

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE ZÉRO DÉCHET

CONSULTATION SUR LA CESSATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

4 FÉVRIER 2021



1- Présentation de l'Association québécoise Zéro Déchet :

L'Association québécoise Zéro Déchet (AQZD) a été fondée le 24 mars 2017 par un groupe de citoyennes et citoyens engagés individuellement dans une démarche de réduction des déchets et souhaitant agir à plus grande échelle. En portant au niveau collectif leurs actions et en partageant avec leurs pairs leur démarche, les ressources existantes et les solutions accessibles, les membres de l'Association démontrent qu'il est possible d'avoir un impact positif pour créer le changement.

L'Association rayonne aux quatre coins de la province par le biais de projets innovateurs et se positionne comme figure experte du zéro déchet. En seulement quatre ans, un groupe de citoyens a mis en place, bénévolement, une association de même que trois événements d'envergure au Québec, dont la première édition du Festival Zéro Déchet, projet fondateur de l'Association, ainsi que sa deuxième et troisième édition (AQZD, n/d).

La participation croissante au Festival est d'ailleurs une preuve éloquente de la mobilisation citoyenne du mouvement zéro déchet : la première édition a vu quelque 7 000 curieux se déplacer, la seconde plus de 11 000 et 12 000 en 2019.

L'Association consolide et anime une communauté grandissante qu'ont rejointe de nombreux membres, s'impliquant et démontrant la force de leurs convictions à militer et agir pour la protection de l'environnement, en plus d'être des ambassadeurs et ambassadrices pour des politiques publiques hautement ambitieuses sur le plan environnemental.

Elle souhaite accompagner et rythmer l'engouement pour le mouvement zéro déchet et désir rejoindre le plus de citoyens possible afin de rendre accessibles pour l'ensemble de la société québécoise les pratiques de réduction à la source.

Un de ses mandats est de dépasser les obstacles perçus par le grand public dans la lutte aux changements climatiques en tenant un discours positif, inclusif et porté sur les solutions. Depuis environ cinq ans, le mouvement zéro déchet a en effet démontré que cette nouvelle approche permet d'atteindre des objectifs importants tout en attirant un nombre toujours grandissant de citoyens.

Dans le cadre de la consultation sur le gaspillage alimentaire à Montréal, l'AQZD représente un point de vue citoyen. Il n'y a plus aucun doute sur la mobilisation mondiale en faveur de meilleures pratiques environnementales et le Québec n'y fait pas exception. À cet égard, notre organisme a une vision horizontale : il évalue les données existantes et formule ses positions

en fonction des initiatives ayant un impact réel, positif et concret.

L'Association souhaite intervenir sur le sujet du gaspillage alimentaire, ayant à cœur la réduction de tous les déchets, quels qu'ils soient. Elle continue d'encourager les initiatives des décideurs à s'attaquer à ce fléau. Le projet de loi 491 déposé par la députée de QS Émilise Lessard-Therrien en est un exemple. Plus ce phénomène sera médiatisé, plus les consciences s'éveilleront et plus nous aurons la chance de voir changer les habitudes de tous les acteurs responsables du gaspillage.

Pour l'Association québécoise Zéro Déchet, chaque petit pas compte, et notre mémoire s'inscrit parfaitement dans cette démarche.

2 - Mise en contexte

Selon un rapport de 2011, à l'échelle mondiale, un tiers de la nourriture est jetée tout au long de la chaîne de valeur (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011). Rapporté à l'échelle d'un pays, le gaspillage alimentaire serait le 3^e pays le plus polluant au monde (FAO, 2013). Selon RECYC-QUÉBEC, le gaspillage alimentaire correspond « à la nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire ». Bien que tous les aliments soient concernés, les produits périssables les plus touchés sont les fruits, les légumes et les œufs.

