



Corporation de  
développement  
communautaire  
DE RIVIÈRE-DES-PRAIRIES



Table de  
développement  
social  
DE RIVIÈRE-DES-PRAIRIES

## Réduction du gaspillage alimentaire de la production à la consommation à Montréal

Mémoire présenté à la ville de Montréal dans le cadre de  
la consultation publique sur la réduction du gaspillage  
alimentaire à Montréal de 50% d'ici 2025

**5 février 2021**

## Table des matières

La Table de développement social RDP et le contexte de ce mémoire .....	2
Définition de certains concepts clés.....	4
Introduction.....	5
Problématique du gaspillage alimentaire.....	5
Impact du gaspillage alimentaire .....	6
Propositions pour la réduction du gaspillage alimentaire à Montréal.....	8
Actions à adopter dans les industries.....	8
Actions à adopter dans les commerces et les institutions .....	9
Actions à adopter pour les ménages/les foyers .....	10
Actions supplémentaires ou complémentaires aux propositions ci-indiquées .....	11
Conclusion .....	12
Bibliographie.....	14

## La Table de développement social RDP et le contexte de ce mémoire

La Table de développement social de Rivière-des-Prairies ([TDS RDP](#)) est la table de concertation intersectorielle et multi-réseaux, ou table de quartier, de Rivière-des-Prairies. Sa mission est axée sur l'amélioration des conditions et de la qualité de vie de la population locale dans une perspective de lutte à la pauvreté et à l'exclusion sociale. Elle a été créée en 2006, grâce au financement de l'Initiative montréalaise de soutien au développement social local. La Corporation de développement communautaire Rivière-des-Prairies, regroupement local et multisectoriel d'organismes communautaires et à but non lucratif, est mandataire de la TDS RDP.

En tant que concertation intersectorielle et multi-réseaux, la TDS rassemble divers-es acteurs-trices du milieu. Cela permet de créer une synergie d'expertises et d'expériences variées pour améliorer les conditions de vie de la population et renforcer le soutien à l'économie sociale et au développement socio-économique. Dans cet ordre, la [CDC RDP](#), dans son rôle de mandataire, est responsable de coordonner et d'animer la TDS.

Suite à un processus de consultation et de diagnostic intitulé “ [Portrait de quartier](#) ” réalisé en 2018, trois enjeux prioritaires ont été identifiés et retenus : Transport - Vivre ensemble – Alimentation et services de proximité. En lien avec le 3<sup>ème</sup> enjeu, le Portrait de quartier mentionne une forte présence de déserts alimentaires à RDP : deux Prairivois-es sur trois et 75% des personnes à faible revenu n'ont pas accès à des fruits et légumes à distance de marche.

Pour améliorer les conditions de vie de la population, la TDS a mis en place de nombreux projets et initiatives en lien avec la sécurité alimentaire, tels que le Magasin-Partage<sup>1</sup>, les Jardins Skawanoti<sup>2</sup> et le projet Du cœur au ventre<sup>3</sup> dont l'un des objectifs consiste à “mettre en place un système

---

<sup>1</sup> Initiative citoyenne qui permet aux familles ou personnes seules du quartier Rivière-des-Prairies vivant en situation de précarité financière de recevoir des denrées et des cartes cadeaux pendant la période des fêtes. Ainsi, le collectif contribue à réduire les inégalités de santé dans une approche de solidarité.

<sup>2</sup> Projet d'éducation populaire en agriculture urbaine intégrant les concepts du développement durable dans le secteur de Rivière-des-Prairies répondant aux besoins du quartier en termes d'amélioration du cadre de vie, à travers des activités de jardin collectif, de serre et de sentier interprétatif

<sup>3</sup> C'est une nouvelle mouture de projet qui consiste, suite à la fermeture de L'échoppe de Gaïa pour des raisons d'ordre opérationnel et financier, à réduire l'inégalité de santé par l'augmentation de la consommation des fruits et légumes par la mise en place des services de proximité, des ateliers culinaires et la promotion des saines habitudes de vie. <https://www.cdcrdp.org/tdsrdp/du-coeur-au-ventre/>

d’approvisionnement fiable et à moindre coût pour les actions en sécurité alimentaire du quartier, dans une perspective de lutte contre le gaspillage alimentaire”.

