



Gaspillage alimentaire

**Enjeux pour le PDGMR
de la Ville de Montréal**

*par **Éric Ménard***

Expert et leader en lutte au gaspillage alimentaire

Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel

Recherche et rédaction

Éric Ménard, chercheur indépendant, expert en lutte contre le gaspillage alimentaire

Comité de révision

Éliane Brisebois, coordonnatrice et agente de recherche,
Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique

Erika Salem, agente de programmes,
Montréal – Métropole en santé

Remerciements

Remerciements sincères à toutes les personnes et organisations ayant collaboré à ce projet, notamment celles ayant permis la réalisation des quatre études de cas inédites et précieuses présentées dans cet ouvrage.



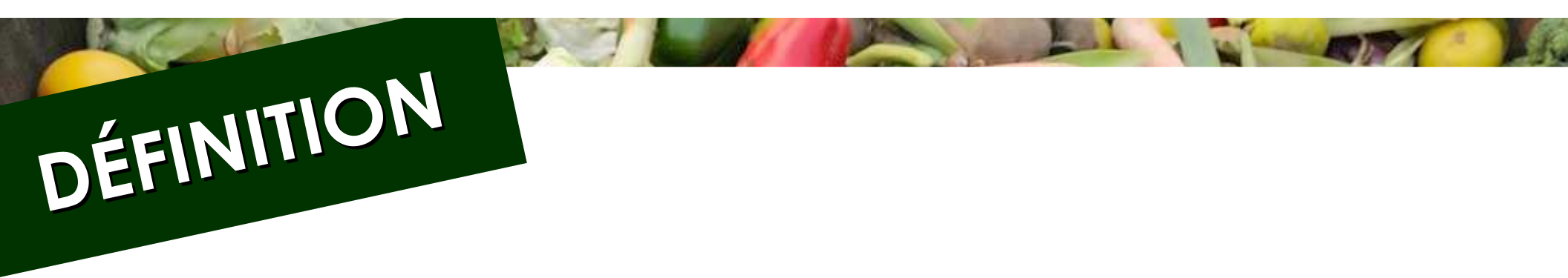
Ce projet a été financé dans le cadre du Plan d'action régional 2017-2019 de Montréal – Métropole en santé

TABLE DES MATIÈRES

POUR UNE COMPRÉHENSION COMMUNE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	1
1. L'ENJEU FONDAMENTAL DES DÉFINITIONS	3
1.1. Devrait-on distinguer « pertes » et « gaspillage »?	3
1.2. Que devrait-on considérer comme PGA?	4
1.2.1. Destinés aux humains ou aux animaux?	4
1.2.2. Le problème des parties non comestibles	6
1.3. Définition de PGA adoptée dans le présent ouvrage	8
2. LES PGA AU CANADA	9
2.1. Répartition des PGA dans le système alimentaire canadien	9
2.2. Part des PGA sur le total des aliments du système alimentaire canadien	13
2.3. Causes profondes des PGA	15
3. ÉTUDES DE CAS	17
3.1. Supermarché inc.	18
3.1.1. Freins à la comptabilisation des PGA en supermarché	18
3.1.2. Mesure actuelle des « pertes » en supermarché	19
3.1.3. Méthode d'inventaire choisie : caractérisation	20
3.1.4. Portée de l'inventaire	21
3.1.5. Catégorisation	22
3.1.6. Résultats généraux	23
3.1.7. Les retailles potentiellement comestibles	26
3.1.8. Incertitudes	29
3.1.9. Estimations à l'échelle de Montréal	30
3.1.10. Pistes de solutions	31
3.1.11. Synthèse	31
3.2. Courchesne Larose	33
3.2.1. Comptabilisation des PGA	33
3.2.2. Portée de l'inventaire	33
3.2.3. Résultats	34
3.2.4. Pistes de solution	35
3.2.5. Synthèse	36
3.3. Pains inc.	37
3.3.1. Comptabilisation des PGA	37
3.3.2. Portée de l'inventaire	37
3.3.3. Résultats	38
3.3.4. Les produits imparfaits consommables	39
3.3.5. Pistes de solutions	40
3.3.6. Synthèse	40
3.4. Moisson Montréal	42
3.4.1. Comptabilisation	43
3.4.2. Champ de l'étude de cas	43
3.4.3. Résultats	44
3.4.4. Principales raisons des gros dons	48
3.4.5. Synthèse	49
4. CONSTATS ET PISTES DE SOLUTIONS	50
4.1. Statistiques	50
4.2. Rupture de stock	51
4.3. Standards commerciaux	53
4.4. Surproduction globale	56
CONCLUSION	58
RÉFÉRENCES	59



