

La récupération alimentaire au Québec et ailleurs dans le monde

par Atlantide Larouche Desrochers

Mémoire déposé auprès de la commission sur le gaspillage alimentaire

Ville de Montréal

Janvier 2021

atlantidelarouche@gmail.com

TABLE DES MATIÈRES

P.2	Table des matières
P.3	Introduction
P.6	La récupération alimentaire au Québec et ailleurs dans le monde
P.14	Parlons frigos
P.19	La transformation des aliments
P. 24	Conclusion

INTRODUCTION

En 2015, troublée par la quantité de nourriture régulièrement jetée par les commerces & industries de Montréal, j'ai fondé Partage & Solidarité ; la mission de l'organisme consiste à récupérer les invendus des magasins, pour les redistribuer gratuitement aux plus démunis. Aujourd'hui, grâce à ses trois centres d'aide alimentaire et ses vingt commerces partenaires du Plateau-Mont-Royal et du Mile End, Partage & Solidarité offre chaque mois un soutien alimentaire gratuit et de qualité à + de 5 000 personnes dans le besoin. Au moment où j'écris ces lignes, nous célébrons d'ailleurs l'ouverture d'un nouveau et quatrième centre d'aide alimentaire, dans Milton-Parc cette fois-ci.

L'infrastructure que nous avons créée sur le Plateau-Mont-Royal est applicable et indispensable dans tous les quartiers de Montréal, c'est le maillon qui manque actuellement au système alimentaire montréalais. Une fois adoptée dans tous les districts, cette nouvelle dynamique permettra aux plus démunis de manger quotidiennement à leur faim et aux commerçants locaux de jouer un rôle de grande envergure auprès de leur communauté. C'est la base de l'économie circulaire. Il est d'ailleurs à noter que les détaillants qui remettent leurs invendus à des organismes voient, par le fait même, leurs factures de gestion des vidanges diminuer. Ils peuvent également recevoir des reçus d'impôt lorsque les organismes partenaires sont reconnus par l'ARC.

Attention, les banques alimentaires ne sont pas des poubelles ! À ce stade-ci des opérations, le travail à effectuer sera colossal. Pour faciliter et encourager les partenariats entre commerces et organismes, le gouvernement devra impérativement investir dans la main d'œuvre et le matériel nécessaires pour le transport, le tri et le lavage des denrées à récupérer. Il devra également investir dans l'éducation de tous pour une meilleure transition.

Pour que notre métropole s'enligne concrètement vers de meilleures pratiques, j'ai donc utilisé le droit d'initiative citoyenne et déposé une pétition auprès de la Ville de Montréal. Cette dernière réclamait la tenue d'une consultation publique afin qu'il n'y ait plus de gaspillage ni de destruction d'aliments encore propres à la consommation par les commerces, institutions et industries. À son échéance, ladite pétition contenait 15 885 signatures de Montréalais(es) et nous avons ainsi pu enclencher la consultation publique prévue, pour laquelle j'ai rédigé le présent et second mémoire. En effet, j'avais déjà déposé un premier témoignage écrit sur le gaspillage alimentaire auprès de la Ville de Montréal en janvier 2019, lors de la consultation publique sur la gestion des matières résiduelles. En voici le lien : <http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/url/ITEM/9BCEF7956A0FE05EE0530A930132E05E>.

La raison pour laquelle ce second mémoire m'a paru essentiel, et complémentaire au premier, c'est qu'il existe de nombreuses initiatives qui permettent de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, tant au Québec qu'un peu partout dans le monde. Des initiatives très inspirantes, qui peuvent nous guider dans la réflexion que nous faisons actuellement à Montréal. C'est pourquoi j'ai décidé d'en rassembler quelques-unes ici pour vous les présenter.

Par contre, c'est vrai qu'une question continue de me turlupiner : si dès le départ, nous savons qu'un gros pourcentage de ce que nous produisons sera gaspillé, pourquoi continuons nous d'en produire autant ?

Même questionnement pour l'importation. C'est quand même troublant que les poubelles de Montréal soient remplies de bananes, d'avocats, de mangues et de fruits de la passion. Non ?

