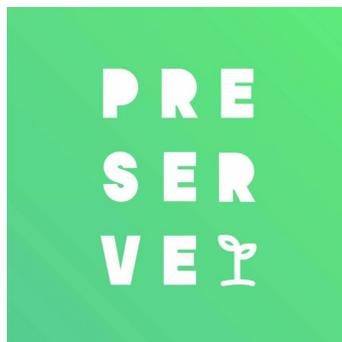




**MÉMOIRE SUR L'OPPORTUNITÉ POUR MONTRÉAL RÉDUIRE LA
QUANTITÉ DE MATIÈRES RÉSIDUELLES ET DE DEVENIR UN
LEADER NATIONAL EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE**



Présenté le 16 janvier 2020 dans le cadre de la consultation publique portant sur le projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) 2020-2025.

AUTEUR.ES ET COFONDATEUR.TRICES DE PRÉSERVE :

Eva Murith, Alice David, Roxanne Martin, Alessandro Labeque



« Pour saisir l'ampleur du problème du gaspillage, il faut considérer que le système agroalimentaire mondial est imbriqué dans un régime de gaspillage qui est produit et maintenu par un ensemble d'institutions sociales et de conventions qui régulent la production et la distribution alimentaire. »

Gille, 2012

RÉSUMÉ

PRESERVE est une jeune organisation qui propose un service d'accompagnement aux institutions, aux commerces et aux industries (ICI) désireuses de réduire leur gaspillage alimentaire. Sa mission est de lutter contre le problème systémique du gaspillage alimentaire par la sensibilisation, la mobilisation et le renforcement du pouvoir d'action des parties prenantes. PRESERVE dépose un mémoire dans le cadre du Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025 afin de souligner la grande importance de la part du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des matières résiduelles générées par la Ville de Montréal.

Dans un climat de mobilisation générale, Montréal a aujourd'hui l'opportunité de travailler avec une pluralité d'acteurs engagés et collaboratifs pour réduire de façon significative le gaspillage alimentaire. De plus, les opportunités d'amélioration sont omniprésentes, notamment dans les ICI car seulement 5% de ces établissements récupère les matières organiques, sans même que le gaspillage alimentaire n'y soit comptabilisé.

En suivant la logique des 3RV, la meilleure valorisation des matières résiduelles que nous puissions faire est bel et bien la réduction à la source. Dans cette optique, ce mémoire appuie l'importance de réduire le gaspillage alimentaire et souligne l'absence d'un consensus sur la définition même du terme. Cette absence de définition pose des problèmes notamment quant à la quantification du gaspillage alimentaire. En effet, pour s'assurer d'une réduction de 50% d'ici 2050, encore faut-il pouvoir le comptabiliser.

De plus, ce mémoire souligne l'aspect systémique de la problématique: commerces, entreprises de transformation ou de production alimentaire, institutions, industries, citoyens : nous sommes tous mangeurs et avons tous un rôle à jouer dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Nous pensons qu'il est aujourd'hui nécessaire d'élaborer et de réaliser un plan d'action de **façon collaborative avec l'ensemble des acteurs alimentaires de la ville de Montréal**, de décentraliser les actions en **promouvant et en finançant des solutions locales et des initiatives mobilisantes**, et, enfin, de soutenir financièrement et de permettre **l'accompagnement d'organisations et de citoyens dans la réduction du gaspillage alimentaire**.

TABLE DES MATIÈRES

I. MISE EN CONTEXTE.....	5
II. L'INITIATIVE PRESERVE.....	6
2.1 Mission et vision	
2.2 Points forts et avantages concurrentiels	
2.3 Projet pilote et réalisations	
2.4 Ressources nécessaires	
III. PRIORITÉS STRATÉGIQUES ACTUELLES POUR MONTRÉAL.....	8
3.1 Rappel des impacts globaux et préoccupations croissantes au sujet du gaspillage alimentaire	
3.2 Des opportunités pour Montréal	
3.2.1 Montréal, une ville mobilisante, une population mobilisée	
3.2.2 Faire de Montréal une ville phare en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire	
IV. PRINCIPALES CRITIQUES DU PLAN D'ACTION.....	11
4.1 Critiques globales quant au PDGMR	
4.1.2 La valorisation des matières résiduelles versus l'élimination à la source	
4.1.3 L'hétérogénéité et la multitude des définitions du gaspillage alimentaire	
4.2 Critiques spécifiques quant aux actions proposées par le Plan et portant sur le gaspillage alimentaire	
V. RECOMMANDATIONS : PROMOUVOIR LA COLLABORATION ET FINANCER DES SOLUTIONS LOCALES ET DES INITIATIVES MOBILISANTES.....	18
5.1 Prévoir un budget spécifique à la réduction du gaspillage alimentaire	
5.2 Élaborer et réaliser un plan d'action de façon collaborative avec les acteurs alimentaires de la ville de Montréal	
5.3 Permettre l'accompagnement d'organisations et de citoyens dans la réduction du gaspillage alimentaire	
RÉFÉRENCES.....	21

I. MISE EN CONTEXTE

Comme le contextualise le Plan directeur 2020-2025, la gestion des matières résiduelles est un défi de taille. Les matières organiques représentent, à elles seules, 55% de ce qui est éliminé. **C'est l'équivalent en 2018 de 271 015 tonnes de matières organiques jetées dans l'agglomération montréalaise.** Quel est l'apport du gaspillage alimentaire dans ce lot ? Cette donnée ne nous est malheureusement pas disponible spécifiquement pour Montréal. On sait toutefois, grâce à l'étude du professeur Gooch et de *Second Harvest*, réalisée en 2019, que 58% de la nourriture produite est gaspillée au Canada (Gooch, 2019). Il y a donc un énorme potentiel d'amélioration.