**DE QUOI
PARLE-T-ON?**



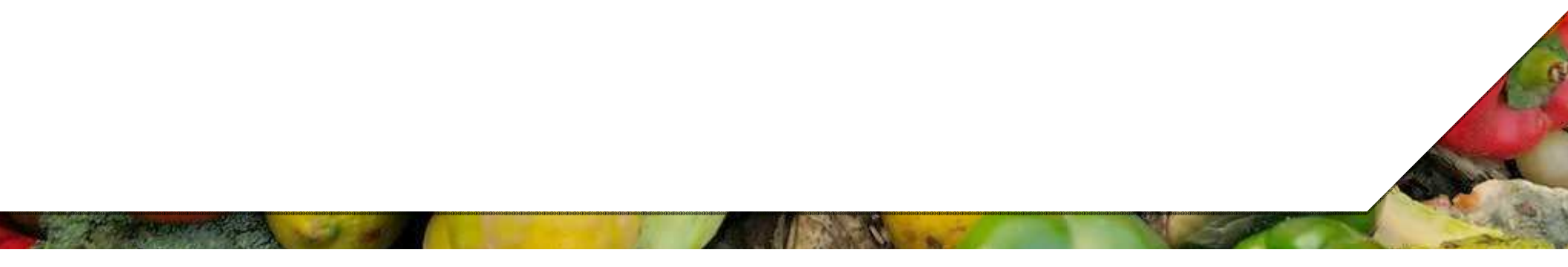
DÉFINITION

Définition utilisée par Recyc-Québec :

Tout aliment destiné à la consommation humaine qui est perdu ou jeté tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de la transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison.

Définition proposée :

Toutes les parties comestibles d'un aliment destiné à la consommation humaine qui sont perdues, jetées ou **détournées de l'alimentation humaine** à un moment où l'autre de la chaîne alimentaire.





DISTINCTION FONDAMENTAL E

Lutte contre le gaspillage alimentaire

RÉDUCTION À LA SOURCE

VS

Gestion/collecte des matières organiques

RECYCLAGE / VALORISATION

Priorité 1 : La réduction à la source

Initiatives principales

- Mettre fin à l'utilisation de plastique non valorisé et d'autres matières à usage unique dont l'introduction d'un encadrement réglementaire pour les plastiques à usage unique dès 2020
- Lutter contre le gaspillage alimentaire avec un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025
- Faciliter le don et la valorisation des textiles, ce qui comprendra une interdiction de l'élimination des invendus et des refus de production de l'industrie et des commerces du textile et un encadrement réglementaire pour le déploiement des boîtes de dons
- Mobiliser la communauté, dont le soutien aux événements et activités de promotion de la réduction à la source ainsi que des campagnes d'information, sensibilisation, éducation
- Étudier la dimension d'écofiscalité dans la gestion des matières résiduelles

Priorité 2 : Les matières organiques

Initiatives principales

- Inciter au bon geste de tri en ajustant la collecte (ajustement des outils de collecte, espacement des collectes d'ordures ménagères) et les pilotes prendront place dès 2020.
- Déployer des infrastructures modernes pour le traitement des matières organiques et assurer un suivi des extrants
- Mettre en place des collectes de matières organiques dans les immeubles de 9 logements et plus (100 % en 2025)
- Déploiement des collectes de matières organiques dans les écoles (100 % en 2025)
- Interdiction progressive, sur la durée du plan directeur, de l'élimination des matières organiques pour les commerces et épicerie avec pour priorité les principaux générateurs