Ainsi dans le cadre de la consultation de la Commission sur l’eau, l’environnement, le développement durable et les grands parcs de la Ville de Montréal, la Table de développement social RDP veut apporter sa contribution, en transmettant un mémoire sur la réduction du gaspillage alimentaire à Montréal de 50% d’ici 2025, et en espérant que les répercussions soient aussi bénéfiques pour le quartier RDP qui est l’un parmi les plus touchés par cet enjeu à Montréal.

Pour y parvenir, la TDS a recueilli des propositions de différents organismes, travailleurs-euses et résidents-es du quartier, à travers une liste de 3 à 5 questions inspirées du guide publié par la Commission de consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal. Dans cet exercice, les participants-es ont proposé, non seulement des actions prioritaires pour réduire le gaspillage dans les secteurs de production et de consommation, mais aussi des innovations, des partenariats et des moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les acteurs concernés à réduire le gaspillage alimentaire.

## Définition de certains concepts clés

### Gaspillage alimentaire :

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. Le gaspillage alimentaire touche toutes les catégories d'aliments. Au Canada, ce sont plus particulièrement les légumes, les fruits, les restes de table, le pain et les produits de boulangerie, suivis des produits laitiers et des œufs qui sont perdus ou gaspillés (Recyc-Québec).<sup>4</sup>

### Insécurité alimentaire :

Lorsque les personnes n'ont pas un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante (FAO)<sup>5</sup>, on parle d'insécurité alimentaire. Elle constitue évidemment une barrière importante pour une alimentation équilibrée. L'insécurité alimentaire serait non seulement associée à une consommation plus faible de fruits et légumes, de produits laitiers, et de viandes et substituts, mais aussi à des apports inadéquats de certains nutriments. De plus, les individus touchés par l'insécurité alimentaire seraient plus nombreux à se percevoir en moins bonne santé et à rapporter un faible soutien social comparativement à ceux qui ont une alimentation qui répond à leurs besoins. (Institut national de santé publique du Québec)<sup>6</sup>

### Surplus de nourriture :

Les surplus désignent les produits alimentaires qui étaient destinés à la vente, mais qui n'ont pas été vendus. Ils sont parfois éliminés (par ex. dans des sites d'enfouissement) ou traités (par ex. le compostage), et ils peuvent également être redistribués sous forme de dons d'aliments à la population (Commission de coopération environnementale).<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

<sup>5</sup> FAO, L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, Combattre l'insécurité alimentaire lors des crises prolongées, 2010, p.8 <http://www.fao.org/3/a-i1683f.pdf>

<sup>6</sup> Institut national de santé publique du Québec, Collection "Surveillance des habitudes de vie", Numéro 4 : L'insécurité alimentaire dans les ménages québécois : mise à jour et évolution de 2005 à 2012, 2014, p.1 [https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1858\\_Insecurite\\_Alimentaire\\_Quebecois.pdf](https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1858_Insecurite_Alimentaire_Quebecois.pdf)

<sup>7</sup> Commission de coopération environnementale, Rapport technique sur la quantification de la perte et du gaspillage d'aliments et de leurs répercussions, Commission de coopération environnementale, Montréal, Canada, 2019, p.9 <http://www3.cec.org/islandora/en/item/11813-technical-report-quantifying-food-loss-and-waste-and-its-impacts-fr.pdf>

