

Ville de Montréal

**CONSULTATION PUBLIQUE SUR  
LA CESSATION DU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE**

**Mémoire présenté par :**

Éliane Brisebois, Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM

Guillaume Cantin, La Transformerie

Eva Murith, Preserve

Éric Ménard, RÉGAL

5 février 2021

*Les auteurs remercient chaleureusement Erika Salem, agente de programme à Montréal — Métropole en santé pour sa précieuse contribution.*

**Ce mémoire est appuyé par les organisations suivantes :**

Arrivage  
Carrefour alimentaire Centre-Sud  
Cafés et Restaurants pour l'Environnement (CRPE) La vague  
Concertation Ville-Émard/Côte St-Paul  
Conseil régional de l'environnement de Montréal  
Coopérative Incita  
Députée de Mercier – Ruba Ghazal  
Direction régionale de santé publique de Montréal  
ENvironnement JEUnesse  
Équiterre  
FEEDback Ahuntsic-Cartierville  
Ferme d'Hiver  
Fondation David Suzuki  
GRAME (Groupe de recommandations et d'actions pour un meilleur environnement)  
La Place Commune, coopérative de solidarité  
La Tablee des Chefs  
Le Pirate Vert  
PolyCarbone  
QUINTUS  
Récolte  
SINGA QUEBEC  
Société de développement de l'avenue du Mont-Royal  
Still Good Inc.  
VertCité  
Vivre Saint-Michel en Santé

## À propos des auteurs

La **Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM** étudie et accompagne les transformations sociales en cours en s'intéressant aux enjeux et aux acteurs de la transition écologique, aux innovations que portent ces derniers, ainsi qu'aux changements institutionnels qui en découlent. Les systèmes alimentaires représentent l'un des « chantiers » où une transition sociale et écologique est en marche. La Chaire mène donc des recherches sur différents enjeux des systèmes alimentaires, comme le gaspillage alimentaire. En 2017-2018, en partenariat avec La Transformerie et Protégez-Vous, la Chaire a réalisé une étude collaborative sur le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation à Montréal et au Québec (Audet et Brisebois, 2018; 2019). Depuis, elle a également contribué à différentes réflexions collectives sur la définition du gaspillage alimentaire (Brisebois et al., 2020).

**La Transformerie**, en tant qu'organisme à but non lucratif (OBNL), réduit le gaspillage alimentaire par la mise en œuvre de solutions positives et efficaces au problème des invendus des épicerie et fruiteries, tout en sensibilisant les commerçants et le grand public à cet enjeu. Depuis trois ans, par l'adoption d'une approche positive, l'OBNL travaille sur le terrain avec les commerçants et différents intervenants pour bien comprendre la réalité de chacun. Ce travail est orienté par une démarche de conception créative (« *design thinking* ») et l'organisation s'assure de mesurer et de comprendre son impact. En fait, une collecte systématique des données terrain sur le gaspillage est réalisée pour quantifier et qualifier quels sont les invendus alimentaires habituellement gaspillés dans des commerces de détail alimentaires. Avec le premier projet Les Rescapés, la qualité des invendus des commerces de détail alimentaire est mise en valeur grâce aux délicieuses tartinades et les commerçants(es), ainsi que le grand public, sont sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire.

**PRESERVE** est une organisation d'économie sociale proposant un service d'accompagnement aux institutions désireuses de réduire leur gaspillage alimentaire. Sa mission est de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire par le biais de la sensibilisation, de la mobilisation et du renforcement du pouvoir d'action des parties prenantes des institutions. En 2020, le projet effectué à l'Université de Montréal a permis de récolter des données quantitatives et qualitatives de terrain sur le gaspillage alimentaire, de les rendre intelligibles et accessibles pour les parties prenantes et de révéler que la communauté universitaire est prête à se mobiliser pour implémenter des changements durables.

**Éric Ménard** est expert et leader dans la lutte contre le gaspillage au Québec depuis 2013 à la suite de la réalisation de son essai de maîtrise en environnement sur le sujet. Conférencier, blogueur et chercheur indépendant (auteur de l'étude *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel* parue en 2019), il est toujours à l'affût des nouvelles informations concernant cette problématique majeure. Observant une multiplication de nouvelles initiatives dans le domaine, il a fondé en 2016 le RÉGAL — Réseau contre le gaspillage afin de rendre la lutte contre le gaspillage alimentaire plus efficace à Montréal par la mise en commun des forces et la concertation entre les acteurs engagés et concernés.

***La lutte contre le gaspillage alimentaire nécessitant une collaboration accrue et continue entre toutes les parties prenantes du système alimentaire, il nous semblait naturel et pertinent, en raison de la complémentarité entre nos expertises, de joindre nos efforts pour la rédaction de ce mémoire collectif.***

## TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	5
PARTIE 1 : PROBLÉMATIQUE	6
1. Un enjeu environnemental et économique prioritaire	6
2. Le conflit de définitions	6
3. Le manque de transparence découlant de la moralisation du problème du gaspillage alimentaire	8
4. Prioriser les actions : les hiérarchies des solutions au gaspillage alimentaire	9
5. La redistribution pour l'aide alimentaire n'est pas la solution n° 1 au problème du gaspillage alimentaire	11
PARTIE 2 : CONSTATS ET RECOMMANDATIONS POUR L'ADOPTION D'UN PLAN D'ACTION INTERSECTORIEL	14
1. Établir un cadre de référence commun : Définitions, vision, objectifs et indicateurs	15
2. Créer et animer des espaces de concertation sectoriels pour favoriser le travail collaboratif dans l'élaboration et l'atteinte de cibles et de solutions adaptées aux réalités de chacun des acteurs du système alimentaire montréalais	16
3. Collecter des données quantitatives et qualitatives et documenter les réalités terrain dans les différents secteurs du système alimentaire montréalais	17
4. Prioriser l'adoption d'actions à fort potentiel de réduction	18
5. Assurer un leadership et une cohérence politique sur le territoire municipal	18
LISTE DES RÉFÉRENCES	20