1.2 Enrayer le gaspillage alimentaire

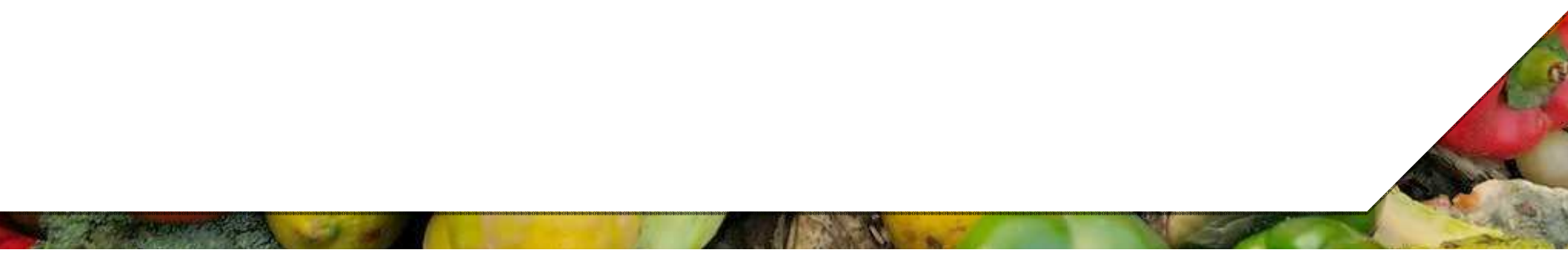
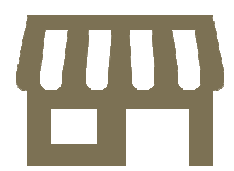
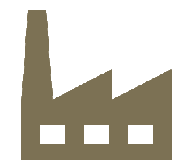
L'agglomération collaborera avec des exploitants de commerce alimentaire et des OBNL afin de mieux répondre à l'enjeu du gaspillage alimentaire via le conseil du système alimentaire montréalais (conseil SAM) mis en place récemment.

La Ville interdira progressivement l'élimination de matières organiques pour les commerces et les épiceries avec pour priorité les principaux générateurs.

ATTENTION!

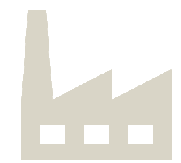


SOURCES DE GASPILLAGE



SOURCES DE GASPILLAGE

Production agricole



- Surplus
- Aliments « imparfaits »

« 20% de la production agricole ne respecteraient pas les standards de qualité exigés par les distributeurs »

Exemple québécois

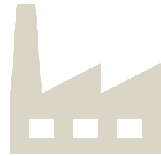
300 tonnes de céleris rejetées par année
≈ **30 %** de la production annuelle

So this is the final product and this is what we removed.

Extrait d'une capsule vidéo de LOOP Mission sur le rejet de parties comestibles de céleris dès la récolte (LOOP Mission, 2019)

SOURCES DE GASPILLAGE

Distribution



- Surplus
- Défauts d'emballage (erreurs ou bris)
- Produits amochés, défraîchis ou dont la durée de conservation restante n'est pas assez longue

Exemple
montréalais

Courchesne Larose

Géant de la distribution de fruits et légumes



≈ 2% de pertes

≈ 16 tonnes/jour

soit l'équivalent de
plus de 100 000 pommes
par jour!