Au Canada, 58 % de la nourriture est gaspillée le long du cycle, soit 35,5 millions de tonnes par année, dont 11,2 millions sont considérés comme des pertes évitables (RECYC-QUÉBEC, 2019). Une tonne de nourriture gaspillée équivaut à 4 tonnes d'émissions de CO₂. (Value Chain Management International, 2019).

Il est important de différencier les pertes alimentaires du gaspillage alimentaire. On parle de gaspillage lorsque les denrées sont jetées alors qu'elles sont encore consommables. Dans la notion de gaspillage, on inclut aussi toutes les ressources utilisées pour la culture du produit. (Gouvernement du Canada, 2020). Selon une étude révisée du Waste and Resources Action Program (WRAP, 2021) cela concerne 70 % des résidus alimentaires.

De l'importance d'agir

En dépit des observations, des études et de la connaissance du phénomène, le gaspillage alimentaire ne baisse pas significativement et les initiatives restent marginales et insuffisantes.

L'objectif de réduction du gaspillage alimentaire et les actions pour se faire sont essentiels pour de nombreuses raisons :

- Économiques: La perception, l'évitement des risques et les conséquences imprévues de la réglementation par les entreprises et les consommateurs favorisent le gaspillage alimentaire qui se réduit à une perte pure de revenus.
- Environnementales: La gestion des déchets est un souci récurrent et de plus en plus important avec la consommation de masse.
- Énergétique: L'utilisation d'énergies plus propres.
- Éthiques: Ce gaspillage constant est d'autant plus problématique sachant que plusieurs ne mangent pas à leur faim, sont en situation de stress alimentaire ou de famine.
- Philosophiques: Repenser notre rapport à la nature non pas comme un distributeur de ressources infinies, mais comme l'espace dont nous faisons intégralement partie. Repenser notre rapport à la sobriété.
- Techniques: Les limitations de la technologie ou un manque d'équipement et la réalité biologique limitant la durée de vie des aliments forcent l'invention de nouveaux emballages ou de nouvelles façons de cultiver (agriculture urbaine).
- Sociologiques: Le comportement des êtres humains et les incitatifs qui l'influencent permettent d'unir nos efforts, créer de nouvelles alliances et de la solidarité.

De la place des villes dans le changement à opérer.

Montréal joue son rôle de modèle en réfléchissant et en prenant des décisions fermes afin de réduire le gaspillage alimentaire dans ses institutions publiques, mais il a aussi la capacité par sa force législative d'aider, d'inciter les commerces et industries à en faire autant.

Des réussites comme celles de San Francisco sont la preuve que l'investissement, la recherche et la mise en place de nouvelles structures sont efficaces et qu'il est important de les appliquer et de développer de nouvelles stratégies plus adaptées aux différentes situations géographiques et sociales.

La problématique des pertes alimentaires est un des nombreux symptômes d'un système agroalimentaire en péril. Dans son rapport sur l'avenir de l'alimentation et de l'agriculture – Parcours alternatifs d'ici à 2050 (2018). L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) prévient : « Si les systèmes alimentaires et agricoles continuent à évoluer en ligne avec la FAO les tendances actuelles, il est désormais avéré que l'avenir sera caractérisé par une insécurité alimentaire persistante et une croissance économique non durable. » L'application des principes de l'économie circulaire telle que proposée par RECYC-

QUÉBEC laisse entrevoir des effets bénéfiques à tous les niveaux. Nos recommandations se basent donc sur cette hiérarchie de solutions (RECYC-QUÉBEC, 2018b).

3-Réduction à la source : Repenser la production et la consommation des ressources.

Dans la filière agroalimentaire, la plus grande quantité de pertes constatée se trouve à l'étape de la transformation et du conditionnement, pertes estimées à 43 % en poids et à 25 % en valeur économique (Value Chain Management International, 2019).

La surproduction agricole tend à rendre la quantité d'aliments excédentaires aux besoins de la population. Celle-ci est due à des prévisions de ventes toujours plus élevées pour éviter les ruptures de stock de marchandises. À ces faits, s'ajoutent les cahiers de charges trop exigeants qui accentuent des standards commerciaux trop stricts (forme, taille ou couleur) et donc les rejets. De manière générale, les pertes financières dues au gaspillage sont jugées moins graves que la perte potentielle de revenus. (Ménard et Brisebois, 2019).

