

MÉMOIRE SUR LA CONSULTATION SUR LE PROJET DE
PLAN DIRECTEUR DE GESTION DES MATIÈRES
RÉSIDUELLES (PDGMR) 2020-2025

PRÉSENTÉ À LA COMMISSION SUR L'EAU, L'ENVIRONNEMENT,
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LES GRANDS PARCS DE LA VILLE
DE MONTRÉAL

par Éric Ménard,
expert et leader en lutte au gaspillage alimentaire

20 janvier 2019

1. INTRODUCTION : ÉRIC MÉNARD ET LE RÉGAL

J'ai commencé à développer mon expertise sur le gaspillage alimentaire lors de ma maîtrise en environnement à l'Université de Sherbrooke en 2011 alors que j'ai choisi ce sujet comme objet de mon essai intitulé *Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs*, publié en janvier 2013. Pour le consulter, [cliquez ici](#)¹.

Étant alors un des seuls au Québec à détenir une telle expertise sur le sujet, je suis devenu conférencier, blogueur et chercheur indépendant. En parallèle, de nombreuses nouvelles initiatives axées autour du gaspillage alimentaire ont fait leur apparition, notamment à Montréal. Observant le phénomène et rencontrant au fur et à mesure les initiateurs de ces nouveaux projets, j'ai constaté que tous évoluaient séparément, sans se connaître et sans logique globale. Ce constat était aussi partagé par les gens que je rencontrais sur le terrain. C'est ainsi que, en septembre 2016, j'ai créé le réseau qui a adopté le nom RÉGAL quelques mois plus tard, avec pour mission de rendre la lutte au gaspillage alimentaire à Montréal plus efficace par la mise en commun des forces et la concertation entre les acteurs engagés et concernés.

En mai 2017, le RÉGAL est également devenu le chantier « Pertes et gaspillage » du SAM (Système alimentaire montréalais), lui donnant ainsi une crédibilité accrue, du financement pour trois projets de même qu'un lien direct avec de nombreux acteurs institutionnels. Voici les 4 axes d'action du RÉGAL :

- Concertation entre les acteurs engagés et concernés
- Sensibilisation du public et diffusion des initiatives
- Recherche et documentation
- Représentation politique, notamment en tant que chantier « Pertes et gaspillage » du SAM (Système alimentaire montréalais)

Un des projets financés par le SAM était une recherche que j'ai effectuée de 2017 à 2019 et la publication de l'étude résultante en octobre 2019 : *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel*. Cette étude avait pour objectif de créer une base de compréhension commune sur le gaspillage alimentaire à Montréal et, plus largement, au Québec et au Canada. Elle constitue d'ailleurs un excellent ouvrage de référence pour la réflexion sur le sujet dans le cadre de l'actuel projet de plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) de l'agglomération de Montréal. Vous pouvez la consulter en [cliquant ici](#)².

¹https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2013/Menard_E_2013-01-21_01.pdf

² https://regal.quebec/analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-montreal_etudes-de-cas_2019-11_ld/

2. L'ENJEU FONDAMENTAL DES DÉFINITIONS

Une des premières étapes lorsqu'on parle d'un sujet complexe comme le gaspillage alimentaire est de clarifier le sens accordé aux termes, car « gaspillage alimentaire » peut avoir de multiples interprétations d'un intervenant à l'autre. La définition utilisée actuellement par RECYC-QUÉBEC est la suivante :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de leur transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison. »³

J'ai proposé cette version légèrement différente dans mon étude :

« 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. »

D'une part, j'ai choisi « **toutes les parties comestibles d'un aliment** » plutôt que simplement « toute nourriture » pour mettre en lumière toutes les parties comestibles qui sont actuellement gaspillées car elles ne sont pas reconnues comme des aliments à part entière, comme les fanes (tiges et feuilles) et les pelures des légumes racines, par exemple. Ce sont d'énormes volumes de ces parties qui sont gaspillées à l'heure actuelle et elles se doivent d'être incluses dans notre définition et mesure du gaspillage alimentaire car elles ont une valeur alimentaire avérée et leur consommation pourrait éviter énormément d'impacts environnementaux, économiques et sociaux.