## INTRODUCTION

En tant qu'acteurs impliqués pour un système alimentaire plus juste et plus écologique à Montréal, nous nous réjouissons que la Ville mène cette consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire. Cette consultation représente un moment charnière pour Montréal et une nouvelle occasion de faire valoir son leadership en matière environnementale et sociale, alors qu'elle est engagée sur la scène canadienne au sein du National Zero Waste Council et sur la scène internationale dans le réseau de grandes villes C40 et dans le Milan Urban Food Policy Pact. Dans cette optique, nous saluons que la réduction du gaspillage alimentaire fasse partie des objectifs du PDGMR 2020-2025 et du Plan climat Montréal. **La réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025, qui est visée par le PDGMR, est hautement ambitieuse; ainsi, il est primordial que la Ville se dote d'un plan d'action rigoureux et que des financements conséquents soient investis afin d'atteindre cet objectif.**

Le gaspillage étant un problème complexe, multidimensionnel et structurel, une panoplie de mesures diversifiées et coordonnées — dépassant une vision en silo qui considère chaque étape de la chaîne alimentaire individuellement — doit être adoptée pour y répondre (Diaz-Ruiz et al., 2018; Gille, 2013; Audet et Brisebois, 2019; Evans et al., 2013). Par conséquent, la collaboration de l'ensemble des acteurs de l'écosystème montréalais est essentielle pour la recherche et l'élaboration de solutions systémiques tenant compte des possibles « pièges du système<sup>1</sup> ». Parmi ces pièges, on retrouve la tendance à blâmer certains acteurs<sup>2</sup> ou événements pour des problèmes complexes et systémiques et l'adoption de solutions isolées qui ne se basent pas sur l'objectif de revoir un système dans sa globalité et qui peuvent finalement générer de nouveaux problèmes (Meadows, 2008).

C'est avec ces notions en tête que nous proposons une série de recommandations sur lesquelles devrait s'appuyer l'élaboration d'un plan d'action intersectoriel de lutte contre le gaspillage alimentaire à Montréal. Avant de présenter ces recommandations, ce document expose les points importants à retenir de la problématique du gaspillage alimentaire pour le contexte montréalais, soit 1) les aspects environnementaux et économiques de l'enjeu; 2) le conflit de définitions qui l'entoure; 3) le manque de transparence découlant de la moralisation du gaspillage alimentaire; 4) les façons de prioriser les actions de lutte; et 5) l'amalgame des luttes contre le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire.

---

<sup>1</sup> Pour en savoir plus, voir un résumé du livre *Thinking in system* (2008) de Donella H. Meadows à <http://bytepawn.com/systems-thinking.html>. Pour une explication point par point des « *system trap* », voir : <https://fr.slideshare.net/jchyip/system-traps-and-opportunities>.

<sup>2</sup> Le consommateur est souvent présenté comme le grand responsable de la problématique du gaspillage alimentaire (Evans, 2011; 2012; Audet et Brisebois, 2018; 2019).

## **PARTIE 1 : PROBLÉMATIQUE**

### **1. Un enjeu environnemental et économique prioritaire**

La réduction du gaspillage alimentaire est une stratégie clé dans la lutte contre les changements climatiques, ce dernier étant responsable de 8 % des émissions globales de GES (FAO, 2015). Selon le Projet Drawdown, composé de 70 chercheurs travaillant sur l'évolution du climat avec le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), ce serait la première solution à mettre en œuvre pour limiter le réchauffement planétaire de 2 °C d'ici 2100 (Drawdown, s. d.). Le gaspillage alimentaire comporte également de nombreux autres impacts néfastes sur l'environnement puisqu'il implique le gaspillage d'intrants et de terres agricoles, d'eau, d'énergie fossile, etc. (FAO, 2013).

Le gaspillage alimentaire est aussi un problème économique important : au Canada seulement, tout au long de la chaîne bioalimentaire, les aliments gaspillés (« *avoidable food loss and waste* ») représentent une valeur annuelle de près de 50 milliards de dollars (Gooch et al., 2019). De plus, les pertes économiques totales engendrées par le gaspillage alimentaire au Canada sont estimées à plus de 100 milliards de dollars par année, considérant toutes les ressources investies dans le système alimentaire pour des aliments gaspillés, dont l'énergie, l'eau, les terres, le travail, les infrastructures, la machinerie, le transport, etc. (Gooch et Felfel, 2014). Ces pertes économiques se reflètent inévitablement dans le prix des aliments payés par les consommateurs en fin de compte, faisant grimper le coût des aliments d'au moins 10 % (*idem*).

Il y a donc là de grandes opportunités de réduction des coûts liés au gaspillage alimentaire. Par exemple, l'examen de 1 200 sites commerciaux dans 700 entreprises de 17 pays a mis en lumière que presque tous ces sites ont obtenu un retour sur investissement positif à la suite de leurs efforts de réduction du gaspillage alimentaire avec, pour la moitié, un retour sur investissement multiplié par 14 ou plus (Hanson et Mitchell, 2017).

### **2. Le conflit de définitions**

Pour reprendre les mots de Audet et Brisebois (2018), « la manière de concevoir et de définir le gaspillage alimentaire [par le recours à] certains termes — *gaspillage, pertes, surplus, invendus*, etc. — aux dépens d'autres est tributaire de la façon dont on aborde ce problème et influence par conséquent sa prise en charge et la recherche de solutions pour y remédier. Les définitions et l'usage des termes varient déjà selon les maillons de la chaîne agroalimentaire, selon les acteurs et selon les milieux. » Par exemple, le terme « pertes » relève d'une perspective économique qui considère les aliments gaspillés uniquement

comme des pertes économiques, alors que le terme « gaspillage » est souvent attribué aux consommateurs. D'ailleurs la pléthore de définitions de ces différents termes porte forcément à confusion, occultant ou mettant de l'avant des notions comme celle de la comestibilité<sup>3</sup> et l'aspect systémique de la problématique. (Audet et Brisebois, 2018; 2019)

De plus, les définitions utilisées par des acteurs institutionnels peuvent manquer de clarté. Prenons l'exemple de la définition présentée par Recyc-Québec, soit celle adoptée dans le PDGMR :

« 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. »  
(Recyc-Québec, s. d.)