Il est important de noter que ces informations sont paradoxales sachant qu'au Québec, 26 % des adultes vivent dans l'insécurité alimentaire. (Institut national de santé publique du Québec, 2020).

La réduction des pertes en amont passe par une révision et une optimisation des opérations : respect de la chaîne de froid, cahiers de charges moins lourds, prévisions de ventes plus précises, révision des dates de péremption et/ou création de lignes de production dédiées à la récupération. Une entreprise productrice de viande en France a par exemple créé dans son usine une ligne de produits alimentaires issus de chutes de découpes de jambon. Les retombées sont non négligeables : des pertes sont transformées en revenus et créent de nouveaux marchés. Ces produits sont revendus dans des magasins spécialisés (Nous Antigaspi) qui proposent à leurs clients des produits écartés des circuits de distribution traditionnels à des prix inférieurs à ceux des enseignes conventionnelles. (Zone interdite, 2020). Des entreprises au Canada s'investissent déjà dans la commercialisation de légumes imparfaits ou de surplus d'inventaires comme Secondlife (Secondlife, s. d.). Les modèles de production, ancrés dans un modèle économique de fonctionnement linéaire, nécessitent de la formation et de l'accompagnement.

Recommandation 1

Création d'un organisme ou développement/subvention d'un organisme existant pour le développement de synergies industrielles dans l'agroalimentaire. Le mandat pourrait être donné à Synergie Montréal ou le Régali. Des contrats moraux doivent être mis en place entre les acteurs de l'agroalimentaire.

Des exemples d'action pourraient être le développement d'une plateforme de collaboration pour encourager et soutenir de nouveaux partenariats entre les industries de l'agroalimentaire, les commerçants et les associations. Aussi l'organisme serait d'encourager des actions de réduction à la source : mise en place de menus en restaurants ou en institutions plus restreints pour éviter les plats qui seraient moins choisis et donc induirait un gaspillage, ainsi qu'une plus grande offre de portions différentes (petites, moyennes, grandes) pour un même plat.

Un autre exemple serait d'accompagner les entreprises, notamment par un allègement des cahiers de charges et de standards de qualité, couplé à une sensibilisation de la population, comme par exemple, sur les légumes imparfaits.

Une action serait aussi d'encourager les marchés d'alimentation à congeler la viande invendue approchant la date de péremption. Food Hero l'a mis en place dans les supermarchés IGA et Métro.

Recommandation 2

Développement de l'agriculture urbaine pour favoriser les réseaux de circuit court, réduire les pertes, les gaz à effet de serre ainsi que les emballages (exemple : Les Fermes Lufa). La révision de l'aménagement du territoire permettrait de libérer des espaces à cet effet.

Recommandation 3

Sensibilisation dans les écoles sur le gaspillage, éducation aux différents produits et aux façons de les cuisiner, que ce soit un cours régulier ou sur invitation d'un professionnel comme le fait l'entreprise "4 services". (Enfant quatre services, 2013)

Recommandation 4

Réalisation d'une campagne de communication sur la sensibilisation des dates de péremption indiquant meilleur avant autant pour les acteurs financiers que les consommateurs.

Le but étant de diminuer l'utilisation de cette mention par les industriels, car elle est mal comprise par les consommateurs et permettrait d'éviter le gaspillage de produit encore comestible dans les foyers.