Il est important de noter que la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles prévoit le bannissement de l'enfouissement des matières putrescibles en 2020 (Gouvernement du Québec, 2012). À Montréal, le **taux de récupération des matières organiques est de 26 % pour une cible fixée à 60 %** (PDGMR, 2019). Pourtant, il est essentiel de revoir le postulat de base sur lequel cet objectif s'inscrit : en soi, le **compostage d'aliments tout à fait propres à la consommation est tout aussi inacceptable, et sinon pire, que l'élimination.**

Lorsque l'on fait face à des enjeux complexes et systémiques comme l'est celui du gaspillage alimentaire, l'une des étapes les plus importantes est de reconnaître la problématique. Nous tenons à souligner le grand effort qui a été fait en ce sens par la Ville de Montréal. Pour la première fois, on reconnaît le gaspillage alimentaire comme une problématique à part entière dans le PDGMR et on lui attribue une certaine importance, ce qui représente une étape cruciale.

D'ailleurs, une des forces du plan est de reconnaître l'importance des industries dans l'équation et de ne pas miser uniquement sur le consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire. En effet, l'adoption d'une approche systémique ne tient pas seulement compte du gaspillage en fin de chaîne. De plus, l'objectif établi par le Plan, soit une **réduction de 50% du gaspillage alimentaire à Montréal d'ici 2025**, est ambitieux et nous nous en réjouissons.

PRESERVE adhère totalement au principe de mobilisation des parties prenantes mis de l'avant par la Ville. C'est d'ailleurs l'approche participative qui nous guide auprès de notre clientèle et nous sommes prêts à collaborer pour élaborer et suivre un plan d'action qui respecte la hiérarchie de diminution. Le Plan stratégique mentionne d'ailleurs l'importance accordée à la prévention ; les ressources allouées aux différentes solutions doivent donc représenter cette priorité.

II. L'INITIATIVE PRESERVE

2.1 Mission et vision

Dans une logique de réduction à la source, PRESERVE mesure le gaspillage alimentaire des ICI et les accompagne dans l'implantation de solutions qui ont du sens pour eux au sein de leurs organisations. Afin de favoriser l'autonomie et la mobilisation des employés et des consommateurs, PRESERVE organise avec ceux-ci des activités de **réflexion collective afin de mettre cet enjeu global au cœur de discussions entre différentes parties prenantes** qui n'ont pas l'habitude de communiquer ensemble. Remettre l'alimentation au cœur des préoccupations des mangeurs débouche sur la mise en place d'actions concrètes soutenues par une équipe de façon durable.

2.2 Points forts et avantages concurrentiels

PRESERVE est la seule organisation, sur le territoire montréalais, proposant un service d'accompagnement aux ICI afin de les soutenir dans leur lutte contre le gaspillage alimentaire. En agissant directement sur le terrain, avec les producteurs et acheteurs de nourriture, en sensibilisant et en mobilisant des acteurs qui connaissent parfaitement leur milieu de vie, PRESERVE vise avant tout une réduction à la source. La transformation ou les dons de produits alimentaires invendus arrivant ensuite comme solutions subsidiaires.

Comme il a été mentionné plus haut, le gaspillage alimentaire est un problème systémique, c'est pourquoi PRESERVE adopte une approche holistique. En effet, il est capital pour l'organisation d'inclure et de mobiliser toutes les parties prenantes (cadres, employés et clients des établissements accompagnés) afin de mettre sur pied un plan de réduction efficace et personnalisé. Les solutions représenteront ainsi le fruit de la **collaboration et de la concertation entre lesdites parties prenantes**, ce qui assure la pérennité des actions mises en place. PRESERVE est aussi **générateur de projets locaux** car ce sont les participants qui sont en charge de mettre sur pied et de coordonner, à long terme, les actions menant à une réduction des pertes alimentaires au sein des ICI.

Vecteur de lien social entre les parties prenantes autour de la question environnementale et sociale qu'est le gaspillage alimentaire, la valeur ajoutée de PRESERVE réside dans la **mobilisation** qu'elle génère tout au long du processus d'accompagnement, celui-ci amenant les acteurs à se responsabiliser et à se mobiliser autour d'un enjeu commun. **Ce processus est transformateur pour les établissements accompagnés ainsi que pour les cadres et employés impliqués, qui sont amenés à contextualiser le gaspillage dans toutes les facettes de leur vie.**

2.3 Projet pilote et réalisations

Le projet pilote de PRESERVE se déroule depuis juin 2019 à l'Université de Montréal, institution comptant plus de 45 000 étudiants et des milliers d'employés. PRESERVE accompagne la cafétéria universitaire, Local Local, afin de réduire le gaspillage alimentaire sur le campus. C'est en mobilisant la communauté universitaire, les employés et les cadres que l'organisation a su créer un réseau de personnes engagées et motivées par la mise en place de solutions durables, tant en cuisine qu'en salle à manger.

Tout d'abord, PRESERVE a procédé à un diagnostic du gaspillage alimentaire chez Local Local, en prenant **la mesure des matières organiques destinées à la consommation qui sont jetées**. Ensuite, l'équipe a organisé des journées de mobilisation lors desquelles **les employés et les clients de l'établissement ont participé à des ateliers de cocreation de solutions destinées à être implantées au sein de l'entreprise**. PRESERVE a ensuite rédigé un plan d'action pour son partenaire et mis en place un comité d'étudiants et d'employés engagés à assurer la pérennité des solutions qui seront développées en collaboration avec l'équipe de PRESERVE pendant les prochains mois.