Courchesne Larose

Géant de la distribution de fruits et légumes

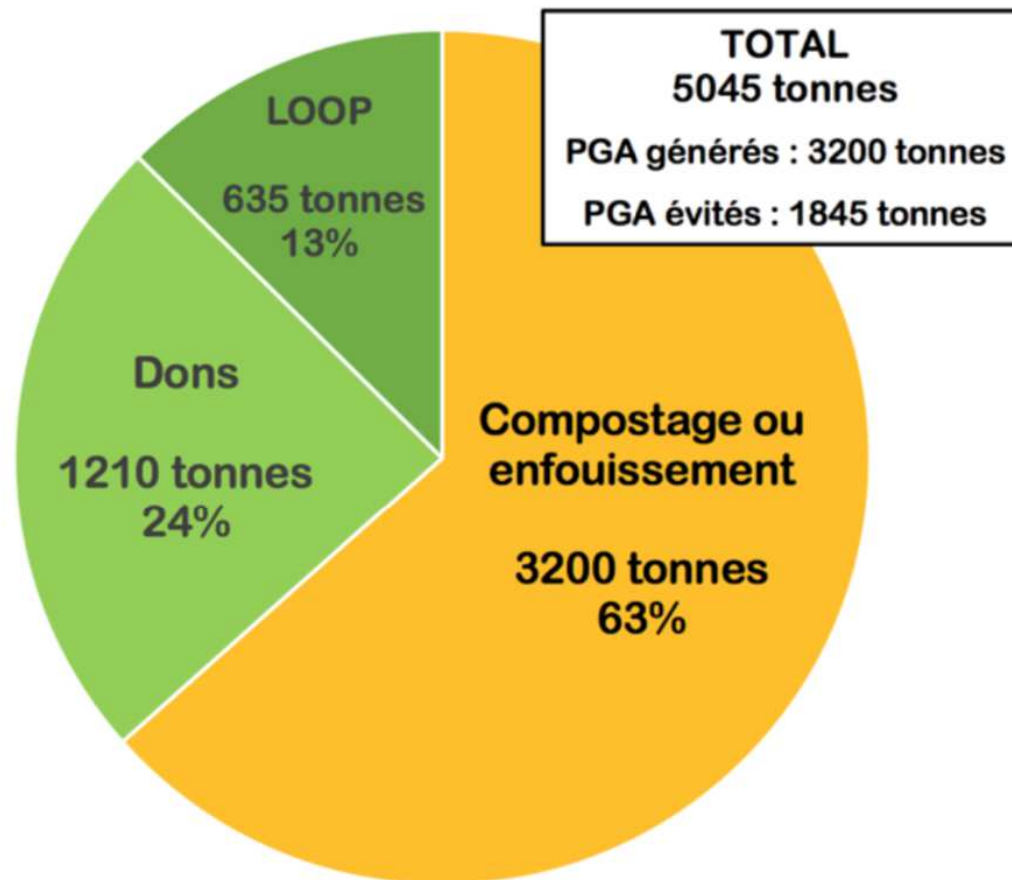


Figure 3.10 : Répartition des PGA générés et évités par Courchesne Larose en 2018, selon leur destination (à partir de Poitras-Saulnier, 2019)

SOURCES DE GASPILLAGE

Transformation



- Surplus
- Retailles

Croustilles Yum Yum

Retailles de pommes de terre

Exemple
québécois



L'équivalent de 8 pommes de terre dans chaque bouteille

SOURCES DE GASPILLAGE

Transformation



- Surplus
- Retailles
- Produits imparfaits

Exemple
montréalais

Pains Inc. (nom fictif)