4- Réutilisation des aliments à leur plein potentiel pour la consommation humaine et animale

Pour éviter le gaspillage de produits encore comestibles en bout de chaîne, des systèmes de récupération ou de revente doivent être mis en place. Des solutions permettent de réduire l'insécurité alimentaire et de créer des sous-produits. Le modèle de la Transformerie et de Stillgood montre que les déchets des uns sont les ressources des autres. (La Transformerie,

2020 et Stillgood, s.d). Les revendeurs peuvent créer des partenariats avec l'entreprise qui utilise des invendus pour faire des tartinades par exemple. Les sous-produits peuvent aussi être utilisés pour nourrir des animaux. Certaines entreprises n'attendent pas de lois et mettent en place des stratégies comme Moisson Montréal qui récolte des invendus, mais pour cela, il faut soutenir financièrement le développement de ces organisations (Ménard et Brisebois, 2019). De nouvelles législations sur la récupération, ainsi que des mesures incitatives, des taxations et des subventions pour les associations, sont quelques-uns des moyens pour y parvenir. En France, le gouvernement légifère en interdisant de jeter les invendus dans les supermarchés de plus de 400 m² et de rendre les produits impropres à la consommation. Pour s'assurer que ces initiatives fonctionnent, il faut aussi que les organismes de distribution des denrées aux plus démunis disposent de ressources financières nécessaires. Au Québec, les entreprises agricoles et conditionneurs d'aliments donnant une certaine catégorie de produits bénéficient de crédits d'impôt (Ville de Montréal, 2020). Il faut élargir cette pratique et l'appliquer aux commerces et, à terme, aux traiteurs et restaurateurs, comme en France. (Ville de Montréal, 2020). Rappelons que la modification du système des dates limites de consommation surtout meilleures avant éviterait la gestion très complexe des invendus.

Recommandation 5 :

Mise en place, sur le site web de la ville de Montréal, d'un onglet sur le gaspillage alimentaire pour valoriser et mettre de l'avant les commerces qui vendent des produits imparfaits avec une liste à jour sur le site de la ville.

Le but est d'établir un grand réseau où toute l'industrie alimentaire ainsi que les consommateurs pourraient avoir accès à des informations centralisées. La communication entre tous les acteurs en serait facilitée. La plateforme pourrait être déclinée aussi sous la forme d'une carte géolocalisant les organismes.

Ci-dessous se trouve une liste d'informations qui pourraient y figurer.

- Liste de tous les frigos communautaires de la ville.
- Liste d'entreprises montréalaises initiant des politiques anti-gaspillage alimentaire.
- Liste d'organismes ou de cuisines collectives ayant besoin de dons alimentaires, pouvant être mise à jour régulièrement. (Quoi, quantité...) Tous n'ont pas la même capacité de gestion des dons.
- Liste d'entreprise valorisant la nourriture pour la consommation humaine ou animale.
- Liste des magasins proposant du vrac. Les magasins de vrac permettent d'acheter la quantité nécessaire et évitent le gaspillage.

Recommandation 6 :

Financement d'une plateforme ou d'une application, ou développement d'une plateforme existante pour permettre aux commerces, aux restaurants et aux traiteurs d'annoncer leurs produits en rabais. La plateforme devrait aussi permettre une communication vers les banques alimentaires.

Recommandation 7 : (au niveau du provincial)

Élargissement des crédits d'impôt sur les dons d'aliments à tous les secteurs de l'agroalimentaire et ajouter des aliments à cette liste, comme en France par exemple.

Recommandation 8 :

Augmenter les subventions allouées aux banques alimentaires pour la gestion et investissements dans l'achat de camions réfrigérés qui seraient destinés à la redistribution alimentaire entre les épiceries et les organismes.

Selon le Regal, actuellement 2/3 des supermarchés à Montréal donnent déjà leurs invendus. (Radio Canada, 16 janvier 2020) Les banques alimentaires pourraient être surchargées par la mise en place d'une nouvelle législation. Il faut donc les épauler.

Recommandation 9 :

Création de subventions dédiées ou appel à projet sur le gaspillage alimentaire qui pourraient permettre le développement de nouvelles initiatives ou de nouveaux joueurs.