D'autre part, j'ai aussi choisi d'ajouter « **ou détournées de l'alimentation humaine** » à « perdues, jetées » pour clarifier que dès que les aliments destinés à nourrir des humains ne servent pas à nourrir des humains, ils sont alors gaspillés, même si on leur donne d'autres usages.

Enfin, j'ai tout simplement choisi « **à un moment où l'autre de la chaîne alimentaire** » plutôt que d'énumérer les différentes étapes pour simplifier la définition et pour n'exclure aucune étape de la chaîne dans une énumération qui pourrait être jugée incomplète.

Pour approfondir la réflexion sur la définition de gaspillage alimentaire et des autres concepts reliés, je recommande le chapitre 1 de mon étude⁴, entièrement consacré à ce volet.

³ <https://www.recyq-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

⁴ https://regal.quebec/analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-montreal_etudes-de-cas_2019-11_ld/

3. GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

Au-delà de l'enjeu de la définition du gaspillage alimentaire, il y a l'enjeu de la quantification de celui-ci et des statistiques sur le sujet. À l'heure actuelle, il y a énormément de confusion quant aux statistiques sur le gaspillage alimentaire, pour deux raisons principales :

- de nombreux médias et organisations véhiculent des données erronées, désuètes ou mal interprétées,
- les études sur le sujet ne sont pas faciles à interpréter et la traduction de celles-ci de l'anglais au français revêt un grand risque d'erreur d'interprétation.

C'est pourquoi j'ai dédié le chapitre 2 de mon étude⁵ aux statistiques sur le gaspillage alimentaire au Canada, incluant une analyse rigoureuse des données provenant de la dernière étude canadienne parue sur le sujet en janvier 2019, intitulée [The Avoidable Crisis of Food Waste](#)⁶ et produite par la firme de recherche Value Chain Management International VCMI en partenariat avec la banque alimentaire ontarienne Second Harvest.

Voici un résumé des principales données de cette étude, soit la plus récente et fiable à l'heure actuelle sur le gaspillage alimentaire au Canada. Pour tous les détails, [veuillez consulter le chapitre 2 de mon étude](#).

3.1. Proportion d'aliments gaspillés au Canada : 30 %

Contrairement à ce qu'on peut lire dans la plupart des sources sur le sujet, la proportion d'aliments gaspillés au Canada ne serait pas de 58 % mais bien de 30 %.

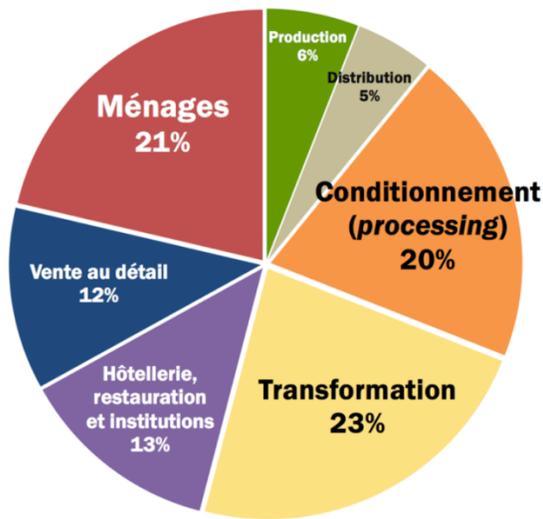
C'est que le 58 % provenant de l'étude de VCMI et Second Harvest inclut une grande quantité de pertes de nature non alimentaire, soit les parties non comestibles des aliments (os et peau des animaux et enveloppes non comestibles des végétaux) de même que les pertes de poids engendrée par la perte d'humidité des aliments au fil du temps ou par cuisson. Lorsque l'on soustrait ces pertes de poids de nature non alimentaire, on obtient alors 30 % de réel gaspillage alimentaire.