Boulangerie industrielle

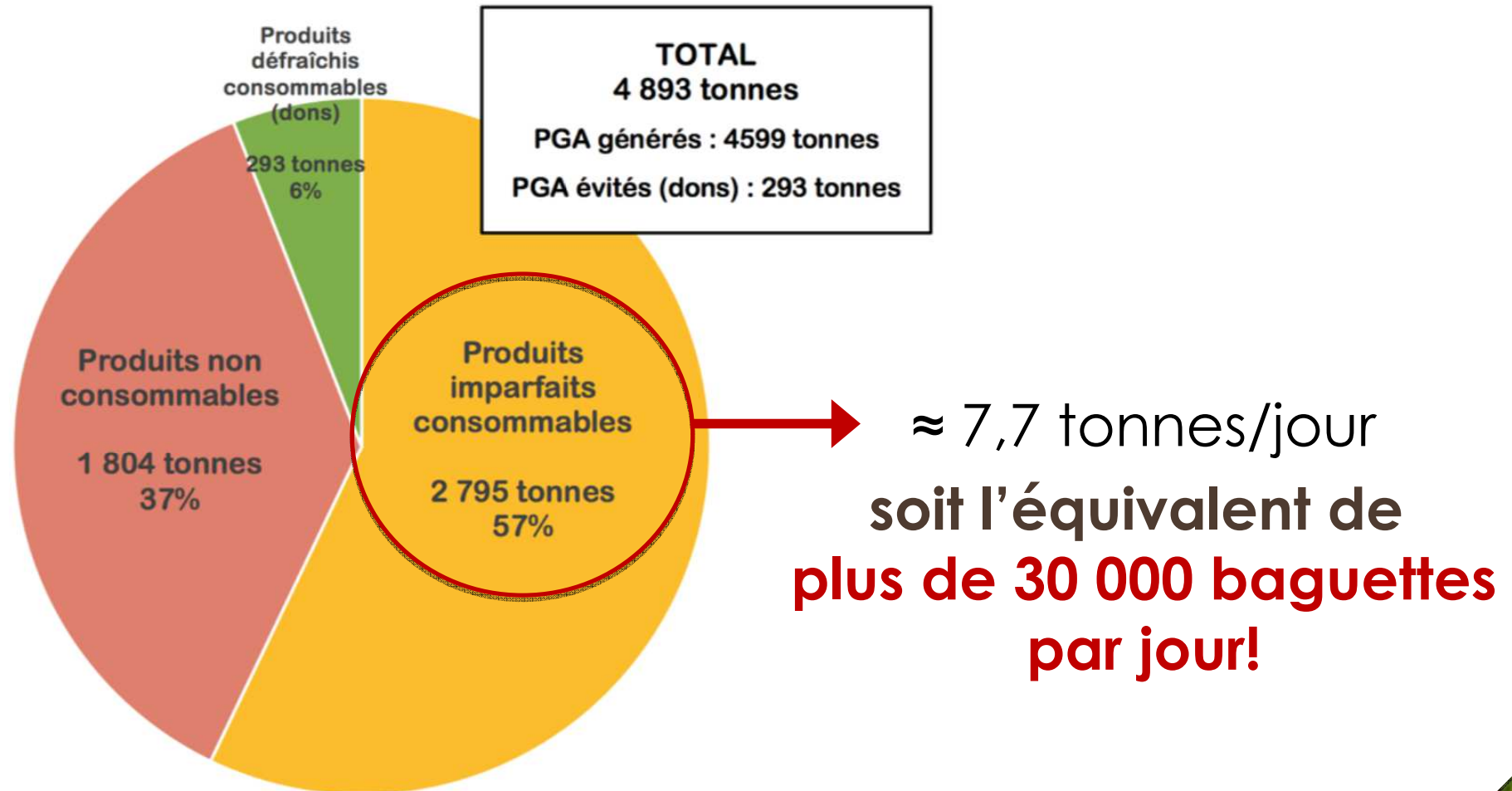
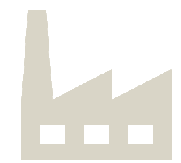
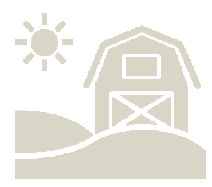


Figure 3.13 : Répartition des PGA générés et évités par Pains inc. en 2018, selon leur potentiel de récupération (à partir de Pains inc., 2019)

SOURCES DE GASPILLAGE

*Institutions
(hôpitaux, écoles, etc.)*



- Surplus
- Retailles
- Restes de table

SOURCES DE GASPILLAGE

Vente au détail



- Surplus
- Produits amochés ou défraîchis
- Date de péremption

Supermarché Inc. (nom fictif)