Je ne vous le cache pas, nous avons du pain sur la planche !

LA RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE AU QUÉBEC ET AILLEURS DANS LE MONDE

Plusieurs facteurs font qu'un produit encore bon sera malheureusement jeté, l'un d'entre eux étant la fameuse date de péremption. Saviez-vous que dans la majorité des cas, il s'agit d'une arnaque ?

En 1988, la loi au Canada a rendu obligatoire l'affichage de la date limite de conservation pour tous les produits périssables de 90 jours et moins, ce qui vise à informer/protéger le consommateur, et c'est très bien. Or, la plupart des aliments en conserve ou congelés sont considérés à longue durée de conservation. Bon nombre d'aliments secs, comme les pâtes alimentaires ou le riz, aussi. La date de péremption, dans ces cas-là, n'est donc qu'une supercherie, un procédé de marketing qui vise à nous faire jeter rapidement « si pas consommé », et par conséquent acheter davantage. Dans ces cas-là, c'est le fabricant qui décide de mettre une date de péremption, et c'est également lui qui en détermine l'échéance.

Le résultat est bien entendu désastreux, car le consommateur croit fermement ce qui est écrit sur l'étiquette. En principe, ce sont seulement de véritables informations pertinentes qui devraient y figurer, comme la date de fabrication bien sûr, mais aussi des suggestions d'utilisation, les différents modes de conservation et de cuisson possibles ...

Ce qui me rendait inconsolable, lors de mon enquête, c'était de découvrir de la viande ; les poubelles en sont régulièrement remplies. C'est révoltant ! De malheureux animaux abattus dans des conditions inhumaines pour aboutir dans des vidanges parmi les cochonneries. Ah, elle est belle la race humaine !

Ce qui m'a également beaucoup surpris, c'est l'abondance de fruits et légumes jetés, alors qu'ils coûtent si cher en magasin. La raison invoquée par les commerçants que j'ai interrogés m'a saisie : « *C'est à cause du nouveau stock ; il en rentre tous les jours, alors faut faire de la place.* »

Jeter pour remplacer ...?

Même situation dans les boulangeries. La concurrence rajoutée aux exigences exacerbées du consommateur amène ces derniers à prévoir/produire de tout en grosse quantité, afin de satisfaire le client en tout temps toutes circonstances, et ainsi maintenir leur réputation d'excellence.

Ces étapes-là sont clairement à réévaluer, c'est urgent. Comme tout le reste de la chaîne, d'ailleurs.

Heureusement, en octobre 2013, Moisson Montréal a mis en place le Programme de récupération en supermarchés (PRS), qui, je cite « *nous*

permet de redistribuer les denrées toujours propres à la consommation, incluant la catégorie des viandes et substituts, à des organismes bénéficiaires. Cette initiative donne accès à une plus grande diversité de produits à nos organismes accrédités sans pour autant compromettre la qualité des aliments distribués afin d'offrir une alimentation plus saine aux consommateurs. »

Et en effet, le PRS est une réussite : 113 supermarchés dont IGA, Provigo, Maxi, Metro et Super C, 87 organismes bénéficiaires. Total des denrées récupérées : plus de 2 500 tonnes. Valeur des denrées récupérées : plus de 24 M\$. Repas servis par semaine : 58 728, Personnes aidées par mois : 38 075

Toutes les données ci-dessus sont disponibles sur le site internet de Moisson Montréal <https://www.moissonmontreal.org/campagnes-programmes/prs/>

Sauf que s'il y a le PRS, pourquoi le problème du gaspillage alimentaire à Montréal n'est-il pas réglé ? Vous demandez-vous, évidemment. Et vous avez parfaitement raison, la question est légitime.

En fait, il serait impossible pour un seul organisme de récupérer et de gérer les invendus de tous les commerces de Montréal au grand complet.

En outre, le PRS

1) ne s'adresse qu'aux grosses bannières,

2) n'est pas obligatoire, ce ne sont donc pas tous les commerces qui y adhèrent.

