



Gaspillage alimentaire :
Survол d'un problème majeur et des pistes de solutions ici et ailleurs



par **Éric Ménard, M. Env.**
Spécialiste en gaspillage alimentaire





En 2011, rapport de la FAO a révélé que
1,3 milliards de tonnes de nourriture sont
perdues ou gaspillées chaque année



**Le 1/3 des aliments produits mondialement
gaspillé**




Engrais | Pesticides | Machineries
Transport | Emballages | ...



Pollution de l'eau et des sols | Émission de GES
Consommation d'eau | Enfouissement | ...



**Le 1/3 des impacts environnementaux
générés pour rien**



Engrais | Pesticides | Machineries
Transport | Emballages | ...



**Au Canada, on jeterait pour 27 milliards \$
de nourriture par année**



**Le 1/3 de l'argent investi en alimentation
gaspillé**

Répartition des gaspillages Au Canada



Source : schéma d'Explora fait à partir des données de M. Gooch et al. (2010), Value Chain Management Center



LES CAUSES

À la production

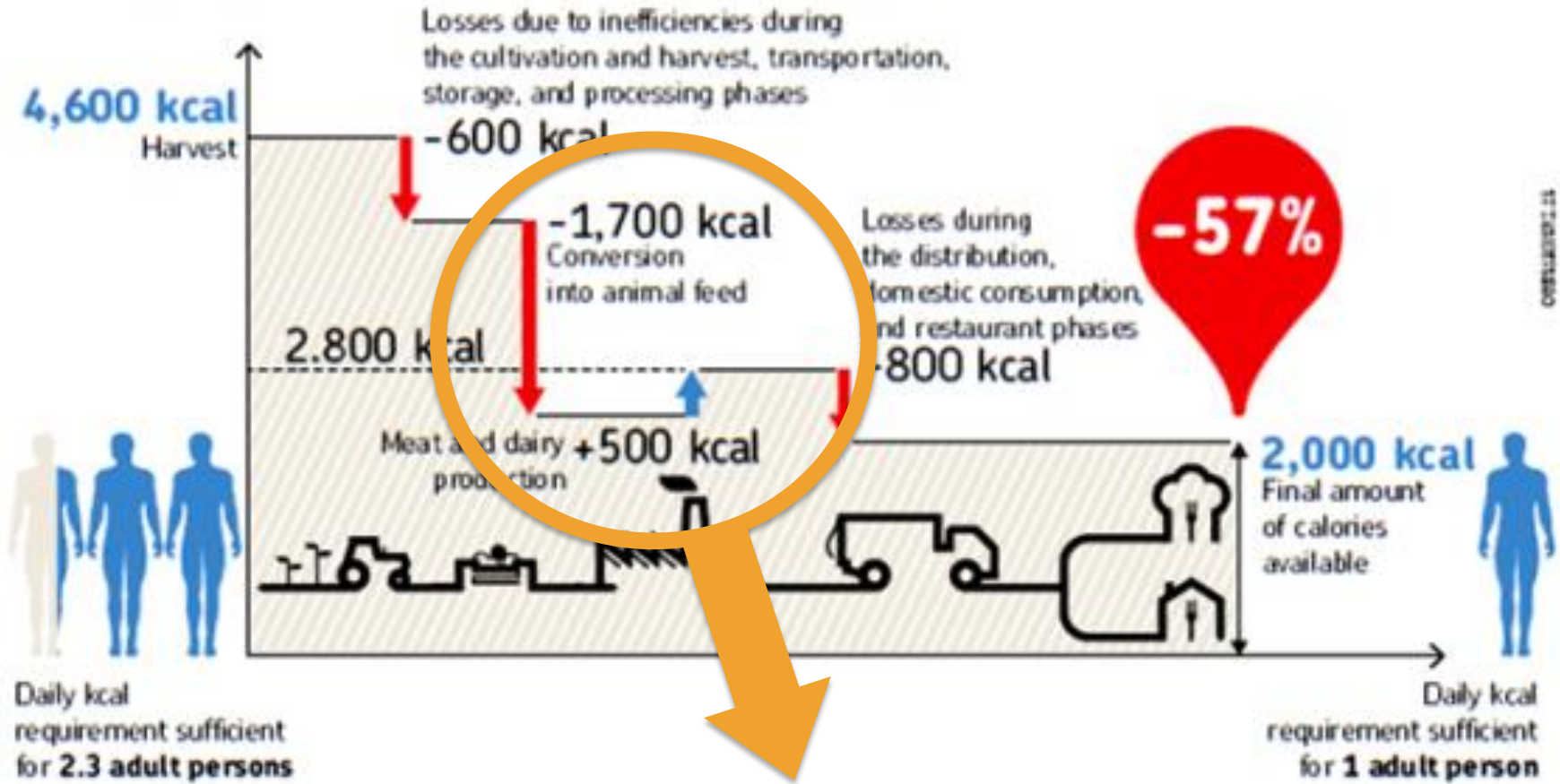
Facteurs naturels

- Conditions climatiques, ravageurs, maladies, ...