Exemple
montréalais

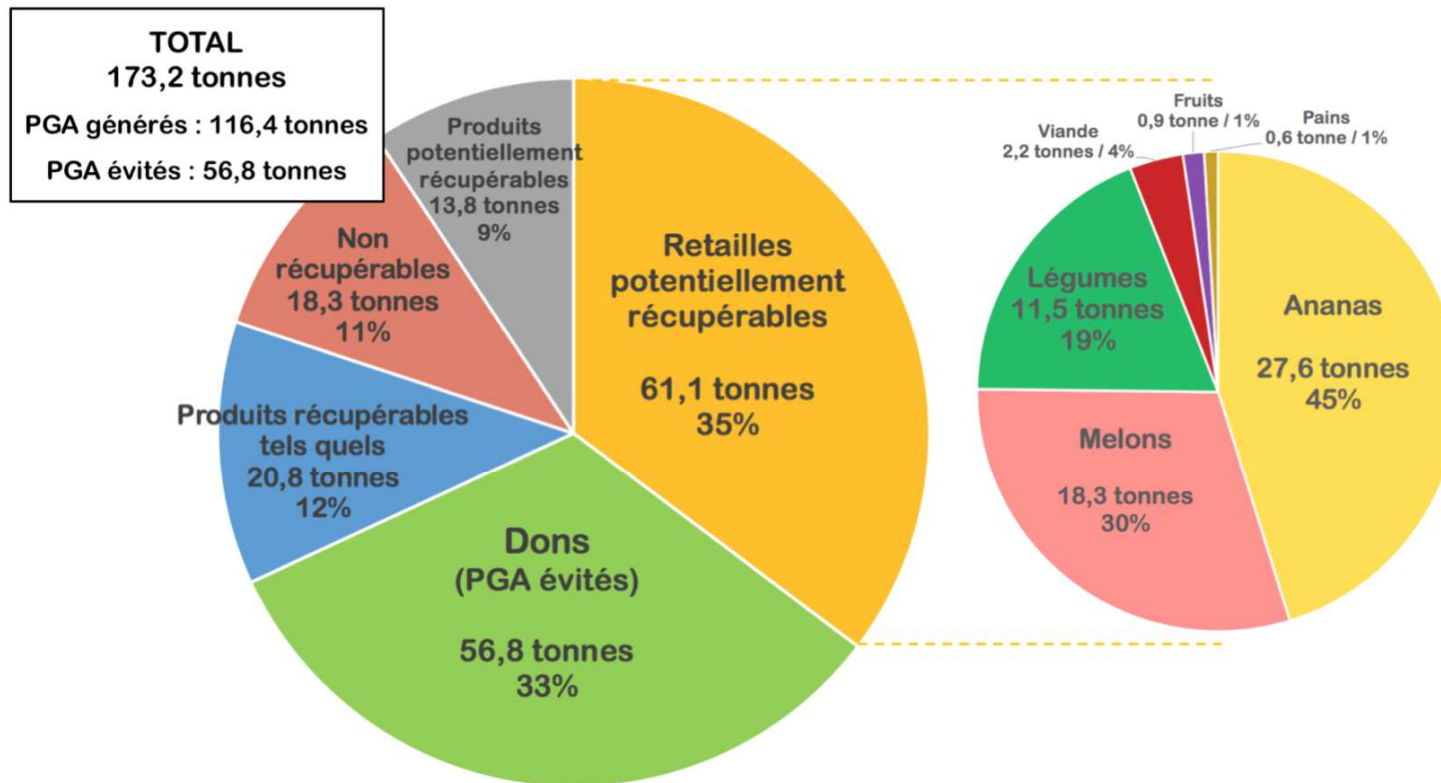


Figure 3.5 : Extrapolation sur un an du poids des PGA générés et évités par Supermarché inc. à partir des données récoltées pendant une semaine

Sachant qu'il y a environ 150 supermarchés à Montréal, le gaspillage des supermarchés montréalais pourrait représenter **entre 17 500 et 26 000 tonnes d'aliments par année.**

SOURCES DE GASPILLAGE

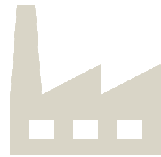
Restauration



- Surplus
- Retailles
- Restes de table

SOURCES DE GASPILLAGE

Ménages



- Retailles
- Aliments défraîchis
- Restes de table
- Produits « périmés »



QUANTITÉ DE GASPILLAGE À MONTRÉAL?

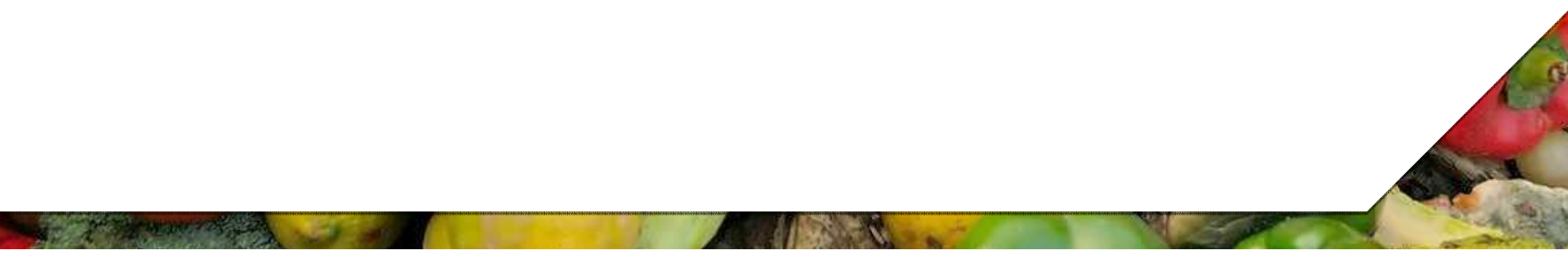


DONNÉES

Dans les documents préparatoires :

« À Montréal, le gaspillage alimentaire est estimé à 3,4 milliards \$, soit quelque 3 500 \$ par ménage. C'est l'équivalent de 2,5 % du PIB. Selon différentes sources, environ 1,1 milliard de dollars de ce gaspillage serait évitable. »

→ Estimations basées sur des données canadiennes et non pas montréalaises



DONNÉES

Diagnostic de départ



?