Plusieurs termes dans cette définition peuvent être interprétés de différentes manières, en commençant par « nourriture ». Le sens de ce mot peut sembler évident a priori, mais il existe en fait de nombreuses zones grises concernant ce que l'on considère culturellement comme étant de la nourriture : certaines pelures (comme celles des légumes racines, des agrumes, des bananes, etc.), certaines parties (fanés de légumes racines, feuilles et tiges de légumes crucifères, etc.), les abats, os et carcasses d'animaux (qui peuvent être utilisés dans la fabrication d'autres aliments), etc. ne sont pas considérés comestibles par tout le monde (Papargyropoulou et al., 2014). Où trace-t-on la ligne entre un aliment et un « résidu d'origine alimentaire » ?

D'ailleurs, la confusion entre « gaspillage alimentaire » et « résidus alimentaires » est particulièrement présente dans l'interprétation de textes rédigés en anglais portant sur le sujet des « *food waste* ». En effet, « *waste* » en anglais peut signifier « gaspillage », mais aussi « résidus » ou « déchets ». La plus récente étude canadienne, *The Avoidable Crisis of Food Waste* (Gooch et al., 2019), a d'ailleurs alimenté la confusion à cet égard en incluant les résidus alimentaires non comestibles dans son interprétation de « *food loss and waste* », ce qui a mené à la conclusion erronée et fortement répandue que 58 % des aliments seraient gaspillés au Canada, alors que ce serait plutôt 30 % selon les chiffres de l'étude qui concernent seulement les aliments comestibles (Ménard, 2019).

D'autres termes dans la définition de Recyc-Québec méritent d'être clarifiés ou modifiés, dont « perdue ou jetée », qui laissent planer l'ambiguïté. Est-ce que des aliments destinés à la consommation humaine qui sont envoyés en alimentation animale, au compostage ou à la biométhanisation, par exemple, sont considérés comme étant « perdus ou jetés » donc

---

<sup>3</sup> Selon Le Petit Robert, le terme *comestible* désigne ce « qui peut servir d'aliment à l'humain ». La sociologie de l'alimentation montre que c'est un concept complexe et lié à plusieurs processus de socialisation.

gaspillés ? Nous considérons que dès lors que des aliments destinés à l'alimentation humaine sont détournés de l'alimentation humaine, ils devraient être considérés comme étant gaspillés (Ménard, 2019; Brisebois et al., 2020); or, ce n'est pas énoncé clairement dans la définition de Recyc-Québec et ce détail peut faire une énorme différence dans l'analyse et la gestion de cette nourriture.

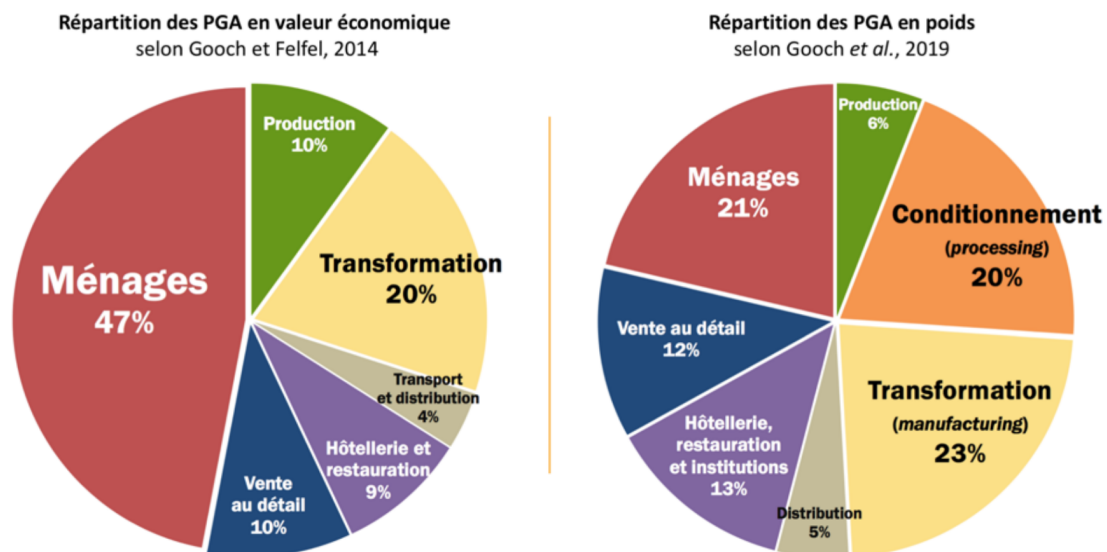
Enfin, cette définition se termine par une énumération de différents secteurs du système alimentaire, mais elle ne mentionne pas certains secteurs importants comme la grande distribution et les institutions. Il y a donc un risque avec une telle énumération d'induire un biais involontaire quant aux secteurs ciblés et ceux non mentionnés.

### **3. Le manque de transparence découlant de la moralisation du problème du gaspillage alimentaire**

Comme évoqué précédemment, certains discours ont pour effet de faire porter le blâme du problème du gaspillage alimentaire au consommateur et de construire l'image d'un consommateur sans conscience ni remords, partie prenante d'une « *throwaway society* » (Evans, 2011, 2012). Plusieurs articles médiatiques vont dans ce sens (Brisebois, 2017). Même dans la recherche sur les causes du gaspillage, les approches qui insistent sur les facteurs intrapersonnels des comportements individuels peuvent renforcer implicitement l'image du consommateur insouciant ou irrationnel (Schanes et al., 2018). Au Québec, les conceptions de la problématique à l'interface entre la distribution au détail et la consommation sont teintées de jugements moraux : les acteurs (commerçants et consommateurs) adoptent différentes postures — négation, projection, intériorisation — qui tantôt les antagonisent ou les solidarisent (Audet et Brisebois, 2018).