En effet, les petites et moyennes épiceries, les fruiteries, les boulangeries, les sandwicheries, bref différents commerces dits indépendants ont des pertes quotidiennes, mais ne disposent pas de ressources pour les gérer. De son côté, Moisson Montréal ne serait pas en mesure de se déplacer pour quelques caisses de légumes plusieurs fois par semaine, ce qui est très compréhensible. Il y a donc là une place à prendre pour les organismes de quartier, qui eux peuvent parfaitement gérer ces petites quantités additionnées

L'excellent résultat obtenu par Moisson Montréal, au travers du PRS, est bien la preuve que les invendus des (de tous les) commerces doivent être récupérés et non plus jetés. Voilà pourquoi il est très important d'instaurer des infrastructures dans chaque quartier, afin que la nourriture viable non vendue soit dirigée vers les résidents de proximité qui en ont besoin, et non plus vers des bennes à ordures.

Nous parlons ici de Montréal, mais la problématique du gaspillage alimentaire existe à grande échelle au Canada où, selon l'étude la plus récente, nous gaspillons plus de 11 millions de tonnes d'aliments potentiellement comestibles par année.

Le Canada n'est bien sûr pas le seul pays à gaspiller, le phénomène est planétaire. Heureusement, certains pays ont déjà pris les choses en main.

Le Japon a justement été parmi les premiers à s'attaquer au gaspillage alimentaire avec l'adoption de la Food Waste Recycling Law en 2001. Cette loi a pour double objectif de réduire la quantité de déchets alimentaires et de promouvoir leur valorisation. Elle établit un système de recyclage, définit les responsabilités des différentes entités concernées et fixe des taux et des cibles de réduction et de valorisation des déchets alimentaires.

Les banques alimentaires se sont rapidement mobilisées et ont vu leur nombre passer d'une dizaine en 2008 à 77 en 2017. Ces organismes récupèrent les aliments non consommés chez les particuliers, et les produits non vendus des magasins, pour les redistribuer aux personnes dans le besoin.

Du côté de l'Europe, c'est la France qui a montré l'exemple, en 2016, avec une loi obligeant tout commerce de plus de 400 m² à remettre ses invendus à un organisme de distribution alimentaire. Un pas de géant qui en a inspiré plusieurs dans les mois/les années suivant(e)s.

Souvenons-nous que, 30 ans plus tôt, révolté par le gaspillage alimentaire, l'humoriste Coluche lançait l'idée d'utiliser les excédents de

nourriture des magasins pour faire une grande cantine. Les Restos du cœur distribuent aujourd'hui près de 150 millions de repas chaque année aux plus démunis.

L'Italie n'a pas tardé à suivre l'exemple de la France, toujours en 2016, en choisissant toutefois une loi plus modérée. En effet, cette dernière permet de faciliter les procédures bureaucratiques encadrant les dons d'aliments par les agriculteurs, les industriels du secteur et les commerçants, qui peuvent également bénéficier d'allègements de taxes de ramassage des ordures s'ils confient les excédents alimentaires à des organisations caritatives.

Puis trois plus tard, l'Allemagne leur a emboîté le pas en misant, entre autres, sur des campagnes d'information dans les magasins, sur les emballages ou sur Internet à destination des jeunes et des familles.

La même année, en 2019, la Finlande a également décidé d'agir. En effet, plus de 900 magasins de la même chaîne se sont mobilisés et chaque fin de journée, les produits dont la date de péremption est très proche sont vendus de 30 à 60/100 moins chers.

Les consommateurs peuvent aussi bénéficier de 60/100 de réduction sur tous les achats de viande et de poisson s'ils se présentent dans le magasin

à la fermeture. Nous savons tous, bien sûr, que les produits frais en date limite peuvent se congeler et ainsi allonger la durée de vie du produit.

Dans la même période, au Danemark, une chaîne de supermarchés entièrement dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire voyait le jour, permettant aux consommateurs d'acheter des produits périmés ou abîmés, encore consommables, pour moins cher.

Et un an plus tard, en 2017, un supermarché australien cette fois-ci, approvisionné en marchandises destinées à la poubelle « alors qu'elles sont parfaitement comestibles » ouvrait lui aussi ses portes.

Voilà, tout le monde s'y met ! Chacun à sa façon, chacun à son rythme, chacun selon sa réalité.