Pour ce projet pilote, l'organisme a su mobiliser une cinquantaine de bénévoles et des dizaines d'autres personnes qui se sont engagées de près ou de loin sur le processus d'accompagnement de Local Local. De par la participation, l'engagement et la mobilisation des parties prenantes concernées, ce projet a indubitablement été transformateur pour les gens qui s'y sont greffés et pour l'institution au sein de laquelle il se déroule.

2.4 Ressources nécessaires

Afin de réaliser ce projet, 15 partenaires et commanditaires ont fourni des services, de l'expertise, du temps ainsi que du matériel. Cet accompagnement d'entreprise a nécessité des centaines d'heures de travail non rémunérées de la part des co-fondateurs de l'organisation ainsi que des personnes qui se sont engagées sur le projet et qui s'y engagent encore aujourd'hui.

III. PRIORITÉS STRATÉGIQUES ACTUELLES POUR MONTRÉAL

3.1 Rappel des impacts globaux et préoccupations croissantes au sujet du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un problème systémique impactant toutes les sphères de la vie des Montréalais, et même l'ensemble de l'environnement dont l'humain fait partie. **À l'échelle mondiale, c'est 1.3 milliard de tonnes d'aliments perdus par année.**

Tableau 1 – Impacts du gaspillage alimentaire

IMPACTS ÉCONOMIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ville</u>: Impact financier majeur dû au coût de gestion par kilogramme de matière organique dans le bac brun et aux redevances d'élimination dépendantes de la performance du territoire (Recyc-Québec, 2018) ; sans compter les réelles pertes économiques associées à toutes les ressources mobilisées (argent, eau, électricité, etc.) durant les activités de production, de transformation, de distribution, de transport et d'entreposage. • <u>Entreprise</u>: Selon une étude réalisée auprès de 1200 entreprises dans le monde, sur chaque dollar investi pour réduire le gaspillage, un retour de 13\$ a été réalisé (Hanson and Mitchell, 2017). • <u>Consommateur</u>: Le gaspillage alimentaire fait croître le prix des aliments de 10% et plus (VCM-I, 2016) ce qui contribue à l'insécurité alimentaire des canadiens, rendant toujours plus difficile l'accès à une alimentation saine.
IMPACTS SOCIAUX

- Le recours aux banques alimentaire est croissant et la demande est tellement élevée par rapport à l'offre que les organismes doivent fermer leurs portes plus tôt, faute d'aliments disponibles (Bilan-Faim, 2017).
- À Montréal, **une personne sur six souffre d'insécurité alimentaire** ([Ville de Montréal, 2019](#)).

IMPACTS ÉCOLOGIQUES

- La décomposition des aliments gaspillés est responsable de l'émission de 3,3 gigatonnes de CO₂ selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, 2017). Cela est équivalent aux émissions de 697 millions de voitures en un an.
- L'agriculture intensive entraîne des conséquences multiples : détérioration des sols, de l'eau et de l'air, utilisation de ressources de façon inutile.
- À Montréal, dans une cuisine de type cafétéria, le gaspillage alimentaire génère en moyenne **3 546 kg de CO₂ en une semaine**. C'est l'équivalent de 72 000 gobelets en polystyrène jetés ou de 1,9 aller-retour Montréal-Paris en avion (Polycarbonate, 2019, voir annexe 1).
- La matière organique rejetée par les ICI n'est pas envoyée de façon systématique au compostage (Recyc-Québec, 2018)

3.2 Des opportunités pour Montréal

3.2.1 Une population mobilisée

Le niveau de sensibilisation environnementale auprès des parties prenantes est actuellement en plein essor. Montréal doit saisir le momentum actuel : **le gaspillage alimentaire est un enjeu à impact direct et visible qui rassemble et mobilise, car il porte sur les besoins de base pour assurer notre survie**. Voici quelques exemples de cette mobilisation en émergence:

- **Écoles et CSDM** : adoption d'un Plan vert 2019-2025 pour assurer une gestion écologique des matières résiduelles.
- **Hôpitaux** : adoption de Lignes directrice pour les services alimentaires du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec : « Le défi actuel consiste à rentabiliser la démarche de valorisation des matières putrescibles ».

- **Universités** : L'établissement Local Local de l'Université de Montréal, **son dirigeant, ses employés et ses clients, se sont montrés extrêmement coopératifs** pour mesurer la quantité de gaspillage alimentaire généré par l'établissement et se sont mobilisés pour chercher des solutions à mettre en place collectivement.

En suivant la logique des 3RV, la Ville pourrait saisir ces occasions de **réduction des matières résiduelles et devenir partenaire dans l'accompagnement des écoles, des hôpitaux, des universités et de l'ensemble des infrastructures de la Ville** afin d'intégrer une réduction à la source, et donc, une réduction du gaspillage alimentaire.

3.2.2 Faire de Montréal une ville phare en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

Montréal, une ville rayonnante...

Aucune MRC et peu de villes abordent la question du gaspillage alimentaire à ce jour. Nous faisons ainsi face à d'importantes lacunes dans la documentation gouvernementale à l'égard de ce sujet. Montréal pourrait se démarquer en agissant. À titre d'exemple, la Ville de Guelph en Ontario a mis en place une économie alimentaire circulaire afin de réduire le gaspillage alimentaire (City of Guelph, 2019).