Par exemple, en France, des magasins de vente travaillent avec les acteurs en amont de la chaîne de valeur en commercialisant uniquement des produits écartés des circuits de distribution traditionnels comme des produits non conformes aux standards de la grande distribution, près de la date de péremption ou avec des emballages abîmés. (Nous Antigaspi, 2019)

5 -Compostage : rendre à la terre ce qu'elle nous a donné

En dernier recours, lorsque les aliments ne sont plus consommables pour l'homme et qu'aucun débouché n'est envisageable pour la matière, la ville doit s'assurer que celle-ci soit bien compostée. En effet, des GES sont émis lors de la décomposition de la matière organique dans les lieux d'enfouissement technique (LET). Au Québec, la matière organique est enfouie, donc se décompose sans oxygène, générant du biogaz composé de méthane CH₄. Ce gaz a un pouvoir réchauffant 25 fois plus élevé que le dioxyde de carbone CO₂. Bien que des

techniques de captation existent dans les LET, on constate encore certaines fuites (RECYC-QUÉBEC, 2019). En 2017, la part d'émissions venant de la gestion des matières résiduelles était de 5,8%, correspondant majoritairement à l'émission de méthane (Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, 2019). Bien que Montréal continue son déploiement de la collecte résidentielle, les entreprises doivent financer ces services à des coûts élevés. (RECYC-QUÉBEC, 2018a)

Le compostage appliqué à l'organisation permettrait la réduction des GES, le détournement des matières de l'enfouissement et la création d'emplois locaux. Certains restaurants demandent l'accès au compostage municipal (Radio Canada, 23 octobre 2020). Un levier serait la tarification de la collecte des déchets au poids. Les poubelles peuvent être munies d'un transpondeur RFID comme c'est le cas pour les entreprises de la ville de Beaconsfield (Beaconsfield, s.d.), pour tenir compte de la production réelle de matières résiduelles. D'autres leviers pour les entreprises seraient la redevance à l'élimination des matières résiduelles, la réduction du nombre de passages pour les levées destinées à l'élimination, une déduction des frais de compostage et une intensification de la sensibilisation des acteurs.

Un excellent exemple de la gestion des matières organiques est la ville de San Francisco.

En effet, 2002 fut l'année d'un vote historique par le conseil municipal, zéro déchet sur le territoire de la ville. Dix ans plus tard, 80% des matières évitent l'enfouissement et d'ici peu, on vise 100%. Une poubelle bleue (recyclage), une verte (matières organiques) et une noire (irrécupérable) sont obligatoires pour tous. Ces poubelles doivent être payées à la ville selon leur contenance, ce qui incite grandement à la réduction de tout ce qui peut être mis dedans. La collecte des matières organiques est étendue à l'ensemble de la population, mais plus important encore, à toutes les entreprises. Des investissements importants ont été consentis par la ville pour la récupération des matières organiques, mais surtout, pour leur transformation et leur commercialisation. À Vacaville, où elles sont envoyées, on y produit, grâce au système ASP (negativ Aerated Static Pile), un compost très prisé des viticulteurs des vallées du nord de la ville qui payent volontiers pour un compost de qualité (RECOLOGY). Ce procédé permet donc de se débarrasser des matières organiques en favorisant une industrie très importante à l'État de Californie tout en créant des emplois. (National Geographic, avril 2019).

Plusieurs similitudes existent entre Montréal et San Francisco qui permettent de croire que cette solution est envisageable pour notre ville, en raison de la proximité des agriculteurs. Une ville de quartier, une ville à échelle humaine comme Montréal, comme San Francisco, doit pouvoir se doter d'une politique zéro déchet et en faire la promotion.

Recommandation 10 :

La ville de Montréal doit offrir gratuitement la collecte des matières organiques aux industries, commerces et institutions sur son territoire couplé à une taxe sur la gestion des déchets destinés à l'élimination. De plus, elle doit accepter la matière déshydratée (déshydrateur thermique) ou digérée (digesteur aérobie).

Recommandation 11 :

Pour inciter à l'application des mesures : diminuer les passages pour la collecte des ordures ménagères en faisant des tests dans des arrondissements.