En faisant mes recherches, j'ai également découvert des initiatives plus locales, comme à Herstal, en Belgique, où en 2012, le maire a décidé que les supermarchés de la ville devaient impérativement donner leurs invendus aux organismes d'aide alimentaire pour qu'un de leurs principaux permis soit renouvelé. Une initiative qui en a ensuite inspiré d'autres du même genre à travers le pays.

Bref, vous avez compris l'idée : le principe de la récupération alimentaire n'est pas né d'hier ; il existe dans le monde entier depuis des décennies et sous différentes formes. Reste simplement à en faire une norme .

PARLONS FRIGOS

Les exigences du consommateur sont désormais à la hauteur des publicités mensongères et truquées dont il est constamment bombardé.

Le consommateur est en quête perpétuelle du fruit, du légume parfait tel qu'il lui a été présenté dans les publicités. Aussi, pour satisfaire sa clientèle de plus en plus capricieuse, le producteur a des normes très rigoureuses à respecter quant à l'aspect du produit qu'il propose. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte, dont la taille, le poids, la forme et la couleur. Que ce soit pour une pomme de terre, une tomate ou un concombre, les critères de sélection sont sans appel. Il nous faut des fruits et légumes top-modèles !

Et en effet, j'ai découvert, en me promenant dans les épiceries, que le consommateur examine, palpe, soupèse, troublé de ne pas trouver le produit aussi parfait qu'on le lui avait promis/que l'image photoshopée annonçait.

Les conséquences d'un tel tri, à tous les niveaux de la chaîne, sont bien entendu désastreuses. Dès la récolte, une grosse quantité de fruits et légumes sont jetés/laissés à l'abandon dans les champs. Avez-vous déjà visionné le magnifique documentaire « Les glaneuses et les glaneurs » d'Agnès Varda ? Troublant, n'est-ce pas ? Et une fois au magasin, idem :

les non vendus partiront aux ordures. J'ai personnellement vu des poubelles remplies de fruits et légumes moins beaux, légèrement abîmés, mais pourtant tellement savoureux. Je le sais, je les récupérais.

Heureusement, depuis quelques années, les fruits et légumes moches, ou imparfaits, sont de plus en plus valorisés. Comme par exemple la gamme sans nom Naturellement imparfaits, dont les produits coûtent jusqu'à 30 % moins chers que les fruits et légumes ordinaires, parce qu'ils sont moins « parfaits ».

Dans un monde idéal, une publicité ne devrait jamais mentir, seulement mettre en valeur les qualités du produit qu'elle présente. Le consommateur va devoir se réveiller/réviser ses critères, ça aussi ça presse.

Personnellement, toute mon aventure au cœur de la récupération alimentaire a commencé avec un frigo partage chez-moi.

À Montréal, le 29 janvier 2017, Johane Bélanger inaugurait La Mie de Jarry ; un frigo qu'elle installait à son domicile, dans Villeray. Le même mois, j'en installais aussi un dans ma cuisine, sur le Plateau-Mont-Royal. Je recevais une vingtaine de personnes chaque semaine, à qui j'offrais ce que le Frigo-Plateau contenait. Comme Johane, je prenais ce que les

commerces du coin me donnaient : pain, sandwichs, viennoiseries, plats préparés, fruits, légumes.

Les frigos communautaires/partage/solidaires peuvent être installés à peu près n'importe où. On en trouve dans des maisons privées, dans des centres communautaires, dans/devant des cafés ou des restaurants, dans certaines universités aussi. Selon nos plus récentes informations, il y en aurait actuellement 11 répertoriés à Montréal.

L'organisme Sauve ta bouffe situé dans la ville de Québec, nous offre sur son site internet, outre de nombreux conseils utiles pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien, un répertoire complet des frigos communautaires au Québec. En voici le lien :<https://sauvetabouffe.org/boite-a-outils/repertoire-des-frigos-communautaires-du-quebec/>

Bien sûr, les frigos communautaires ne remplaceront pas les banques alimentaires ; ils/elles sont complémentaires les un(e)s aux autres, chacun(e) à leur niveau. À petite/moyenne/grande échelle, c'est aussi l'occasion de se rééduquer collectivement.