Plusieurs actions ont été entamées et des joueurs clés sont déjà présents sur le territoire. L'un des très bons coups de Montréal dans les dernières années a été de **soutenir le maillage, le réseautage et la concertation entre les différents acteurs en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire via le SAM** (Système alimentaire montréalais). Cet organisme permet aux différents acteurs en alimentation de se rencontrer, d'échanger sur les nouvelles initiatives et de mettre en place des solutions globales plutôt que d'agir en silo.

Pour continuer dans cette logique d'amélioration, nous remarquons qu'**il existe des opportunités élevées d'amélioration auprès des ICI** :

- **Seul une proportion de 5% des ICI récupère les matières organiques actuellement** (Recyc-Québec, 2018),

- On ne connaît pas à ce jour la partie consommable des matières organiques produites par les ICI. En s'attaquant à la racine du problème, cette part n'aurait pas besoin d'être envoyée en biométhanisation.

...dans un projet de réduction national et international.

Adoptés en 2015 par l'ensemble des États Membres de l'Organisation des Nations Unies dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030, les objectifs de développement durable sont un appel à l'action de tous les pays pour éliminer la pauvreté et protéger la planète.

Parmi ces objectifs, figure l'**objectif 12 : Établir des modes de consommation et de production durables**. Pour y parvenir, l'objectif 12.3 prévoit d'ici 2030 « réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. »

De plus, le projet *Drawdown*, projet composé de 70 chercheurs de 22 nationalités différentes travaillant sur l'évolution du climat avec le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), a positionné en **troisième place la réduction du gaspillage alimentaire dans la liste des 80 actions pouvant permettre de renverser la tendance du réchauffement climatique**.

Montréal a l'opportunité de soutenir de nouveaux modèles et d'agir pour être un exemple en matière de transition écologique auprès du gouvernement canadien et sur le plan international. Face aux dérèglements climatiques de plus en plus présents, des mesures coercitives seront mises en place dans les prochaines années aux échelles nationale et internationale.

IV. PRINCIPALES CRITIQUES DU PLAN D'ACTION

Dans un premier temps, nous tenons à saluer et féliciter l'initiative de la Ville de vouloir réduire la quantité de matières résiduelles sur le territoire. Nous sommes très heureux de pouvoir participer à ce projet. L'ensemble des points que nous exposons ci-dessous a pour but de solidifier l'idée directrice du Plan et d'y apporter nos constatations faites sur le terrain.

4.1 Critiques globales quant au PDGMR

4.1.2 La valorisation des matières résiduelles versus l'élimination à la source

L'ensemble du Plan d'action traite de divers sujets. Toutefois, nous avons remarqué que **les mesures concernant le gaspillage alimentaire sont peu nombreuses malgré des objectifs très ambitieux**. Nous avons répertorié dans le tableau ci-dessous les différentes données liées au gaspillage alimentaire aujourd'hui disponibles.

Tableau 2 – Données disponibles quant au gaspillage alimentaire

Provenance du gaspillage	Potentiel de détournement
Un foyer québécois	194 kg par an (Équiterre, 2016)
Une cafétéria d'université	571 kg par semaine (Préserve, 2019) <i>Extrapolé à 29 tonnes par an.</i>
Un détaillant moyen	3322 kg par semaine (Eric Ménard, 2019) <i>Extrapolé à 172 tonnes par an.</i>
Un distributeur	5045 tonnes par an (Eric Ménard, 2019)
Un transformateur	4893 tonnes par an (Eric Ménard, 2019)

Les aliments comestibles potentiellement détournés ont été mesurés ces dernières années grâce à des études spécifiques. Ce sont ainsi les seuls chiffres dont nous disposons, ce qui atteste d'un manque de données sur le gaspillage alimentaire. Certains de ces acteurs, des plus sensibilisés, ont pu faire don d'une partie de ces aliments comestibles qui autrement se seraient retrouvés à l'enfouissement. Nous soulignons néanmoins qu'avec ces seuls cinq acteurs, **c'est plus de 10 000 tonnes de nourriture qui se seraient retrouvées à l'enfouissement.**

Nous n'avons aujourd'hui que très peu de données permettant de mesurer le gaspillage alimentaire sur le territoire. Il nous semble donc difficile de rendre possible l'atteinte des objectifs du Plan sans avoir préalablement mesuré le gaspillage alimentaire. Alors que le PDGMR propose un objectif audacieux, l'établissement d'un plan d'action sur 5 ans ne semble pas à la hauteur des ambitions affichées, soit de réduire de 50% le gaspillage alimentaire à Montréal. En effet, le budget proposé pour favoriser la réduction souhaitée ne semble pas respecter la hiérarchie des 3RVE comme soutenue par la Ville : de 2020 à 2022 la Ville planifie 281,5 M\$ pour le compostage alors que seulement 2 M\$ sont prévus pour les initiatives de réduction à la source.

4.1.3 L'hétérogénéité et la multitude des définitions du gaspillage alimentaire

L'hétérogénéité et la multitude des définitions du gaspillage alimentaire crée des problèmes sémantiques lourds pour les acteurs voulant se lancer dans la réduction. Nous soulignons que dans une optique d'efficacité et de collaboration intersectorielle, **une définition commune doit être mise au point par et pour l'ensemble des acteurs locaux**. Nous avons rassemblé ici quelques-unes des définitions existantes du gaspillage alimentaire.

Tableau 3 – Définitions existantes du gaspillage alimentaire

Acteurs ou organisations	Définition du gaspillage alimentaire
World Resources Institute - Internationale	Cause du gaspillage alimentaire : négligence ou décision volontaire chez les détaillants et les consommateurs.
Coalition Provision - Internationale	Le gaspillage alimentaire causé par « des facteurs décisionnels politiques ou à des habitudes de consommation »
Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture – Internationale	« Aliments sains et nutritifs produits pour la consommation humaine, [...] jetés ou détournés vers des utilisations non alimentaires » Le gaspillage alimentaire relié à plusieurs étapes de la chaîne agroalimentaire : distribution, transformation et consommation.