## Introduction

### Problématique du gaspillage alimentaire

À part les maladies infectieuses, la malnutrition, l'obésité et la faim sont parmi les principales causes de mortalité dans le monde. Suivant la dernière estimation de la FAO (Food and Agriculture Organization) publiée le 13 juillet 2020, 690 millions de personnes étaient en situation de sous-alimentation en 2019. Loin d'atteindre l'objectif de 'Faim zéro' d'ici 2030, prévu par l'ONU en 2015, l'humanité risque de franchir la barre de 690 millions avec cette pandémie de COVID-19, qui a touché considérablement les institutions sanitaires et économiques. De plus, trois milliards de personnes souffrent de l'insécurité alimentaire, c'est-à-dire, qu'elles sont incapables de se procurer une alimentation saine, nutritive et suffisante. Pourtant le gaspillage alimentaire subsiste, puisque plus de 1,3 milliard de tonnes d'aliments destinés à la consommation humaine, d'après la FAO<sup>8</sup>, sont gaspillés dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, soit depuis l'exploitation agricole jusqu'aux services des restaurations et aux ménages.

Au Canada, on estime que 11,2 millions<sup>9</sup> de tonnes d'aliments, qui auraient dû être mangés ou donnés, sont gaspillés. Parmi ces aliments, on rapporte particulièrement des légumes, des fruits, du pain, du lait et des œufs qui seraient très utiles aux populations à faible revenu et aux banques alimentaires. Une recherche publiée en janvier 2019 et réalisée par l'entreprise *Value Chain Management International pour Second Harvest*, le plus gros organisme canadien en matière de lutte au gaspillage et à l'insécurité alimentaire, a révélé que plus de la moitié de la nourriture produite au Canada, soit 58% de la production, est perdue chaque année. Plus spécifiquement, il y a : «...6% du gaspillage qui se produit à la ferme ou à la serre – 20% durant le conditionnement des aliments – 23% durant la transformation – 5% dans le secteur de la distribution – 12% dans le commerce de détail – 13% dans les hôtels, les restaurants et les institutions et 21% se produit dans les foyers.»<sup>10</sup>

Au Québec, très peu de données existent et sont accessibles sur cet enjeu. Toutefois, on peut déduire l'état de cette situation à partir de certaines études de cas, de certains sondages et entretiens

---

<sup>8</sup> <http://www.fao.org/3/i2697f/i2697f00.htm>

<sup>9</sup> <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

<sup>10</sup> Gooch, M. et al.). *The Avoidable Crisis of Food Waste – Technical Report*, 2019, Récupéré de <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

menés par des chercheurs.es et institutions de la région, dont la Chaire sur la transition écologique de l'UQAM et le Réseau contre le gaspillage alimentaire à Montréal (REGAL).

À Montréal, la recherche la plus récente est menée par Éric Ménard du REGAL. Elle consiste en des études de cas auprès de certains acteurs de la chaîne alimentaire, dont un détaillant qui, sur une semaine, a démontré que: « Au cours de cette période, 3322 kg d'aliments ont été détournés de la vente, dont 2233 kg (67 %) ont été jetés et 1089 kg (33%) ont été donnés à des organismes de charité (...) les fruits et légumes représentant 72% de tous les aliments jetés ou donnés. Si on extrapole ces résultats sur une année, cela équivaut à un total d'environ 116 tonnes de pertes et gaspillages alimentaires générés». <sup>11</sup> De même, des données recueillies auprès du distributeur, Courchesne Larose, dans le cadre de cette même étude, vont dans les mêmes intervalles : Un total de 5045 tonnes d'aliments ont été détournés de leur destination initiale chez Courchesne Larose en 2018, dont 3200 tonnes (63 %) ont été jetées, et 1845 tonnes (37 %) ont été récupérées». <sup>12</sup>

### Impact du gaspillage alimentaire

Pendant qu'autant de produits alimentaires sont jetés sans avoir pu être consommés, l'étude la plus récente de l'ONU estime qu'il y a plus de 3 000 000 de personnes qui meurent de malnutrition dans le monde et 2 800 000 autres qui meurent de l'obésité à chaque année.