Les méthodes de recherche peuvent aussi contribuer à pointer du doigt certains acteurs du système alimentaire plutôt que d'autres, renforçant une fois de plus la moralisation de la problématique. Par exemple, dans une première étude portant sur la valeur économique du gaspillage alimentaire au Canada, les auteurs soulignaient que les ménages étaient les principaux responsables du problème (Gooch et Felfel, 2014); alors qu'une étude subséquente, également menée par Gooch et al. (2019), montrait que la responsabilité de ces derniers était de moindre importance quand on considérait les quantités gaspillées en poids plutôt qu'en argent (voir figure 1 ci-dessous). Étant les seules études menées à l'échelle du Canada, elles sont citées constamment par les médias (souvent de façon erronée) et par des institutions comme Recyc-Québec.



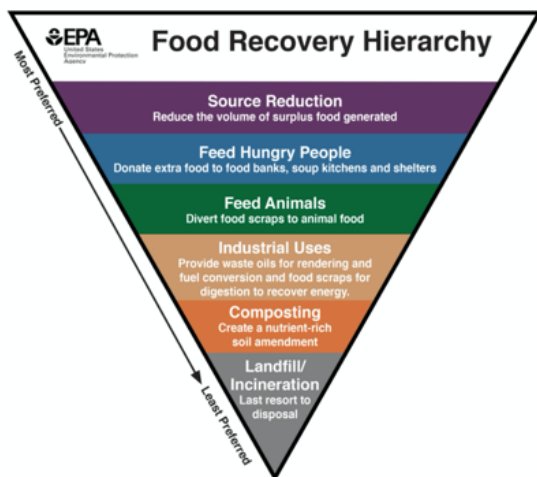


**Figure 1.** Répartition des « pertes et gaspillages alimentaires » (PGA) dans le système alimentaire canadien (traduit et adapté de Gooch et Felfel, 2014 et Gooch et al., 2019) (tiré de Ménard, 2019)

Bref, la moralisation et la dénonciation associées au problème du gaspillage alimentaire ont mené certains acteurs à demeurer passifs ou peu proactifs. Par exemple, le travail de terrain d'organisations comme La Transformerie et Preserve a permis d'observer que cela a pu entraîner une fermeture aux discussions, des craintes d'être dénoncé et, donc, un manque de transparence.

#### 4. Prioriser les actions : les hiérarchies des solutions au gaspillage alimentaire

Plusieurs mesures publiques de lutte contre le gaspillage alimentaire se basent sur une hiérarchisation des actions pour réduire le gaspillage ou pour gérer les surplus alimentaires de façon optimale, laquelle intègre des principes de gestion durable des matières résiduelles (Papargyropoulou et al., 2014). Cette « pyramide inversée » prend différentes formes, selon les institutions et gouvernements qui la présentent (voir figure 2). Par exemple, en second recours après la réduction à la source, l'Agence de protection de l'environnement américaine (EPA) parle de nourrir les personnes qui ont faim, alors que le gouvernement du Canada parle de récupération pour nourrir les gens, pour fabriquer des sous-produits ou pour nourrir les animaux à la même strate de la pyramide.



## Hierarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires

La plus privilégiée

### RÉDUCTION

Améliorer les activités et procédés pour réduire la production de déchets

### RÉCUPÉRATION

Dons alimentaires pour nourrir les gens  
Fabrication de sous-produits ou nourriture pour animaux

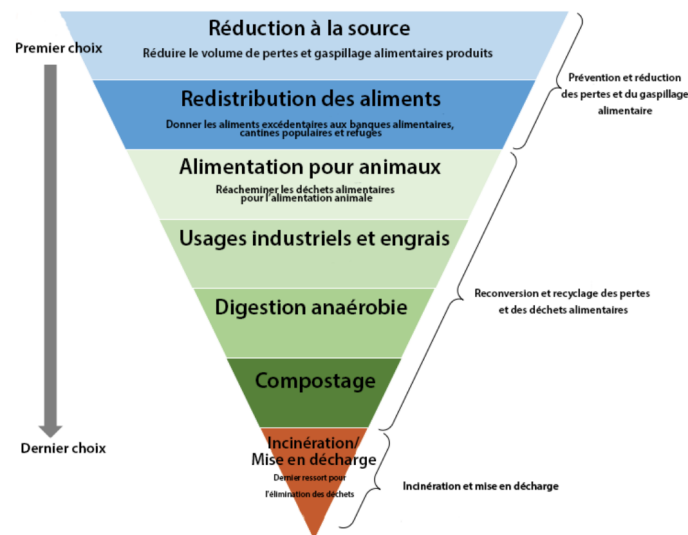
### RECYCLAGE

Synthétiser des ingrédients pour la fabrication de produits pharmaceutiques, cosmétiques ou fertilisants  
Produire du biodiesel par digestion anaérobie à partir des huiles usées ou du gaz naturel renouvelable  
Faire du compost