RECYC-QUÉBEC - Provinciale	« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout le long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de leur transformation, à l'épicerie, dans les restaurants ou encore à la maison »
Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique et la Transformerie - Montréalaise	« Toute partie d'aliment propre à la consommation pour l'humain chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli de façon intentionnelle ou non, qui, en fin de compte, n'aboutit pas à la consommation humaine »
Éric Ménard (chercheur) - Montréalaise	« 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 ».

Tableau élaboré grâce au travail de Lynda ADEKAMBI, « La consultation en innovation sociale : le cas de Preserve », 2020

4.2 Critiques spécifiques quant aux actions proposées par le Plan et portant sur le gaspillage alimentaire

ACTION 1.2.2 : Conseiller les exploitants de commerce alimentaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un enjeu **systemique issu de tous les maillons de la chaîne du système alimentaire, et non uniquement présent au sein des commerces alimentaires**. Comme l'illustre la figure 1, cet enjeu existe aussi bien chez les commerçants et dans les restaurants qu'au sein des industries et des institutions. Il est donc primordial d'inclure l'ensemble des acteurs et d'assurer un accompagnement adapté pour chacun des secteurs.

Figure 1 - Gaspillage alimentaire selon les étapes de la chaîne bioalimentaire



Source: <http://www.pas-si-bete.fr/gaspillage-alimentaire-p22>, selon les chiffres de la FAO

En effet, comme le démontre l'étude de Ménard (2019), les causes du gaspillage alimentaire sont variables d'une organisation à l'autre ; les solutions doivent donc se coller aux causes précises afin qu'elles soient efficaces. Au courant des dernières années, une emphase a été mise sur le gaspillage alimentaire généré par les consommateurs à la maison. Ceci est dû aux études de

Gooch et al. (2010) et Gooch et Felfel (2014) qui évaluaient le gaspillage alimentaire en terme de valeur monétaire. Cette analyse a causé une distorsion dirigeant la faute sur les consommateurs, étant donné l'augmentation de la valeur du produit au fil de la chaîne du système alimentaire. Nous savons toutefois aujourd'hui, grâce à l'étude intitulée The Avoidable Crisis of Food Waste de Gooch et al. (2019), que le gaspillage est réparti dans l'ensemble des chaînons du système alimentaire. C'est pourquoi la Ville devrait porter une attention particulière à la réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des ICI et non seulement chez les commerçants.

Quels sont les principaux enjeux dans les institutions, commerces et industries à l'égard du gaspillage?

Actuellement, les organisations **ne sont pas en mesure de comptabiliser le gaspillage alimentaire**. Ceci est dû à des limites logistiques, technologiques mais aussi au fait que **le gaspillage est avant tout considéré dans une dimension économique**. En effet, les rares indicateurs disponibles portent souvent sur des pertes financières plutôt que sur le poids et la catégorisation du gaspillage alimentaire. De plus, les entreprises restent discrètes quant aux quantités gaspillées dans leur établissement afin de ne pas nuire à leur image, ce qui freine la mise en place de solutions de réduction adaptées.

L'accompagnement pour la réduction du gaspillage alimentaire est donc primordial afin d'inciter et d'aider les entreprises à entreprendre le virage nécessaire. Ce moyen efficace nécessite cependant des **ressources financières et matérielles ainsi que de l'expertise**.

ACTION 2.1 : Optimiser la valorisation des matières organiques

Selon la pyramide inversée, les aliments détournés de l'enfouissement doivent être redistribués en ordre de priorité à un humain, à un animal ou afin de créer de l'énergie renouvelable (HLPE, 2014). Ensuite, tel que le souligne Recyc-Québec (2018), **de nombreuses études ont démontré que les personnes qui disposent d'une collecte des matières organiques gaspillent davantage** car ils ont l'impression de faire un bon geste en compostant. Enfin, bien que très utile, cette pratique de dernier recours n'est pas encore tout à fait bien implantée, comme le démontre les dernières statistiques sur les taux de récupération. D'ailleurs, investir dans le compostage à grande échelle pour en développer de nouveaux créneaux comme la bioénergie est la meilleure façon de créer une dépendance réelle entre les matières premières (aliments) et la solution. C'est

aussi de cette façon que nous allons continuer à gaspiller des ressources précieuses et essentielles à notre survie.

Ainsi, **une stratégie qui repose uniquement sur le compostage ne serait pas optimale pour traiter les matières organiques.** Leur valorisation requiert une logistique supplémentaire soit du stockage et du transport sur de grandes distances pour la collecte et le traitement. Cette situation crée des émissions de GES associées significatives, en plus de nécessiter des ressources humaines et matérielles importantes. Considérant les répercussions économiques, écologiques et sociales du gaspillage alimentaire, nous croyons que cet enjeu devrait devenir pour la ville une **priorité stratégique**. D'ailleurs, cette optique nous semble plus cohérente avec les ambitions que la Ville démontre quant à la réduction à la source.