Au Canada, beaucoup de ménages à faible revenu et en situation de vulnérabilité, dont ceux de la catégorie monoparentale avec enfants, vivent l'insécurité alimentaire. Les dernières données de Statistiques Canada ont révélés en 2017-2018, que 8.8 % des ménages canadiens, c'est-à-dire environ 1,2 million étaient dans l'insécurité alimentaire modérée ou grave en raison de contraintes financières <sup>13</sup>. Avec la pandémie, la situation s'est aggravée, au point qu'un sondage, *StatCan et la COVID-19*, réalisé en mai 2020 a révélé que « Près d'un canadien sur sept [soit 14.6%] déclare vivre une situation d'insécurité alimentaire. » <sup>14</sup> Au Québec, il y aurait, d'après l'Institut national de santé publique du Québec, «...près de 15% des adultes québécois (es) qui vivaient dans un ménage en situation d'insécurité

---

<sup>11</sup> Ménard, Éric. Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal. Études de cas. Montréal Métropole en santé, Montréal, 2019, P.7 [https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal\\_Etudes-de-cas\\_2019-11\\_LD.pdf](https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf)

<sup>12</sup> Idem

<sup>13</sup> <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/82-625-x/2020001/article/00001-fra.htm>

<sup>14</sup> Idem

alimentaire entre 2 avril et le 20 mai, alors qu'il y en avait 26% au 2 avril 2020.»<sup>15</sup>, suite à plusieurs sondages Web quotidiens réalisées auprès de certains adultes.

Montréal est l'une des villes au Canada où l'insécurité alimentaire touche beaucoup plus de personnes [soit 16,2%], puisqu'elle est la ville canadienne où le seuil de faible revenu est le plus élevé, soit de 29%, et où le taux de pauvreté est aussi très important [soit 36% des ménages].<sup>16</sup> La crise de la COVID-19 a exacerbé la précarité alimentaire de ces ménages. D'ailleurs beaucoup de Tables de quartier, d'organismes communautaires et des banques alimentaires l'ont indiqué dans leurs rapports d'activités et dans des articles de presse publiés après la première vague de la pandémie.

Dans de telles situations, on ne peut rester indifférent, en constatant que des tonnes d'aliments destinés à la consommation se retrouvent en si grande quantité dans des poubelles. À l'instar d'autres Tables de quartier, institutions, organismes et résidents.es, la TDS RDP pense que la Ville doit prendre des décisions rapides et éclairées pour réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025. Dans cette optique, ce mémoire est présenté, avec des pistes d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire, à la fois dans les industries, les commerces et les ménages.

---

<sup>15</sup> <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/3027-sondage-pandemie-insecurite-alimentaire-covid19.pdf>

<sup>16</sup> [https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?\\_pageid=8258,90438486&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=8258,90438486&_dad=portal&_schema=PORTAL)

## Propositions pour la réduction du gaspillage alimentaire à Montréal

### Actions à adopter dans les industries

En référence aux données citées précédemment, 25% du gaspillage serait produit dans les commerces, 21% dans les ménages, et le reste de 54% en serait produit dans les autres secteurs particulièrement : dans la production, le conditionnement et la transformation (Gooch et al. 2019). Alors, pour tenter de réduire ces gaspillages dans les secteurs de conditionnement et de transformation, les actions suivantes sont proposées :

- ***Réglementer sur le système des dates de péremption***

D'après une recherche de René Audet et d'Éliane Brisebois, de la Chaire sur la Transition écologique de l'UQAM, réalisée en 2018 : «...le respect des dates de péremption est le premier facteur du gaspillage alimentaire dans les foyers.»<sup>17</sup>, ce qui est confirmé en janvier 2019, par la recherche de Martin Gooch. Sachant que les produits peuvent en général être consommés sans danger après leurs dates de péremption, il serait mieux de les différer; ou d'adopter, tout comme en France, deux indications : Une qui indiquerait que le produit est ``*Meilleur avant*`` une date donnée, et une autre pour indiquer que le produit est ``*Réellement en fin de vie*`` et expiré.