### ÉLIMINATION

Envoyer au site d'enfouissement ou incinération

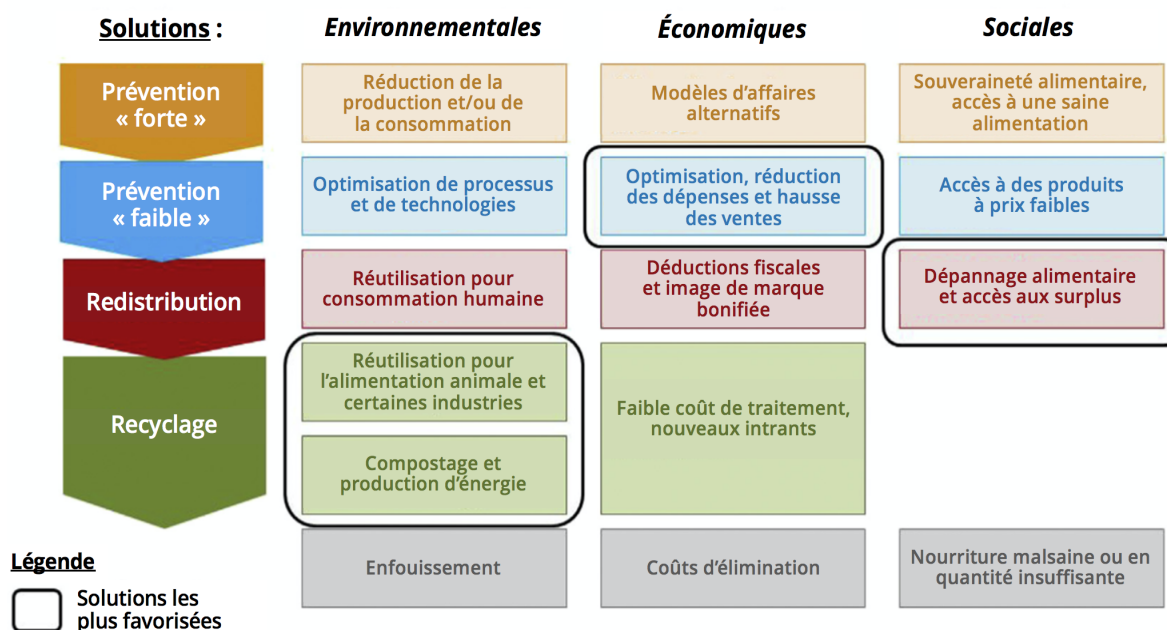
La moins privilégiée



**Figure 2.** Les hiérarchies de solutions contre le gaspillage alimentaire de l'EPA (s. d.), du gouvernement du Canada (2020) et de la FAO (2019)

Dans une analyse des mesures publiques de lutte contre le gaspillage alimentaire promues aux États-Unis et en France, la chercheuse Marie Mourad fait ressortir que ces mesures, bien qu'elles s'appuient sur une telle hiérarchisation d'actions, se font en fait compétition, étant porteuses de visées différentes (que ce soit sociales, environnementales ou économiques) (Mourad, 2016). De plus, elles relèvent davantage de la prévention « faible » (ou d'autres « strates » subséquentes de la pyramide) que sur de la prévention « forte », laquelle impliquerait, par exemple, la réduction de la production, de nouveaux modèles d'affaires, etc. (Mourad, 2016) (voir figure 3 ci-dessous). Pour résumer, de nombreuses mesures s'appuient davantage sur la gestion des surplus alimentaires que sur la prévention de la génération de ces surplus. D'ailleurs, les lois française et italienne sont basées sur ce principe et ne proposent pas de changements structurels au système alimentaire (Giordano et al., 2020).

## Hiérarchies



**Figure 3.** Hiérarchie des solutions concurrentes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (traduction libre d'une figure tirée de Mourad, 2016)

### 5. La redistribution pour l'aide alimentaire n'est pas la solution n° 1 au problème du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire sont deux problèmes systémiques et complexes qui comportent des enjeux qui leur sont propres et il n'y a pas de lien intrinsèque de causes à effet entre les deux. Les luttes contre ces problèmes ne devraient donc pas être systématiquement perçues comme interreliées/interdépendantes. Le gaspillage alimentaire est une externalité négative du système alimentaire, le « symptôme d'un système dysfonctionnel » (Riches, 2018). Il est « socialement produit », ce qui veut dire que c'est à travers les pratiques des acteurs (logistique, gestion, consommation, etc.), des constructions sociales (ex. la notion de fraîcheur) et des dispositifs normatifs (ex. les dates de péremption, le fait que la vente au détail soit organisée autour d'un « surplus » acceptable, etc.) qu'il survient (Audet et Brisebois, 2018; 2019). De son côté, l'insécurité alimentaire est causée par le manque de ressources financières d'un ménage pour se nourrir (Tarasuk et al., 2018). Pour avoir des résultats durables, les solutions à ces deux problèmes doivent donc s'attaquer aux sources de ces derniers.

Dans cette optique, l'aide alimentaire est une solution « pansement » à l'insécurité alimentaire, car elle vient temporairement soulager la faim, tout comme la redistribution des surplus alimentaires l'est pour le problème du gaspillage alimentaire, alors qu'il faudrait

d'abord chercher à éviter ces surplus par des mesures de prévention « forte » (Mourad, 2016).

En outre, en étant basé sur la récupération des rejets à différentes étapes de la chaîne alimentaire, le réseau d'aide alimentaire est fragile. La pandémie de COVID-19 a mis en évidence cette fragilité au printemps dernier. En effet, dans un contexte où les commerces alimentaires ont été vidés de leur contenu et que des ruptures de stock sont survenues à cause de bris de service dans la chaîne, les banques alimentaires ont dû demander des subventions afin de pouvoir acheter des denrées à distribuer. Par ailleurs, ce n'est pas la totalité des aliments « de trop » dans l'industrie qui peut être (qui est) récupérée par les banques alimentaires. Selon des estimations basées sur des chiffres de la FAO et de Food Banks Canada, au Canada, entre 2007 et 2012, **seulement 0,1 % des « pertes et gaspillages évitables<sup>4</sup> » post-récoltes, de la transformation et de la distribution ont été récupérées** (Riches, 2018).

La récupération alimentaire nécessite des logistiques rapides et efficaces : toutes les ententes entre commerces et organismes ne fonctionnent pas efficacement (Audet et Brisebois, 2018). Par conséquent, il se peut que les aliments récupérés se gaspillent dans les organismes ou chez les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire. Ces aliments peuvent ne pas être adaptés à leurs goûts, préférences, traditions culturelles ou connaissances. Dans le cadre d'une étude réalisée par la Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM dans l'est de Montréal, des ménages à faible revenu ont témoigné de leurs réalités à ce propos :

*Comme là hier, je suis allé à la banque alimentaire. J'ai eu beaucoup de légumes, mais il faut que je les passe, que je les blanchisse, les congèle ou que je les mange tout de suite. [...] Dans les légumes frais, je vais me sentir obligé de tout manger en trois jours. Sans cela je vais les perdre. Je ne connais pas, malgré mon âge, je ne connais pas les temps de péremption des légumes frais. (R5) (résultats non publiés de l'étude Bien manger dans mon quartier (Audet et al., 2021))*

Enfin, d'un point de vue du droit à l'alimentation, l'aide alimentaire n'est pas la voie à privilégier dans une société où tout le monde devrait avoir les moyens de subvenir à ses besoins (Riches, 2018). Comme le soutient le Réseau pour une alimentation durable (Food Secure Canada),

Le droit à l'alimentation implique qu'il faut cesser d'être centré sur les bas prix de l'alimentation et de dépendre des approches fondées sur la charité telles que les

---

<sup>4</sup> En anglais dans le texte: « *edible food loss and waste* ».

banques alimentaires pour plutôt mettre de l'avant des politiques axées sur la protection sociale (fondée sur les droits) ainsi que la protection d'un salaire décent et le soutien à la production alimentaire locale et durable. (RAD, s. d.)