ACTION 2.1.5 : Interdire progressivement l'élimination des matières organiques dans les commerces et épiceries avec pour priorité les principaux générateurs

En 2016, la France a instauré la loi n° 2016-138 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les articles intégrés au Code de l'environnement demandent la mobilisation de l'ensemble des acteurs et listent des actions à mettre en œuvre par ordre de priorité : prévention, utilisation d'invidus comestibles (don ou transformation), valorisation d'aliments destinés aux animaux, compost. **Cette loi interdit également de façon explicite et formelle la dégradation d'aliments encore consommables.** Si certains acteurs ont salué la mise en place de cette loi qui « permet de récupérer des produits alimentaires avant leur fin de vie » (Guesdon, 2016), d'autres en souligne néanmoins les limites : « les associations peuvent avoir l'impression de devenir un centre de tri » (Garot, député et auteur de la loi). Deux ans après la mise en place de cette loi, le bilan de l'Assemblée nationale fait état du manque de données pour en évaluer l'impact (N°2025, Assemblée nationale, Rapport d'information sur l'évaluation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, 2019)

S'il semble que cette loi ait été vectrice d'une prise de conscience générale conduisant à un changement de culture, sa mise en œuvre semble avoir été très difficile à faire respecter. Nous pensons qu'il est primordial de faire un travail **d'approfondissement sur les conséquences que cette loi a eu en France et d'en tirer les apprentissages nécessaires** pour ajuster cette position.

Également, si l'on ne veut pas augmenter la quantité de gaspillage alimentaire, il faut **faire un bilan des structures et infrastructures existantes pour permettre une redistribution efficace.**

En somme, l'interdiction progressive de l'élimination des matières organiques dans les commerces et épiceries ne semble pas garantir l'atteinte des objectifs de la Ville cités dans le PDGMR.

ACTION 5.1.1 : Promouvoir les dons alimentaires

Tout d'abord, tel que mentionné précédemment, bien que le don soit intéressant, les efforts doivent avant tout être mis en amont de la production du gaspillage. Ensuite, il nous semble primordial de **vérifier la capacité de redistribution des organisations** (Moisson Montréal, membres du RÉGAL, etc.). La redistribution demande des moyens logistiques de transports, des infrastructures de stockage adéquats et des moyens de transformation. Des investissements monétaires importants devront être planifiés en ce sens.

À titre d'exemple réussi, PRESERVE a prôné chez son client une solution simple mais efficace : la nourriture non vendue a été récupérée et offerte aux étudiants en situation précaire dans un « frigo-partage ». En plus de renforcer le lien avec sa clientèle, l'entreprise diminue ses matières résiduelles sans perturber la logistique de distribution puisque les intermédiaires sont inexistantes et que l'on s'adresse à la population locale.

Enfin, pour éviter que les organismes deviennent des centres de tri comme cela a pu être constaté en France, il faut savoir que les dons aux organismes ne se font pas du jour au lendemain car ils exigent la mise en place d'une méthode efficace afin de s'assurer que les aliments récupérés restent salubres jusqu'à leur consommation. En effet, s'impliquer dans de telles initiatives exige des donateurs qu'ils changent leurs façons de faire, ce qui peut être perçu comme un frein.

V. RECOMMANDATIONS : PROMOUVOIR LA COLLABORATION ET FINANCER DES SOLUTIONS LOCALES ET DES INITIATIVES MOBILISANTES

5.1 Prévoir un budget spécifique à la réduction du gaspillage alimentaire

Établir **et réaliser** un plan d'action doit s'accompagner d'un budget afin que des mesures concrètes soient appliquées d'ici cinq ans et afin que ce plan d'action ait un réel effet porteur. Pour détourner les matières organiques consommables de l'enfouissement et pour que la Ville de Montréal réussisse à atteindre les cibles de réduction des matières résiduelles du PDGMR 2020-2025, il est impératif que **du financement soit attribué au soutien de services d'accompagnement offerts par des experts en gaspillage alimentaire**, qui sauront mobiliser la communauté autour de cet enjeu et développer des solutions durables afin de réduire le gaspillage alimentaire à la source.

Il est également nécessaire que **du financement soit disponible pour les organisations** désireuses de réduire leur empreinte écologique et de s'engager à atteindre les cibles de réduction des matières résiduelles du PDGMR de Montréal afin qu'elles puissent avoir recours à des services d'accompagnement spécialisé comme propose PRESERVE.

Enfin, **il importe de soutenir différentes initiatives et projets locaux de transition** permettant de réduire le gaspillage alimentaire tout en promouvant des valeurs sociales et environnementales fortes. C'est d'ailleurs de cette façon que le Danemark a diminué de 25% le gaspillage alimentaire du pays en cinq ans, ce qui en fait un des leaders mondiaux quant à cet enjeu (Rodionova, 2017). De nombreuses initiatives existent déjà à Montréal (la Transformerie, Partage & Solidarité, RÉGAL, Concordia Food Coalition, Escouade anti-gaspillage alimentaire, etc.), et d'autres pourraient émerger si on leur offre la possibilité de pouvoir fleurir.

5.2 Élaborer et réaliser un plan d'action de façon collaborative avec les acteurs alimentaires de la ville de Montréal

Il est essentiel de réitérer que le leadership de Montréal en matière de transition écologique passe inévitablement par la diminution du gaspillage alimentaire avec un plan de réduction stratégique, structuré et à long terme, du plus grand au plus petit émetteur. Une politique alimentaire faciliterait l'élaboration et la mise en œuvre de plans d'action intégrés.

Adopter une approche systémique du gaspillage alimentaire sera nécessaire. Pour ce faire, la Ville doit permettre l'élaboration d'un Plan collaboratif, prenant en considération l'ensemble des acteurs alimentaires et gaspilleurs de la ville de Montréal. Le SAM pourrait à ce titre jouer un rôle clé dans

la connexion de ces différents acteurs et dans la mise en place d'un travail de réflexion collective. Les premiers points primordiaux à aborder seront :

- Adopter une définition du gaspillage alimentaire faisant consensus;
- Développer une méthode systémique de quantification du gaspillage et le mesurer;

L'approche de co-construction permet d'engager l'ensemble des parties prenantes dans la réflexion, de prendre en compte leurs intérêts, les différents obstacles auxquels ils font face et leurs moyens dans le Plan d'action. Cela permettra par la suite de rendre ce Plan beaucoup plus engageant pour les parties qui le mettront en place.