- ***Imposer une entente avec plusieurs banques alimentaires comme l'une des conditions d'obtention du permis de fonctionnement***

Promulguer des lois qui obligeraient les producteurs, les distributeurs et les transformateurs à donner les invendus, les denrées non utilisées qui sont encore propres à la consommation ou les produits déclassés aux banques alimentaires. Ce principe est fondamental, car suivant l'étude de Martin Gooch, 86% des aliments comestibles perdus ou gaspillés ne sont pas donnés ou redistribués aux banques alimentaires (Gooch et al. 2019). En plus de l'entente, il serait important de mettre en place un système qui permettrait de taxer des entreprises qui génèrent trop de gaspillage ou qui dépasseraient une limite de perte ou de gaspillage alimentaire.

---

<sup>17</sup> René Audet et Éliane Brisebois, *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Dans Les contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 5, 2018, p.24 [Document PDF]. Récupère 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>

- ***Être plus flexible dans les appels d'offres et soutenir les producteurs locaux***

Il faut mettre un terme au système de contrats presque forcés avec des grandes entreprises. Autrement dit, il faut enlever du système d'appels d'offre l'obligation de toujours choisir le soumissionnaire au prix le plus bas pour l'octroi de contrats. On propose plutôt de soutenir les producteurs locaux, ce qui pourrait diminuer le transport, l'entreposage, la manutention; bref, réduire le nombre d'intermédiaires et nécessairement, le gaspillage. En effet, le fait d'investir dans les producteurs locaux peut éviter que la nourriture périmé en chemin et ainsi lui donne une durée de vie plus longue une fois achetée par le consommateur. Cela pourrait contribuer à la réduction du nombre de déserts alimentaires dans la plupart des quartiers montréalais, notamment ceux de l'Est de l'Île de Montréal. Investir dans la production locale, c'est développer des services d'accès à des denrées, et des aliments sains et frais à proximité.

#### Actions à adopter dans les commerces et les institutions

Si les industries ont une grande part de responsabilité dans la perte et la réduction des aliments destinés à la consommation, c'est également le cas des commerces. En effet, ce secteur couvrant les marchés, les restaurants et les épicerie serait responsable du quart du gaspillage alimentaire au Canada (Gooch et al. 2019). Par conséquent, les commerces, tout comme les industries, ont aussi un rôle fondamental à jouer dans la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, voici quelques pistes d'action pour le secteur commercial :

- ***Obliger les commerçants à réduire les prix des aliments proches des dates de péremption***

En France, la loi oblige les entreprises à faire des rabais significatifs sur les produits presque périmés ou moins jolis (déclassés). D'ailleurs à un petit prix, la vente pourrait être plus rapide.

- ***Imposer aussi un protocole d'entente des commerçants avec des banques alimentaires***

Pour récupérer les invendus, les produits déclassés, il faut exiger au préalable la signature d'une entente entre les commerçants et des banques alimentaires en vue de renouveler leurs permis. Cela exigerait aux commerçants à donner les aliments qui sont sur le point de périmer au lieu de les jeter.

- ***Établir un programme interne de récupération dans les institutions***

Les institutions publiques, privées et communautaires, certes, ne font pas partie du secteur marchand, mais il leur reste souvent des surplus de nourriture qui finissent leur course dans les poubelles. Dans certaines institutions, telles que les universités, les écoles, les hôpitaux et les entreprises, il faut mettre

en place un programme qui permettrait de revendre aux employés/étudiants/utilisateurs en fin de journée des plats des individus non consommés, à moindre coût.

- ***S'inscrire en soutien à la mise en place d'un service de court-circuit en alimentation dans les quartiers***

En d'autres termes, c'est créer des systèmes alimentaires hyper locaux, créer des marchés locaux favorisant la mutualisation des ressources disponibles, et des activités de partage de nourriture, comme par exemple, un frigo communautaire.