?

?

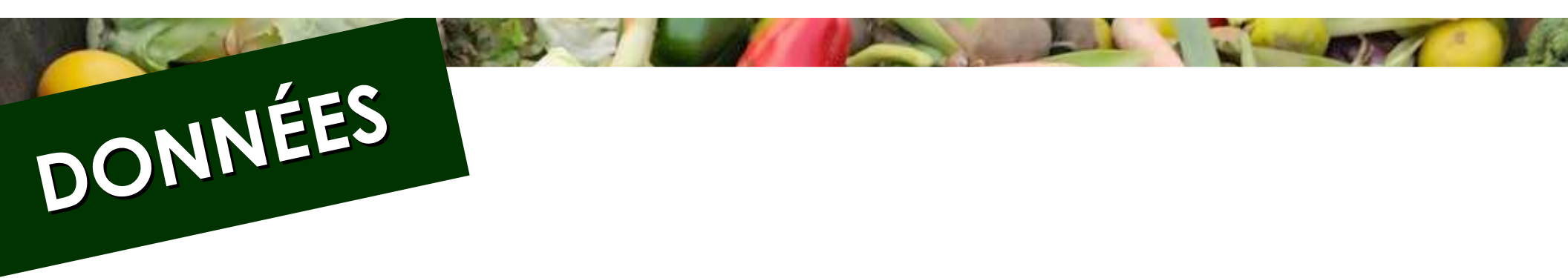
?

?

?

?

On n'a aucune idée
des quantités gaspillées
à Montréal.



DONNÉES

« À l'heure actuelle, bon nombre de pays, de villes, d'entreprises et d'autres entités ignorent la quantité d'aliments [...] retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la raison de cette élimination et la destination de ceux-ci.

Il est donc difficile d'élaborer des stratégies et d'établir l'ordre de priorité des mesures à prendre afin de prévenir les PGA et de déterminer l'utilisation la plus productive des PGA qui sont créés. En résumé, il est difficile de gérer ce que l'on ne mesure pas. »

- Protocole relatif aux pertes et gaspillages alimentaires, 2016





DONNÉES

1re étape :

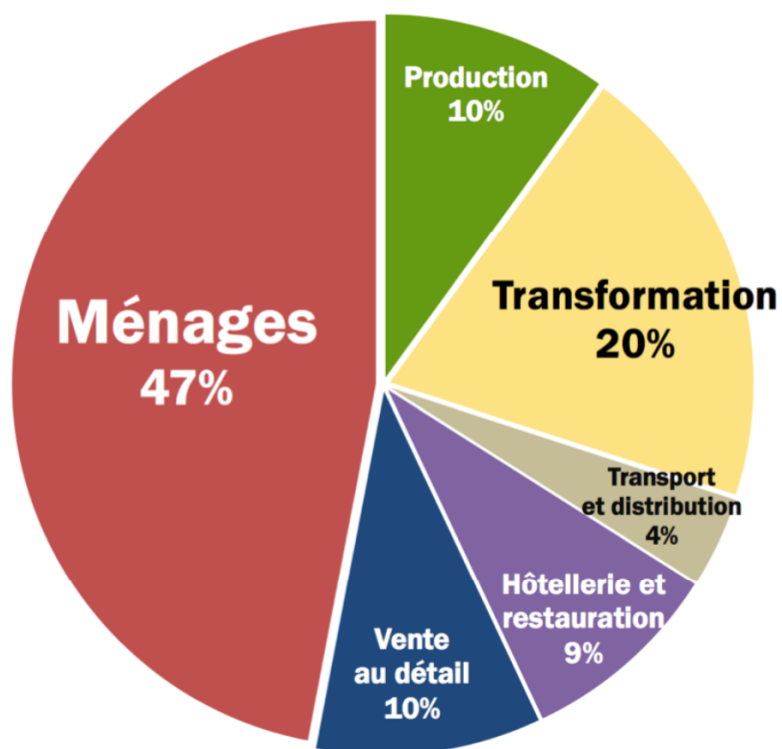
Élaborer et mettre en place un mécanisme de mesure et de collecte de données dans chaque secteur d'activités.