5.3 Permettre l'accompagnement d'organisations et de citoyens dans la réduction du gaspillage alimentaire

Pour une réduction pérenne du gaspillage alimentaire, le facteur humain est essentiel. En effet, **il s'agit de changement de comportements** et de pratiques qui demandent de repenser globalement nos façons de produire, de gérer et de consommer.

Dans des milieux organisationnels souvent « stressés » et « saturés » comme l'est le milieu de la restauration, l'imposition de nouvelles pratiques peut sembler insurmontable et nécessite de redoubler d'effort. La culture, les conditions et l'environnement de travail placent souvent les employés dans des situations de vulnérabilité qui n'encouragent pas la collaboration et le partage d'expériences et de savoirs nécessaires au changement.

Pourtant, nous avons remarqué que les idées les plus novatrices en matière de réduction du gaspillage alimentaire proviennent généralement des employés et de la clientèle des établissements consultés. Ainsi, nous pensons que la clé de la réussite réside donc dans une **approche structurée de gestion de changement incluant plusieurs leviers dont la mobilisation, la communication, la formation et l'implication des parties prenantes concernées.**

La mesure visant à offrir de l'accompagnement aux acteurs alimentaires est très appréciée et soutenue par PRESERVE. Il est toutefois **nécessaire de ne pas se limiter aux commerces alimentaires, mais plutôt de travailler avec l'ensemble des acteurs œuvrant dans l'alimentation à Montréal.**

RÉFÉRENCES

Assemblée Nationale (2019). *Rapport d'information sur l'évaluation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*, Consulté en ligne : <http://www.assemblee-nationale.fr/15/rap-info/i2025.asp>

Audet et Brisebois (2018). *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Consulté en ligne : <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>

Conseil du système alimentaire montréalais (2019). *Mémoire du Conseil du système alimentaire montréalais dans le cadre de la consultation pré-budgétaire de la Ville de Montréal*. Consulté en ligne : [https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/Documents_officiels_CSAM/Memoire_du_Conseil_SAM_pour_les_consultations_prebudgetaires_de_la_Ville_de_Montreal_\(2019\).pdf](https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/Documents_officiels_CSAM/Memoire_du_Conseil_SAM_pour_les_consultations_prebudgetaires_de_la_Ville_de_Montreal_(2019).pdf)

Groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire de la table québécoise sur la saine alimentation (2019). *Gaspillage alimentaire. Survol des causes et des interventions en cours en matière de prévention au Québec*. Consulté en ligne : <https://hydria-a.cogescient.ca/tqsa/766172cf-6819-4c88-bf15-7efedff655bc/TQSA-%20Survol%20Gaspillage%20-pour%20site%20web-.pdf?h=e113bdccfc80c809750b36caf049244>

Gillick et Quested (2015). *Household food waste: restated data for 2007-2015*. Consulté en ligne : <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20food%20waste%20restated%20data%202007-2015%20FINAL.pdf>

Hanson and Mitchell (2019). *The business case for reducing food loss and waste: restaurants*. En ligne : https://www.flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/Report_The-Business-Case-for-Reducing-Food-Loss-and-Waste_Restaurants.pdf

Les banques alimentaires du Québec (2017), *Bilan-Faim Québec 2017*. En ligne : https://www.banquesalimentaires.org/wp-content/uploads/2017/11/BAQ_Bilan-Faim-Quebec-2017.pdf

Lynda ADEKAMBI (2020). *La consultation en innovation sociale : le cas de Preserve* (à paraître).

Martin V. Gooch, Value Chain Management Center (2016), *Food Waste: Aligning Government and Industry Within Value Chain Solutions*. Consulté en ligne : <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2016/10/Food-Waste-Aligning-Government-and-Industry-VCMI-Oct-4-2016.pdf>

Site de la Ville de Montréal sur l'insécurité alimentaire. Consulté en ligne : https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=8258,90438486&_dad=portal&_schema=PORTAL

Ménard (2019). *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel*. Consulté en ligne : <https://regal.quebec/wp->

[content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf](#)

Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (2017). *Lignes directrices pour les services alimentaires*. Consulté en ligne : <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2017/17-289-01W.pdf>

Ministère du développement durable, de l'environnement et des parcs (MDDEP) (2012). *Bannissement des matières organiques de l'élimination au Québec : état des lieux et perspectives*. Consulté en ligne : <http://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/organique/bannissement-mat-organ-etatdeslieux.pdf>

Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (2014). *Plan d'action 2011-2015 : Bilan de mi-parcours*. Consulté en ligne : <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/> (page consultée le jour/mois/année).