### Actions à adopter pour les ménages/les foyers

Tout comme les industries et les commerces, les consommateurs jouent un rôle important dans la cessation ou la réduction du gaspillage alimentaire. Des recherches du Conseil national zéro déchet ont révélé en 2017 que « 63% de la nourriture que les canadiens jettent auraient pu être consommée. Pour le ménage canadien moyen, cela représente 140 kilogrammes de nourriture jetée par année – au coût de plus de 1100\$ par année...»<sup>18</sup> Plus du cinquième du gaspillage alimentaire au Canada serait attribuable aux consommateurs dans les foyers, ce qui montre la nécessité pour les autorités compétentes de prendre des mesures urgentes et adaptées à tous les niveaux de la chaîne. Voici des propositions d'actions à adopter pour les ménages :

- ***Mettre en place des programmes favorisant des activités culinaires au sein des organismes communautaires-familles***

Acquérir des habilités pour cuisiner et transformer les aliments avant qu'ils ne soient défraîchis a été identifié, dans la recherche de René Audet et d'Éliane Brisebois<sup>19</sup>, comme le premier moyen adopté par des répondants.es, pour réduire et éviter le gaspillage alimentaire au domicile. Or, les habilités culinaires sont très peu partagées au cours de ces dernières années à Montréal. De plus, vu que les fruits et légumes sont les aliments les plus jetés dans les ménages, il serait important de subventionner les programmes de promotion des saines habitudes de vie, en vue de « mieux informer les consommateurs, comme disait

---

<sup>18</sup> <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>

<sup>19</sup> René Audet et Éliane Brisebois, *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Dans Les contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 5, 2018, p.25

Jacinthe Couthier, sur les moyens de planifier efficacement l'achat de fruits et légumes, de bien les conserver et d'optimiser leur utilisation. »<sup>20</sup>

- ***Équiper les banques alimentaires afin de pouvoir récupérer les invendus en vue de mieux aider les ménages dans le besoin***

Certains organismes de dépannage ne sont pas capables de récupérer certains invendus et des denrées alimentaires non-utilisées parce qu'ils n'ont pas suffisamment de matériels logistiques ou d'espace de stockage. Dans le cadre de son '*Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal*', Éric Ménard a révélé que « (la) plupart des organismes qui récupèrent les dons de supermarchés le font seulement les jours de semaine, faisant en sorte dans de nombreux cas que les surplus de la fin de semaine sont jetés, faute d'espace de stockage ». <sup>21</sup> Si les organismes disposaient des moyens et du soutien logistiques adéquats, et des espaces suffisants pour récupérer plus de nourriture, il serait très profitable pour les personnes les plus démunies et les gens qui ne disposent pas suffisamment d'argent de pouvoir répondre à leurs besoins de nourriture.

#### Actions supplémentaires ou complémentaires aux propositions ci-indiquées

Pour amener l'ensemble de ces acteurs ci-indiqués à réduire et à éviter le gaspillage alimentaire, il est impératif de mettre en œuvre un programme d'éducation et de sensibilisation sur cet enjeu, où les informations seraient partagées dans des infolettres, conférences de presse, correspondances, etc. :

- Dans cet ordre d'idée, il faut informer concrètement les acteurs sur les coûts réels, les quantités, ainsi que les effets environnementaux du gaspillage alimentaire;
- De plus, il faut diffuser les impacts positifs potentiels de la réduction du gaspillage et de la redistribution des denrées aux gens en situation de précarité.

---

<sup>20</sup> Jacinthe Couthier et al. COVID-19 et les changements dans les pratiques alimentaires des ménages, CIRANO Allier savoir et décision, 2020PE-45, Perspectives/Insights, 2020, p.9, Récupéré <https://cirano.qc.ca/files/publications/2020PE-45.pdf>

<sup>21</sup> Ménard, Éric. Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal. Études de cas. Montréal Métropole en santé, Montréal, 2019, P.18

## Conclusion

Lutter contre l'insécurité alimentaire, c'est en bonne partie un travail acharné contre le gaspillage alimentaire. Les nombreux citoyens-es de Montréal ayant signé cette pétition, avaient parfaitement raison de demander à la Ville de s'inspirer et de se doter des mesures (changements réglementaires, plan d'action, incitatifs, etc.) devant éliminer cette pratique de gaspillage et de destruction d'aliments encore propres à la consommation.