Cet exemple reflète l'importance primordiale de bien définir ce qu'on entend par « gaspillage alimentaire » lorsqu'on veut le mesurer et d'employer une méthodologie adéquate qui permet de réellement mesurer ce qui devait l'être.

⁵ https://regal.quebec/analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-montreal_etudes-de-cas_2019-11_ld/

⁶ <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

3.2. Répartition, quantités et valeur économique du gaspillage alimentaire à travers la chaîne alimentaire au Canada :



Étape dans la chaîne	Millions de tonnes	Valeur (milliards \$)
Production	0,66	2,88
Distribution	0,55	2,41
Conditionnement	2,25	9,78
Transformation	2,57	11,17
HRI	1,44	7,14
Vente au détail	1,31	5,70
Ménages	2,38	10,37
TOTAL	11,17	49,46

Une grande nouveauté de l'étude de VCMI et Second Harvest par rapport aux précédentes est qu'elle chiffre les pertes et gaspillage alimentaire en poids plutôt qu'en valeur économique des aliments, comme c'était le cas dans les études précédentes du VCMI (2010 et 2014).

Quantifier le gaspillage alimentaire en poids plutôt qu'en valeur économique a pour avantage d'offrir un portrait plus représentatif des quantités réelles et de la part attribuée aux différents secteurs de la chaîne agroalimentaire. En effet, comme la valeur économique des aliments augmente au fil des transactions à travers la chaîne, elle est plus élevée en bout de chaîne qu'en début pour les mêmes quantités. Ainsi, on peut supposer que mesurer les PGA en valeur économique crée une distorsion ayant notamment pour effet de surestimer la part de gaspillage généré par les consommateurs. Cette hypothèse semble se confirmer lorsque l'on compare les données de la nouvelle étude avec les précédentes, **la part de pertes et gaspillages attribuée aux ménages passant de 47 % (chiffre de 2014 basé sur la valeur économique) à 21 % (chiffre de 2019 basé sur le poids des aliments).**

Ainsi, **il est dorénavant faux d'affirmer que les ménages ou les consommateurs sont les plus grands responsables du gaspillage alimentaire au Canada**, comme on peut l'entendre encore régulièrement. 79 % du gaspillage alimentaire se produirait effectivement en amont du consommateur.

4. PDGMR DE MONTRÉAL : POINTS POSITIFS ET CRITIQUES

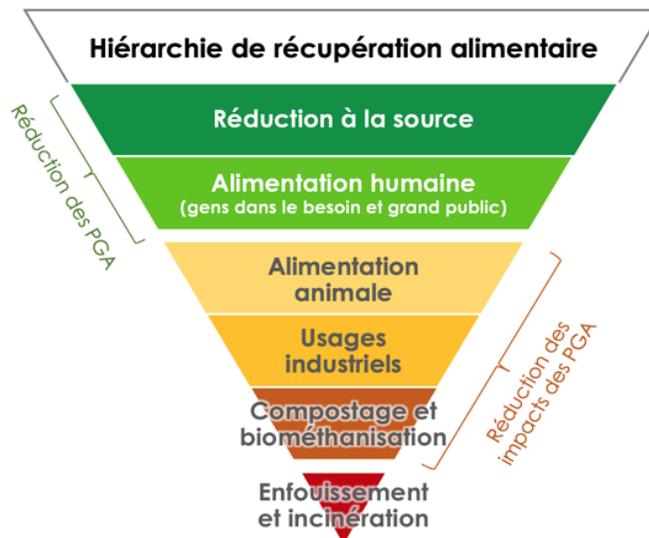
Voici donc mon analyse du volet « gaspillage alimentaire » du projet de PDGMR présenté par la Ville de Montréal. Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025