Recyc-Québec (2018), *Gaspillage alimentaire, bilan 2018*. Consulté en ligne : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/bilan-gmr-2018-section-matieres-organiques.pdf>

Recyc-Québec (2016). *Portrait de l'état d'avancement des comportements des industries, commerces et institutions (ICI) au Québec en gestion des matières résiduelles*. Consulté en ligne : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/portrait-comportements-ici-gmr.pdf>

Rodionova (2017). *Denmark reduce food waste 25 percent five years help Selina Juul scandinavia*. Consulté en ligne: <https://www.independent.co.uk/news/business/news/denmark-reduce-food-waste-25-per-cent-five-years-help-selina-juul-scandinavia-a7604061.html>

Second harvest (2019). *Avoidable crisis of food waste technical report*. Consulté en ligne : <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

Second harvest (2019). *The avoidable crisis of food waste: the roadmap*. Consulté en ligne : <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

Stop wasting food Movement (2019). Site consulté en ligne: <https://stopwastingfoodmovement.org/our-projects/>

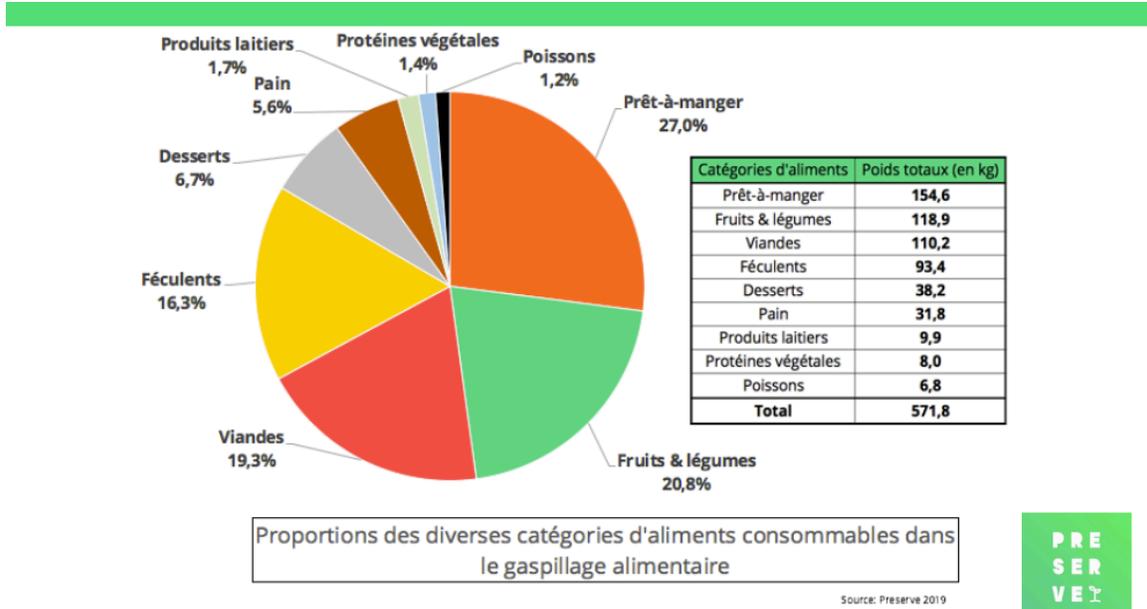
Value Chain Management International (2010). *Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*. Consulté en ligne : <https://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>

Ville de Montréal (2012). Étude du potentiel des matières organiques en provenance des secteurs industriel, commercial et institutionnel (ICI) à être valorisées dans les centres de traitement de l'agglomération de Montréal. Consulté en ligne : http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ENVIRO_FR/MEDIA/DOCUMENTS/RT01-38911.PDF

Ville en vert (2016). *Guide pour la récupération alimentaire auprès des petits et moyens commerces à Montréal*. Consulté en ligne : http://www.villeenvert.ca/wp-content/uploads/guide_recuperation_alimentaire-27-06-2016.pdf

ANEXE 1 :

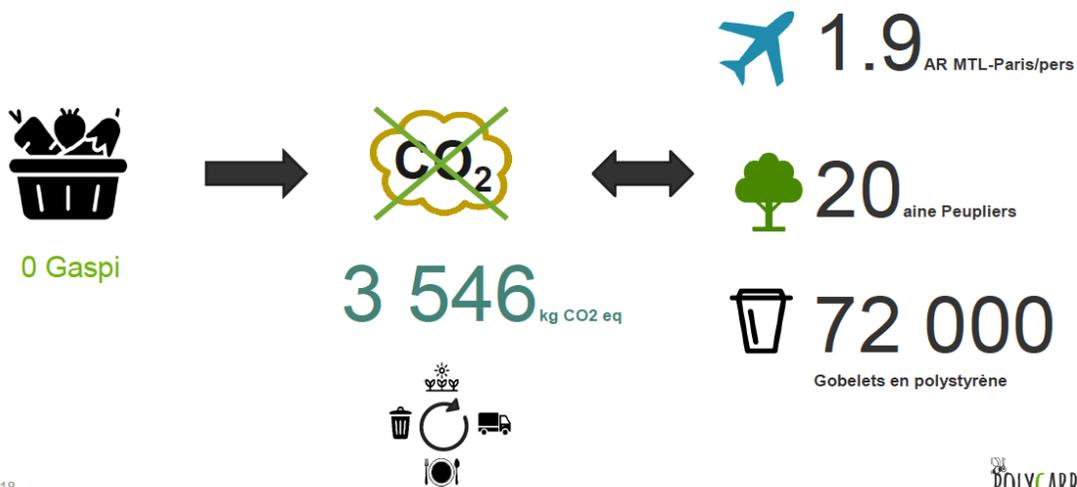
Graphique 1 : Proportions des diverses catégories d'aliments consommables composant le gaspillage alimentaire d'une université montréalaise sur 1 semaine



Source : Intervention de PRESERVE lors de la journée de mobilisation du 8 novembre 2019

Graphique 2 : Équivalent du gaspillage alimentaire en gaz à effet de serre émis en 1 semaine

Potentiel de l'action collective



18

POLYCARBONE₂

Source : Intervention de Polycarbonate lors de la journée de mobilisation du 8 novembre 2019