Devant un tel enjeu, alors que nombreuses personnes souffrent de l'insécurité alimentaire à Rivière-des-Prairies, la Table de développement social RDP ne saurait rester indifférente. Et parmi les actions les plus urgentes à mettre en place pour réduire, voire cesser, le gaspillage alimentaire à Montréal, nous pouvons les résumer dans les points suivants :

### ***Au niveau des industries***

- Réglementer sur le système des dates d'exemption des produits et des aliments;
- Obliger les producteurs, distributeurs et transformateurs à établir des ententes avec des banques alimentaires pour les surplus et les invendus;
- Investir, encourager et soutenir les producteurs locaux.

### ***Au niveau des commerces et des institutions***

- Obliger les commerces à réduire les prix des aliments proches des dates de péremption;
- Établir un programme interne de récupération des surplus et des invendus dans les institutions, et s'inscrire en soutien à la mise en place d'un service de court-circuit en alimentation dans les quartier.

### ***Au niveau des ménages :***

- Promouvoir et financer les activités culinaires des organismes;
- Équiper les banques alimentaires à pouvoir récupérer les invendus en vue de mieux aider les personnes en situation de précarité;
- Mettre en œuvre un programme d'éducation et de sensibilisation sur l'enjeu du gaspillage devant permettre la diffusion des informations importantes et des rappels dans les infolettres, conférence de presse, correspondances, etc.

Aucune de ces propositions ne sont supérieures par rapport à aux autres, et l'ordre dans lequel elles sont énumérées ne justifient pas non plus leur importance. Nous félicitons cette démarche, et espérons que la Commission soumettra le plus vite que possible son rapport de consultation à la Ville pour l'atteinte de cet objectif visant la réduction du gaspillage alimentaire à Montréal de 50% d'ici 2025. Nous remercions tous les organismes, travailleurs-euses et résidents-es qui nous ont envoyé leurs propositions, afin d'élaborer ce présent mémoire.

## Bibliographie

Audet, R. et Brisebois, E. (2018). *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*. Dans Les contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 5. [Document PDF]. Récupère 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>

Commission de coopération environnementale (2019), Rapport technique sur la quantification de la perte et du gaspillage d'aliments et de leurs répercussions, Montréal, Canada. <http://www3.cec.org/islandora/en/item/11813-technical-report-quantifying-food-loss-and-waste-and-its-impacts-fr.pdf>

FAO, (2010), L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, Combattre l'insécurité alimentaire lors des crises prolongées. <http://www.fao.org/3/a-i1683f.pdf>

Gooch, M., Bucknell, D., Laplain, D., Dent, B., Whitehead, P., Felfel, A. et Glasbey, C. (2019). *The Avoidable Crisis of Food Waste – Technical Report*. [Document PDF]. Récupéré de <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

Institut national de santé publique du Québec, (2014), Collection "Surveillance des habitudes de vie", Numéro 4 : L'insécurité alimentaire dans les ménages québécois : mise à jour et évolution de 2005 à 2012. [https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1858\\_Insecurite\\_Alimentaire\\_Quebecois.pdf](https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1858_Insecurite_Alimentaire_Quebecois.pdf)

Jacinthe Couthier et al. (2020), COVID-19 et les changements dans les pratiques alimentaires des ménages, CIRANO Allier savoir et décision, 2020PE-45, Perspectives/Insights, Montréal. Récupéré <https://cirano.qc.ca/files/publications/2020PE-45.pdf>

Ménard, Éric (2019), Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal. Études de cas. Montréal Métropole en santé, Montréal. <https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11-LD.pdf>

RECYC-QUEBEC. (s. d). *Gaspillage alimentaire*. Dans Recyc-Québec. Récupère de [https:// www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire](https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire)

### **Les sites consultés :**

<https://www.cdcrdp.org/tdsrdp/du-coeur-au-ventre/>

<http://www.fao.org/3/i2697f/i2697f00.htm>

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

<https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/82-625-x/2020001/article/00001-fra.htm>

[https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?\\_pageid=8258,90438486&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=8258,90438486&_dad=portal&_schema=PORTAL)

<https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>