Facteurs humains

- Produits légèrement abîmés ne pouvant se conserver jusqu'à la vente
- Non-respect de critères esthétiques
- Surproduction
- **Production de viande et de produits laitiers**

Estimate of food losses along the entire chain (daily Kcal per capita)



Perte indirecte de 26% des calories produites pour produire de la viande et des produits laitiers

A decorative border of fresh vegetables, including lemons, bell peppers, and leafy greens, frames the top and bottom corners of the slide.

LES CAUSES

À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »



Fraction des 1300 tranches de pain jetées quotidiennement par un fabricant de sandwichs au Royaume-Uni (tiré de : Stuart, 2009)



LES CAUSES

À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »

Au restaurant

- Surproduction
- Portions trop grosses

À la distribution/vente au détail

- Défauts d'emballages (erreurs ou bris)
- Dégradation des périssables
- Surstockage
- **Date de « péremption »**



Sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

- **La date de péremption n'est pas une garantie de la salubrité de l'aliment.** Elle constitue plutôt une indication de la **fraîcheur** et de la durée de conservation potentielle des aliments non ouverts.
- Toutefois, l'aliment peut perdre un peu de sa **fraîcheur** ou de son **goût** ou sa **texture** peut être différente. L'aliment peut également perdre un peu de sa **valeur nutritive**.
- Les produits ayant une durée de **conservation de plus de 90 jours ne nécessitent pas de date de péremption.**
- Les aliments peuvent **être achetés** et **consommés après la date de péremption.**



Sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

- **La date de péremption n'est pas une garantie de la salubrité de l'aliment.** Elle constitue plutôt une indication de la **fraîcheur** et de la durée de conservation potentielle des aliments non ouverts.

DONC

« Meilleur avant » = fraîcheur

→ **Aucune réelle indication de salubrité**



LES CAUSES

À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »

Au restaurant

- Surproduction
- Portions trop grosses

À la distribution/vente au détail

- Emballages abîmés ou erronés
- Dégradation des périssables
- Surstockage
- Date de « péremption »

À la maison

- Mauvaise gestion du frigo
- Banalisation des pertes
- Etc.



En parallèle...

Au Québec :

- Près de **300 000 personnes** bénéficient des banques alimentaires québécoises chaque mois
- Les organismes montréalais réussissent à répondre à **seulement 65 % de la demande** d'aide alimentaire



SOLUTION 1
REDIRIGER LES ALIMENTS
« INVENDABLES »

```
graph TD; A[Production agricole] --> B[Surplus, aliments « déclassés », etc.]; C[Industrie agroalimentaire] --> D[Surplus, « retailles », etc.]; E[Distribution et vente au détail (et autres)] --> F[Surplus, défauts d'emballage, « périmés », etc.]; B --> G[Protection légale du bon samaritain]; D --> G; F --> G; G --> H[Banques alimentaires];
```

Production agricole

Surplus, aliments
« déclassés »,
etc.

Industrie
agroalimentaire

Surplus,
« retailles », etc.

Distribution et
vente au détail
(et autres)

Surplus, défauts
d'emballage,
« périmés », etc.

Protection légale du bon samaritain

Code civil du Québec, 1991, c. 64, art. 1471

« La personne qui [...], dans un but désintéressé, dispose gratuitement de biens au profit d'autrui est exonéré de toute responsabilité pour le préjudice qui peut en résulter, à moins que ce préjudice ne soit dû à sa faute intentionnelle ou à sa faute lourde. »

Banques alimentaires

A decorative border of fresh vegetables, including lemons, bell peppers, and leafy greens, frames the top and bottom corners of the slide.

EXEMPLES :

- Moisson Montréal (et autres Moisson)
- La Tablée des chefs
- Etc.

```
graph TD; A[Production agricole] --> B["Surplus, aliments « déclassés », etc."]; C[Industrie agroalimentaire] --> D["Surplus, « retailles », etc."]; E["Distribution et vente au détail (et autres)"] --> F["Surplus, défauts d'emballage, « périmés », etc."]; B --> G["Marchés alternatifs"]; D --> G; F --> G;
```

Production agricole

Surplus, aliments
« déclassés »,
etc.