Pour conclure, bien que la redistribution alimentaire permette d'éviter que d'importantes quantités d'aliments soient gaspillées, cette mesure n'est pas la solution à privilégier en premier lieu pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire ni contre l'insécurité alimentaire. Dans cette optique, comme le point 4 l'a fait ressortir, il faut prioriser des moyens qui préviennent la génération de surplus pour éviter d'engendrer du gaspillage alimentaire.

## PARTIE 2 : CONSTATS ET RECOMMANDATIONS POUR L'ADOPTION D'UN PLAN D'ACTION INTERSECTORIEL

Comme la Ville de Montréal est signataire, avec plus de 200 autres villes dans le monde, du Milan Urban Food Policy Pact, il est pertinent de rappeler que ce pacte recommande aux villes signataires 37 actions et des indicateurs pour la mise en place de « systèmes alimentaires durables, inclusifs et résilients » (MUFPP, s. d.). Parmi ces 37 recommandations<sup>5</sup>, voici celles concernant le gaspillage alimentaire qui peuvent inspirer les décideurs montréalais :

### Action 34

**Inviter les acteurs du système alimentaire à évaluer et à faire le suivi des aliments gaspillés et potentiellement gaspillés** à tous les échelons de la chaîne alimentaire de la ville (incluant la production, la transformation, l'emballage, la préparation d'aliments, la présentation et la manipulation, la réutilisation et le recyclage) et miser sur la planification et le design holistique, la transparence, la reddition de compte et l'intégration de politiques.

### Action 35

**Sensibiliser la population au problème du gaspillage alimentaire** grâce à des événements et des campagnes; identifier les lieux prometteurs comme les établissements d'éducation, les entreprises et les initiatives de solidarité ou d'économie circulaire.

### Action 36

**Collaborer avec le secteur privé, de même qu'avec le milieu de la recherche, de l'éducation et le communautaire** pour développer et revoir les politiques municipales et les réglementations (par exemple sur les processus, les standards esthétiques et les calibrages, les dates de péremption, etc.) afin d'éviter le gaspillage ou d'être en mesure de récupérer de façon sécuritaire les surplus dans une optique de hiérarchie des solutions.

Ces recommandations d'actions, ainsi que les points à retenir de la problématique présentée dans la section précédente de ce mémoire, nous mènent à proposer qu'**un ambitieux plan d'action intersectoriel incluant tous les acteurs du système alimentaire soit élaboré et mis en œuvre à Montréal afin de lutter contre le gaspillage alimentaire**. Ce plan d'action devra être réalisé en s'inspirant des recommandations présentées dans le tableau aux pages suivantes.

---

<sup>5</sup> Traduction libre des trois recommandations présentées.

CONSTATS	RECOMMANDATIONS
<b>1. Établir un cadre de référence commun : Définitions, vision, objectifs et indicateurs</b>	
<p>On ne peut pas s'attaquer efficacement au gaspillage alimentaire de manière collective sans avoir une définition commune et claire de ce dont il s'agit. Plusieurs définitions coexistent avec de nombreuses interprétations différentes, ce qui nuit à une compréhension commune et partagée de la problématique et à l'action concertée. De plus, à elle seule, une définition n'est pas suffisante pour éviter les problèmes d'interprétations potentiels (voir dans section 2 l'exemple de la définition de Recyc-Québec). Ainsi, la définition choisie doit être accompagnée d'un lexique clair qui précise le sens des mots employés et des principaux termes importants.</p>	<p><b>1.1</b> Définir clairement les termes faisant partie de la définition, ainsi que les autres termes du lexique liés au gaspillage alimentaire</p>
<p>Dans une optique de suivi par rapport aux objectifs de réduction, il faut établir et définir des indicateurs permettant de mesurer le gaspillage alimentaire, ainsi que ses impacts et les impacts de sa réduction.</p>	<p><b>1.2</b> Définir les indicateurs du gaspillage (ex. : quantités en poids, pertes financières, émissions de GES, calories gaspillées, etc.)</p>
<p>Le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire sont deux problèmes systémiques et complexes qui comportent des enjeux qui leur sont propres et il n'y a pas de lien intrinsèque de causes à effets entre les deux. Bien que la redistribution alimentaire permette d'éviter que d'importantes quantités d'aliments soient gaspillées, cette mesure n'est pas la solution à privilégier en premier lieu pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire ni contre l'insécurité alimentaire.</p>	<p><b>1.3</b> Dissocier la lutte contre le gaspillage alimentaire de la problématique de l'insécurité alimentaire</p>

## 2. Créer et animer des espaces de concertation sectoriels pour favoriser le travail collaboratif dans l'élaboration et l'atteinte de cibles et de solutions adaptées aux réalités de chacun des acteurs du système alimentaire montréalais

Des producteurs aux consommateurs, chacun des maillons de la chaîne alimentaire génère du gaspillage alimentaire. Ainsi, toutes ces parties prenantes de notre système alimentaire doivent être sensibilisées, engagées et soutenues dans le cadre d'une démarche collective pour atteindre des objectifs communs. Ce travail de mobilisation nécessite que des ressources humaines soient attribuées à cette tâche.

Chaque secteur doit être mobilisé afin d'établir des cibles qui lui sont propres et des actions prioritaires adaptées et structurantes afin de les atteindre. Des espaces d'échange entre les acteurs d'un même secteur permettront de mieux saisir les pratiques générant du gaspillage et les moyens pour les optimiser. Une attention particulière devra être accordée aux secteurs de la distribution, de la transformation et des détaillants alimentaires, étant donné leur importance en nombre sur le territoire montréalais.