D'ailleurs, Le Chic Frigo Sans Fric <https://chicfrigosansfric.com/> qui valorise la cuisine zéro gaspillage alimentaire (ZG) en offrant des

solutions santé, pratiques et économiques, connaît actuellement beaucoup de succès.

Un jour, à l'époque du Frigo-Plateau, j'étais tellement scandalisée de la nourriture découverte dans les poubelles d'un magasin sur le Plateau-Mont-Royal que j'ai aussitôt écrit à la direction de chaque centre communautaire du quartier ; je leur proposais d'installer un frigo *chez eux*, dont je porterais l'entière responsabilité. Je venais de découvrir un conteneur à déchets rempli de poissons ; des dizaines de paquets de filets de soles, de truites, d'aiglefin, de crevettes même. Le tout avait été copieusement arrosé d'eau de javelle afin de décourager les éventuels glaneurs. J'étais dans une de ces colères !

Un an après la naissance du Frigo-Plateau, le centre communautaire La Maison de l'amitié m'a donc offert de créer une cabane spécialement destinée à accueillir un frigo-partage sur son terrain. Cette cabane de dons permettrait également aux résident(e)s du quartier de prendre/donner des objets seconde main. Un projet novateur et très apprécié par les habitants du quartier durant ses trois années d'existence. La crise sanitaire nous a malheureusement obligés à fermer temporairement la cabane.

Ces dernières années, des initiatives similaires ont foisonné en France, en Belgique, en Espagne, en Inde. Même aux États-Unis, à Los Angeles et à

New-York notamment où, en 2020, plusieurs frigos communautaires ont fait leur apparition dans les rues. Des frigos libre-service, sans surveillance, disponibles pour tout le monde 7 jours sur 7, 24H sur 24.

Mais j'avoue que l'Allemagne m'a particulièrement impressionnée, car différentes initiatives s'y sont développées dans la dernière décennie, tant au niveau des particuliers, que des magasins ainsi que du gouvernement. Et c'est justement sur l'exemple très inspirant de nos amis allemands que je vais clore ce chapitre.

En effet, en 2015, une vingtaine de frigos ont été installés dans les rues ainsi que dans quelques magasins et halls d'immeubles de la ville de Berlin, lesquels ont été répertoriés sur un site internet. Les bénévoles de l'association récoltent les invendus des commerces pour les remplir et chaque citoyen peut s'y servir, ou y déposer la nourriture qu'il a en trop.

Aussi simple et efficace que ça.

LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS

C'est vrai que, parfois, certains aliments sont rendus trop moches, ou trop abîmés pour être donnés ; pourtant, ils sont encore bons. Les poires notamment, qui sont très fragiles, ou les bananes, qui deviennent molles très rapidement, mais qui sont idéales pour plusieurs desserts et smoothies. Idem pour les tomates ; Partage & Solidarité en récupère beaucoup, et une grosse quantité n'est hélas plus présentable. Elles n'ont cependant rien perdu de leur goût, ni de leurs valeurs nutritionnelles, et sont parfaites pour faire des soupes et des sauces par exemple.

Même principe pour les choux/poireaux/pommes de terre/carottes/navets/brocolis etc.

Laissez-moi vous parler transformation en commençant avec un exemple d'ici, au Québec : Partage & Solidarité Laurentides. En effet, Lyne Cauchon, co-fondatrice de Partage & Solidarité, qui a créé la branche dans les Laurentides, récupère ce que ses commerçants partenaires lui remettent et, deux fois par semaine, distribue les plats concoctés par son équipe de bénévoles.

De son côté, à Montréal, La Transformerie est un organisme sans but lucratif qui récupère les invendus de certains commerces pour en redistribuer une partie à des organismes de dépannage alimentaire.

L'autre partie est transformée en délicieuses tartinades. Les recettes ont été élaborées par le chef Guillaume Cantin. Voilà une excellente façon d'utiliser des fruits ainsi que les légumes moches, non vendus ou abîmés.

