pour qui ce support alimentaire temporaire est essentiel, question de survie; de jeunes adultes entre deux emplois qui sombrent dans la délinquance faute de ressources, d'itinérants confrontés au phénomène kitti, qui agonisent de faim sous le regard indifférents

des passants blasés ...Je tiens à dire que cette réalité est présente dans tous les quartiers de Montréal. Absolument tous les quartiers.

Avec 800 000 canadiens et canadiennes qui font la file devant les banques alimentaires, le besoin en terme de sécurité alimentaire est tout aussi criant, que le gaspillage alimentaire en Amérique du Nord se veut frappant. La France, qui est le premier pays à avoir voté une loi anti-gaspillage en 2016, a depuis connu une augmentation de ses dons de plus de 22/100 . Monsieur Arash Derambarsh, avocat français à l'origine de ladite loi, a récemment accordé son soutien public à Madame Desrochers, Présidente fondatrice de Partage & Solidarité, pour les nombreuses démarches qu'elle entreprend dans la lutte anti-gaspillage, parallèlement à ses actions sur le terrain. En effet, l'ampleur des actions de Madame Desrochers a permis non seulement de réduire, de façon considérable et exponentielle, le gaspillage alimentaire à Montréal, mais qui plus est, de nourrir plusieurs milliers de citoyen(ne)s aux prises avec tant l'extrême pauvreté, que la malnutrition.



Lyne Cauchon

Co-fondatrice et trésorière de Partage & Solidarité