L'équipe de coordination de ce plan d'action aura aussi comme tâche d'assurer un travail de suivi et d'évaluation de l'avancée de chacun des secteurs vers ses objectifs. Un travail de collaboration avec les acteurs de la recherche permettra de générer des connaissances, de documenter la démarche et de produire des outils qui renforceront celle-ci.

**2.1 Sensibiliser** : Élaborer des campagnes de communication et de sensibilisation inclusives et non moralisatrices

**2.2 Engager** : Mobiliser les acteurs du réseau pour les inclure dans la démarche et participer à l'élaboration de cibles réalistes et inscrites dans un échéancier de mise en œuvre

**2.3 Soutenir** : Accompagner les acteurs des secteurs engagés dans la démarche pour élaborer des stratégies adaptées

**2.4 Mesurer** : Assurer le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre du plan d'action et l'atteinte des objectifs

**2.5 Comprendre** : Documenter la démarche en produisant des outils, recherches et analyses



### 3. Collecter des données quantitatives et qualitatives et documenter les réalités terrain dans les différents secteurs du système alimentaire montréalais

Tel que mentionné dans la *Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires* (PGA) : « 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. » (Protocole relatif aux pertes et gaspillages alimentaires, 2016) C'est exactement le cas actuellement à Montréal, nous n'avons que des données très partielles sur le gaspillage alimentaire à l'échelle locale (Ménard, 2019).

Toujours selon la Norme : « 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 » (*idem*). Il serait effectivement hasardeux et possiblement inefficace d'élaborer une stratégie et un plan d'action qui ne seraient pas basés sur un diagnostic clair de la situation actuelle.

Nos observations terrain nous ont permis de constater qu'il y a un réel manque de compréhension de la réalité des acteurs des différents secteurs. Les solutions proposées ne sont souvent pas adaptées à leur réalité. Ceci remet en question le réalisme de celles-ci, leur efficacité ainsi qu'une réelle adhésion des acteurs au cœur même du processus de changement.

#### 3.1 Caractérisation

**3.1.1** Identifier les sources de gaspillage

**3.1.2** Élaborer une méthodologie de collecte de données selon les indicateurs définis au point 1.2

**3.1.3** Caractériser quantitativement et qualitativement le gaspillage : qu'est-ce qui est gaspillé (nature, quantité, qualité, destination, etc.) et pourquoi ?

**3.2** Identifier les profils des utilisateurs et effectuer des parcours d'utilisateurs (analyse terrain) pour avoir une meilleure compréhension de la réalité terrain des différents secteurs.

<p>Des outils de cartographie tels que <i>l'Impact Gap Canvas</i> permettent d'analyser les problèmes et solutions mises en œuvre ou à mettre en œuvre dans un milieu.</p>	<p><b>3.3</b> Réaliser une cartographie de l'écosystème du gaspillage alimentaire à partir des résultats des collectes de données et évaluer les opportunités d'actions</p>
<p><b>4. Prioriser l'adoption d'actions à fort potentiel de réduction</b></p>	
<p>Pour être efficaces à long terme, les actions contre le gaspillage alimentaire doivent dans un premier temps viser les causes du problème; c'est-à-dire qu'elles doivent être orientées autour de la prévention. Ensuite, elles doivent s'appuyer sur une hiérarchisation des solutions de gestion des surplus alimentaires (voir exemples à la section 4).</p>	<p><b>4.1</b> Réaliser une étude documentaire et empirique pour répertorier et analyser différentes solutions contre le gaspillage mises en place dans les systèmes alimentaires ici et ailleurs dans le monde</p> <p><b>4.2</b> Tester les pratiques à fort potentiel de réduction du gaspillage alimentaire sur le territoire montréalais</p> <p><b>4.3</b> Évaluer les tests pour standardiser les pratiques testées probantes et les déployer avec un échéancier de mise en œuvre</p>
<p><b>5. Assurer un leadership et une cohérence politique sur le territoire municipal</b></p>	
<p>Plusieurs projets, initiatives et programmes en cours à Montréal contribuent à la transition écologique du système alimentaire et concernent donc, de façon directe ou indirecte, le gaspillage alimentaire. Ces projets, initiatives et programmes ne sont pas nécessairement mis en relation et coordonnés. Cette fragmentation peut avoir pour risque d'engendrer du dédoublement, des incohérences et une mauvaise utilisation de ressources humaines et financières.</p>	<p><b>5.1</b> Assurer une cohérence entre les programmes et projets structurants permettant à la Ville de mettre en action la transition écologique (Plan climat, Montréal en commun, etc.)</p>

<p>En l'absence d'une réglementation contraignante s'appliquant aux différents secteurs du système alimentaire montréalais, il est peu probable que les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire de la Ville soient atteints. Sans instance désignée pour faire appliquer ladite réglementation, il sera aussi difficile d'atteindre les objectifs. Les résultats de la démarche collaborative recommandée ici pourront d'ailleurs servir de base à l'élaboration d'une réglementation claire et facile à faire appliquer.</p>	<p><b>5.2</b> Adopter une réglementation contraignante basée sur la démarche proposée et soutenant la réalisation de plans de réduction par l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire montréalais. L'application de cette réglementation doit être assurée par une instance responsable.</p>
<p>Tant dans le PDGMR que dans le Plan Climat de Montréal, les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire sont extrêmement ambitieux. Toutefois, aucun budget lié au PDGMR ne semble être réservé ou prévu pour mettre en place les actions nécessaires pour aller vers cette réduction.</p>	<p><b>5.3</b> Évaluer les besoins financiers liés à la mise en œuvre du plan d'action et soutenir financièrement ce dernier à la hauteur des objectifs.</p>