DONNÉES

Importance de mesurer en poids,
pas en argent \$

Répartition des PGA en valeur économique
selon Gooch et Felfel, 2014



Répartition des PGA en poids
selon Gooch *et al.*, 2019

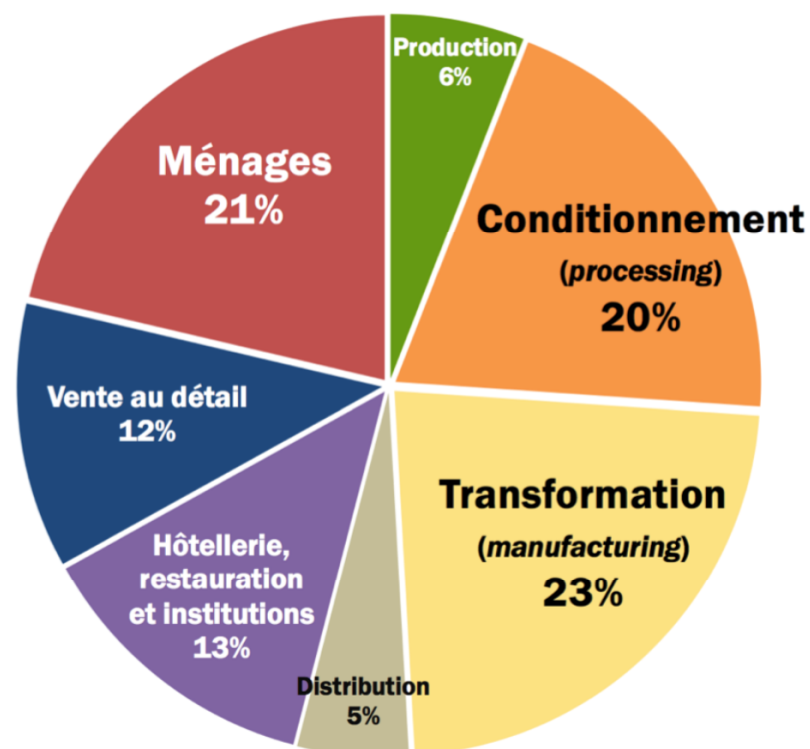


Figure 2.1 : Répartition des PGA dans le système alimentaire canadien
(traduit et adapté à partir de Gooch et Felfel, 2014 et Gooch *et al.*, 2019²)

A decorative border of fresh vegetables and fruits, including lemons, tomatoes, and leafy greens, is visible at the top and bottom corners of the slide.

OBJECTIF ET ACTIONS PRÉVUES

PLAN D'ACTION

Objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025

Échéancier de réalisation

		2020	2021	2022	2023	2024	2025
1.2	Enrayer le gaspillage alimentaire						
	1.2.1 Participer à des groupes de travail et établir un plan d'action visant la réduction du gaspillage alimentaire						
	1.2.2 Conseiller les exploitants de commerce alimentaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire						

- Objectif louable et ambitieux
- Bonne idée d'élaborer le plan à partir de la participation à des groupes de travail, dont le SAM (Système alimentaire montréalais)
- Bonne idée d'accompagner les commerçants
- Aucune façon de mesurer l'atteinte de l'objectif de réduction sans l'élaboration et la mise en place de mécanisme de collecte de données
- Un seul secteur visé dans le plan actuel, ce qui est nettement insuffisant pour l'atteinte de l'objectif
- Pas de mise en œuvre prévue du plan d'action dans la période 2020-2025, donc l'objectif pour 2025 est inatteignable

RECOMMANDATIONS

Avec consultation d'experts et de parties prenantes :

- Élaborer et mettre en place des mécanismes de collecte de données dans tous les secteurs d'activités
- Produire un diagnostic de départ
- Élaborer un plan d'action à partir du diagnostic
- Reporter l'objectif de réduction de 50 % à 2030 (?)

En parallèle :

- Aller de l'avant avec l'accompagnement des commerçants
- Soutenir les organismes existants qui font de la récupération alimentaire
- Soutenir les initiatives d'économie circulaire, la recherche, la concertation, l'éducation/sensibilisation, etc.