L'entreprise Montréalaise Loop, quant à elle, en récupère 6 000 tonnes chaque année, jetées habituellement par le distributeur alimentaire Courchesne Larose, pour fabriquer du jus. Ce jus approvisionne ensuite de nombreux établissements tels qu'hôpitaux, CHSLD, écoles et garderies.

Encore une fois, les exemples abondent dans tous les pays. En Suisse par exemple, plusieurs initiatives se distinguent, dont la société Damn Good Food & Beverages AG, basée à Weinfelden, qui produit de la bière à partir de pain invendu (à savoir que plusieurs en font aussi au Québec, notamment Loop) ; ou « Die Sammlerei» qui récupère des légumes, des fruits dits inutilisables des environs. La récolte est ensuite transformée pour faire des chutneys, des confitures, des compotes, des tartinades ou de la purée.

Cela me rappelle l'initiative d'un groupe de militants écologistes qui, en 2012, à Madrid, récupéraient de la nourriture dans les poubelles pour confectionner de gigantesques repas collectifs pour les plus démunis.

En Angleterre d'ailleurs, ce sont les restaurateurs qui ont réagi et plusieurs chaînes de restaurants vendent désormais à rabais leurs invendus une heure avant la fermeture.

D'autres ont fait de la lutte contre le gaspillage leur marque de commerce, comme Dan Barber, chef étoilé d'un célèbre restaurant new-yorkais, qui a lancé le concept à Greenwich Village. Un restaurant où les plats sont composés uniquement d'épluchures, carcasses de crustacés et autres restants.

Même principe en Suède, dans la ville de Malmö, avec le chef Suédois Erik Andersson.

Ce qui m'amène au point suivant, qui sera mon dernier : la déshydratation. En avez-vous déjà entendu parler ?

Très bien, faisons la démarche de bien nous renseigner ensemble. Voici ce que nous trouvons sur Internet : « *La déshydratation conserve un maximum des nutriments contenus dans vos aliments. Vous pouvez alors déshydrater des fruits, des légumes en pleine maturité, puis profiter toute l'année de leurs vertus, même en hiver où les produits de la terre sont moins généreux. Les aliments déshydratés conservent également leur goût* ».

Excellent ! Imaginez le gain de place, d'entreposage que nous ferions grâce à la déshydratation. Sans parler bien sur des économies. Maintenant, vérifions de quel type d'appareil nous avons besoin.

Voici ce que Wikipédia nous explique : « *Un déshydrateur est un dispositif ou une machine qui permet de déshydrater des aliments sans les cuire. Les différents types de déshydrateurs utilisent les rayons du soleil, la chaleur d'un four ou le courant électrique.* »

Après quelques recherches, je constate que les prix démarrent à cent dollars environ. C'est donc un appareil accessible pour la maison, malgré un petit investissement de départ. Ensuite, il y en a des plus gros, pour les entreprises.

Je sens d'ici le délicieux fumet de toutes ces soupes, ces bons plats remplis d'aliments nutritifs, ces desserts que nous-même à la maison, mais aussi nos banques alimentaires, nos cuisines collectives, nos organismes, nos soupes populaires, pourraient préparer à l'année, grâce à ce procédé.

Une chose est certaine : toute la nourriture que nous jetons à Montréal/au Québec/au Canada pourrait être utilisée de mille et une façons, et ce serait profitable pour une grande partie de la population. Maintenant que

nous le savons, nous n'avons plus aucune excuse pour continuer de la
jeter.

CONCLUSION

La problématique du gaspillage alimentaire à Montréal est vaste. Mais comme nous avons pu le constater ensemble, les solutions pour le contrer sont aussi très nombreuses.

Pour remédier à la situation, tout le monde devra s'impliquer : le citoyen, le commerçant, le fabricant, et le gouvernement.

Nous devons nous arrêter à chaque palier de notre système alimentaire pour tous les réviser intégralement.

Il nous faudra en réévaluer tous les enjeux, à tous les niveaux : social, environnemental et économique.

Ce ne sera pas facile, mais c'est possible. Nous l'avons vu, d'autres pays/villes l'ont fait avant nous. Et comme nous le savons, il y a maintenant urgence.

Montréal a aujourd'hui le pouvoir de montrer l'exemple au reste du Québec.

Alors faisons notre devoir.