La ville de Montréal a prévu de réduire ces passages pour les ordures ménagères deux fois par semaine. Nous encourageons cette démarche. (Radio Canada, Novembre 2020)

Recommandation 12 :

À long terme, interdiction de mettre des matières organiques dans les ordures et mise en place de poubelles munies d'un transpondeur RFID, à l'image de la ville de Beaconsfield (Beaconsfield, s.d.).

Conclusion

Le point essentiel de ce grand chantier est que la ville de Montréal doit faire preuve d'exemplarité dans ses installations publiques, travailler avec tous les acteurs impliqués dans l'économie circulaire et soutenir les initiatives locales. Les dons d'aliments non consommés, un compostage respectueux de l'environnement ainsi que l'éducation des générations futures sont des priorités pour atteindre l'objectif fixé de réduction du gaspillage alimentaire. L'avenir appartient à tous, faisons-en sorte qu'il soit meilleur !

Références

Beaconsfield. (s. d.). Collecte Intelligente. <https://www.beaconsfield.ca/fr/tarification-incitative-1>

Darrieu, J. (2016). Solutions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les épiceries du Québec [mémoire de maîtrise, Université de Sherbrooke].

https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8863/Darrieu_Jonathan_MEnv_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Enfant Quatre services (2013) <http://enfant.quatreservices.com>

FAO. (2011). Global food losses and food waste. <http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf>

FAO. (2019). Élaboration d'un Code conduite sur la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires. http://www.fao.org/fsnforum/fr/activities/CoC_Food_Loss_Waste

Gouvernement du Canada. (2020). Perte et gaspillage alimentaire.

<https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html>

Institut national de la santé publique du Québec. (2020). COVID-19 : Pandémie et insécurité alimentaire. <https://www.inspq.qc.ca/publications/3027-pandemie-insecurite-alimentaire#:~:text=La%20pand%C3%A9mie%20a%20exacerb%C3%A9%20la,de%2015%20%25%20au%2020%20mai>

La Transformerie. (2020). A propos. https://latransformerie.org/a_propos_la_transformerie/

M6. (s. d.). Zone interdite sur 6play : voir les épisodes en streaming. "Réparer, donner, recycler : ils vivent mieux en gaspillant moins" Dans 6play. https://www.6play.fr/zone-interdite-p_845

Ménard, É. et Brisebois, É. (2019). Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel. https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf

National Geographic (2019) <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/san-francisco-la-premiere-ville-zero-dechet>

Nous Antigaspi (2019) <https://www.nousantigaspi.com/>

Radio Canada. (Janvier 2020) Gaspillage alimentaire : Montréal met-elle la barre trop haut? <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1749006/collecte-montreal-budget-recyclage-arrondissements>

Radio Canada. (2019, 23 octobre). À quand le compostage dans les restaurants? <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/le-15-18/segments/reportage/139262/compost-valorisation-matieres-residuelles-dechets-collecte-selective>

RECYC-QUÉBEC. (2019). Gaspillage alimentaire. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

RECYC-QUÉBEC. (2018a). Les matières organiques <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/bilan-qmr-2018-section-matieres-organiques.pdf>

RECYC-QUÉBEC. (2018b). L'économie circulaire dans la filière alimentaire <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/schema-economie-circulaire-filiere-alimentaire.pdf>

Secondlife. (s. d.). A propos. <https://second-life.ca/about-us/>

Stillgood (s.d). <https://www.stillgoodfoods.ca/fr/accueil/>

The Guardian <https://www.theguardian.com/environment/2017/aug/17/how-norway-is-selling-out-of-date-food-to-help-tackle-waste>

Value Chain Management International (2019). The avoidable crisis of food waste technical report. <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

Ville de Montréal. (2020). Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire. <https://www.realisonsmtl.ca/18025/widgets/71513/documents/43468/download>

WRAP (2021) <https://www.wrap.org.uk/>