Points positifs

👍 Distinction entre la lutte au gaspillage alimentaire et la gestion des matières organiques

Trop souvent, le recyclage et la valorisation des matières organiques sont perçus comme des mesure de réduction du gaspillage alimentaire alors qu'ils ne sont en fait que des mesures de réduction d'un des multiples impacts négatifs du gaspillage alimentaire, soit les résidus. Mais les impacts du gaspillage alimentaire vont bien au-delà des résidus engendrés et c'est pourquoi **la réduction du gaspillage alimentaire passe obligatoirement par la réduction à la source**, soit exactement là où il a été placé dans le PDGMR, ce qui est une excellente chose.

En effet voici la hiérarchie de la récupération alimentaire qui devrait être respectée pour s'assurer de réduire au maximum les impacts négatifs du gaspillage alimentaire, telle que présentée dans mon étude (où PGA signifie « pertes et gaspillages alimentaires ») :



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

Il est tout à fait louable et encourageant de voir la Ville placer un objectif aussi ambitieux, ce qui témoigne d'une volonté politique significative et positive dans un domaine qui en a grand besoin.

 **Mesure 1.2.1 : participer à des groupes de travail et établir un plan d'action visant la réduction du gaspillage alimentaire**

L'intention d'établir un plan d'action en collaboration avec des groupes de travail sur le sujet est tout à fait positive, puisque le sujet est fort complexe et doit tenir en compte la réalité des intervenants et experts du milieu.

 **Mesure 1.2.2 : conseiller les exploitants de commerce alimentaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire**

Cette mesure est également tout à fait positive, sachant que la réduction du gaspillage alimentaire en milieu commercial est complexe et que les commerçants peuvent certainement bénéficier de soutien et de service-conseil en ce sens.

Critiques

 **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**

À part les données des études de cas présentées dans mon étude, on n'a pas de données sur le gaspillage alimentaire à Montréal à l'heure actuelle, il est donc impossible de mesurer une réduction en absence d'une donnée de départ.

 **Un seul secteur visé dans le plan actuel, ce qui est nettement insuffisant pour l'atteinte de l'objectif**

Sachant que le secteur de la vente au détail représenterait seulement 12 % du gaspillage alimentaire au Canada, viser uniquement ce secteur d'activités serait nettement insuffisant pour réduire de 50 % le gaspillage total.

 **Pas de mise en œuvre prévue du plan d'action dans la période 2020-2025, donc l'objectif pour 2025 est inatteignable**

Dans l'échéancier prévu dans le PDGMR, on peut observer que l'élaboration du plan d'action est échelonnée sur les 5 années du plan et qu'il n'y a pas de mise en œuvre prévue, il semble donc plutôt impossible d'atteindre l'objectif fixé dans 5 ans si le plan d'action n'est mis en œuvre qu'après 2025.

5. RECOMMANDATIONS

Voici un extrait du *Protocole relatif aux pertes et gaspillages alimentaires*, qui illustre bien la situation actuelle quant à l'ambition de s'attaquer au gaspillage alimentaire à Montréal :

« 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. »

Ainsi, sachant qu'on n'a pas de mesure du gaspillage alimentaire à Montréal à l'heure actuelle, une première série de recommandations vise la comptabilisation du gaspillage alimentaire à l'échelle de Montréal. Ainsi, en collaboration avec des experts et des 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

Puis, considérant que ces étapes s'échelonneront sûrement sur les 5 années de la période 2020-2025 et qu'il ne sera donc pas possible de mesurer l'atteinte de l'objectif actuellement prévu pour 2025, **il est recommandé de reporter l'objectif de réduction de 50 % dans un horizon plus réaliste et adéquat**, qui pourrait être 2030 ou 2035 selon le diagnostic.

Cela dit, d'autres mesures peuvent tout à fait être effectuées en parallèle, à savoir :

- 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.