## LISTE DES RÉFÉRENCES

- Audet, R. et Brisebois, É. (2018). *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Les Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 5. Récupéré de <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>
- Audet, R. et Brisebois, É. (2019). The Social Production of Food Waste at the Retail-Consumption Interface. *Sustainability*, 11(14). <https://doi.org/10.3390/su11143834>
- Audet, R., Brisebois, É., Gallani, A., Verville-Légaré, M., Lefèvre, S., Mercille, G. (2021). *Bien manger dans mon quartier* [résultats non publiés d'une étude menée dans l'est de Montréal].
- Brisebois, É. (2017). *Le système agroalimentaire alternatif montréalais face au problème du gaspillage alimentaire : quels discours et pratiques pour contribuer à la transition socioécologique ?* (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de <https://archipel.uqam.ca/view/creators/Brisebois=3AEliane=3A=3A.html>
- Brisebois, É., Cantin, G. et Audet, R. (2020). *Fiche synthèse — La définition du gaspillage alimentaire*. Les Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 8. Récupéré de <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2020/02/Fiche-synthese-La-definition-du-gaspillage-alimentaire.pdf>
- Diaz-Ruiz, R., Costa-Font, M., López-i-Gelats, F. et Gil, J.M. (2018). A Sum of Incidentals or a Structural Problem? The True Nature of Food Waste in the Metropolitan Region of Barcelona. *Sustainability*, 10, 1-19.  
[https://www.researchgate.net/publication/328335059\\_A\\_Sum\\_of\\_Incidentals\\_or\\_a\\_Structural\\_Problem\\_The\\_True\\_Nature\\_of\\_Food\\_Waste\\_in\\_the\\_Metropolitan\\_Region\\_of\\_Barcelona](https://www.researchgate.net/publication/328335059_A_Sum_of_Incidentals_or_a_Structural_Problem_The_True_Nature_of_Food_Waste_in_the_Metropolitan_Region_of_Barcelona)
- Drawdown. (s. d.). *Table of solutions*. <https://www.drawdown.org/solutions/table-of-solutions>
- EPA. (s. d.). *Sustainable Management of Food*. Dans United States Environmental Protection Agency. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/sustainable-management-food-basics#sourceshttps://www.epa.gov/sustainable-management-food/call-action-stakeholders-united-states-food-loss-waste-2030-reduction>
- Evans, D. (2011). Blaming the consumer – once again : the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health*, 21(4), 429-440. <http://dx.doi.org/10.1080/09581596.2011.608797>
- Evans, D. (2012). Beyond the Throwaway Society : Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology*, 46(1), 41-56.
- Evans, D., Campbell, H. et Murcott, A. (2013). A brief pre-history of food waste and the social sciences. *The Sociological Review*, 60, 5-26. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-954X.12035>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2013). *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*. Récupéré de [www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf](http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf)

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2015). *L'action de la FAO face au changement climatique*. Récupéré de <http://www.fao.org/3/i5165f/i5165f.pdf>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019). *Élaboration d'un Code conduite sur la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires*. [En ligne]. Récupéré de [http://www.fao.org/fsnforum/fr/activities/CoC\\_Food\\_Loss\\_Waste](http://www.fao.org/fsnforum/fr/activities/CoC_Food_Loss_Waste)

Gille, Z. (2013). From risk to waste: global food waste regimes. *The Sociological Review*, 60, 27-46. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-954X.12036>

Giordano, C., Falasconi, L., Cicatiello, C. et Pancino, B. (2020). The role of food waste hierarchy in addressing policy and research: A comparative analysis. *Journal of Cleaner Production*, 252, 1-10. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.119617>

Gooch, M.V. et Felfel, A. (2014). "\$27 billion" revisited. *The cost of Canada's annual food waste*. [Document PDF]. Value Chain Management International Inc. Récupéré de <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>

Gooch, M., Bucknell, D., LaPlain, D., Dent, B., Whitehead, P., Felfel, A., Nikkel, L., Maguire, M. (2019). *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report*. Value Chain Management International and Second Harvest; Ontario, Canada. <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

Gouvernement du Canada. (2020). *Perte et gaspillage alimentaire*. <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html>

Hanson, C et Mitchell, P. (2017). *The business case for reducing food loss and waste*. Champions 12.3. Washington, DC. <https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf>

Meadows, D. (2008). *Thinking in system*. Chelsea Green Publishing.

Ménard, É. (2019). *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel*. Récupéré de <https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11-LD.pdf>

Milan Urban Food Policy Pact. (s. d). *Milan Urban Food Policy Pact*. Récupéré de <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/the-milan-pact/>

Mourad, M. (2016). Recycling, recovering and preventing "food waste": competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production*, 126, 461-477. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.03.084>

Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N. et Ujang, Z.b. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>

Protocole relatif aux pertes et gaspillages alimentaires. (2016). *Norme de comptabilisation et de déclaration des pertes et gaspillages alimentaires*. Dans Food Loss & Waste Protocol. [Document

PDF]. Récupéré de [https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/FLW\\_Standard\\_Exec\\_Summary\\_Francais.pdf](https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/FLW_Standard_Exec_Summary_Francais.pdf)

Recyc-Québec. (s. d). *Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?* Récupéré de <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire#:~:text=Le%20gaspillage%20alimentaire%20se%20d%C3%A9fini,ou%20encore%20C3%A0%20la%20maison.>

Réseau pour une alimentation durable (RAD). (s. d.). *Note d'information 1 de 5 — Réaliser le droit à l'alimentation. Une proposition pour une politique alimentaire pour le Canada.* [Document PDF]. Récupéré de [https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/note\\_info\\_droit\\_alimentaire\\_rad5grandesidees\\_072017.pdf](https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/note_info_droit_alimentaire_rad5grandesidees_072017.pdf)

Riches, G. (2018). *Food Bank Nations. Poverty, corporate charity and the right to food.* London/New York: Routledge.

Schanes, K., Dobernig, K. et Gözet, B. (2018). Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *Journal of Cleaner Production*, 182, 978-991. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.030>

Tarasuk, V., Li, T., Mitchell, A., et Dachner, N. (2018). Commentary — The case for more comprehensive data on household food insecurity. *Health promotion and chronic disease prevention in Canada : research, policy and practice*, 38(5), 210–213. doi:10.24095/hpcdp.38.5.03