Industrie
agroalimentaire

Surplus,
« retailles », etc.

Distribution et
vente au détail
(et autres)

Surplus, défauts
d'emballage,
« périmés », etc.

Marchés alternatifs

- Circuits courts
- Épiceries alternatives
- Produits à rabais

EXEMPLE : Paniers bios du réseau ASC d'Équiterre

équiterre

LES FERMIERS
DE FAMILLE
D'ÉQUITERRE
VEULENT VOUS
ADOPTER



Adhérez sur
paniersbio.org





EXEMPLE :

Épiceries solidaires et sociales (France)

Objectif

Accès à la consommation à une clientèle fragilisée tout en entretenant la **dignité** et la **liberté de choix**

- Prix des produits : environ 20 % du marché habituel

Principales sources des produits :

- Banques alimentaires
- Entreprises agroalimentaires (produits invendables)



EXEMPLE :

Rayon « Fruits et légumes moches » (France)

Objectif

« Remettre sur le marché des produits qui n'étaient pas destinés à la vente en créant une nouvelle variété : les fruits et légumes moches »

- 30 % moins cher que les produits réguliers

**POUR
VOTRE SANTÉ
MANGEZ**

5 FRUITS ET LEGUMES MOCHES

PAR JOUR.

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÖCHES
Intermarché

L'ORANGE MOCHE

**CA
FAIT
DU
TRES
BEAU
JUS.**

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÖCHES
Intermarché

L'AUBERGINE MOCHE

**A
CE
PRIX
LA
ELLE
POURRAIT
ETRE
ENCORE
PLUS
MOCHE.**

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.

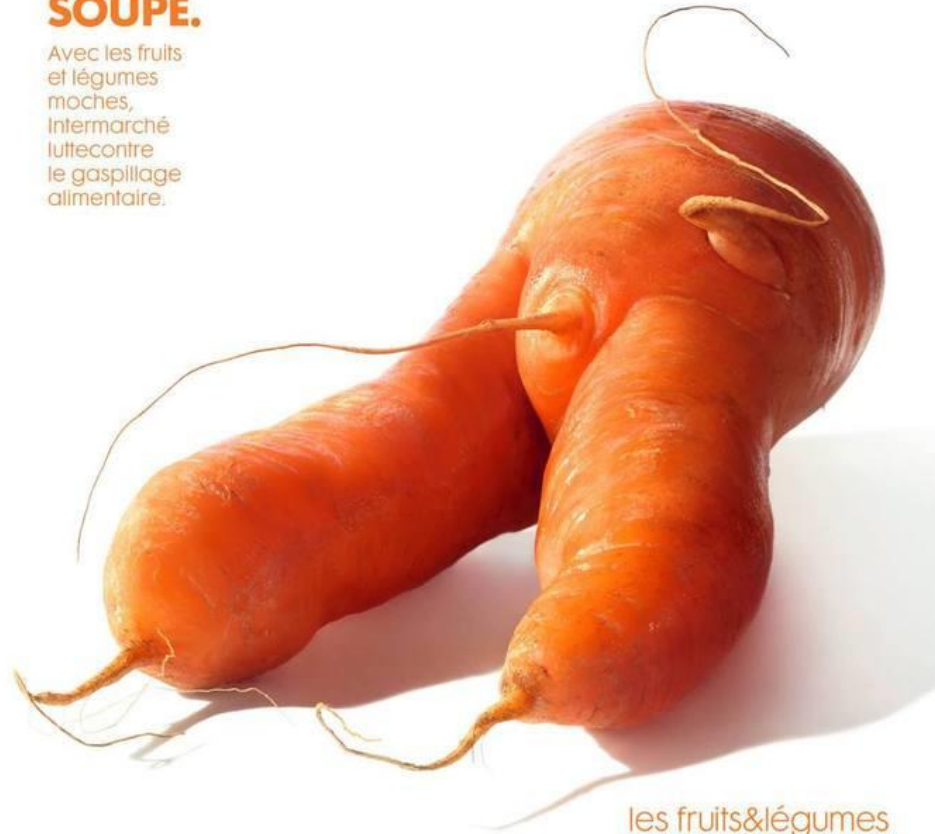


les fruits&légumes
MÖCHES
Intermarché

UNE CAROTTE MOCHE

**C'EST
UNE
JOLIE
SOUPE.**

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits & légumes
MÖCHES
Intermarché

LE CITRON MOCHE

AVANT
D'ÊTRE
UN CITRON
MOCHE
C'EST
AVANT
TOUT
UN
CITRON.

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÔCHES
Intermarché

LA POMME DE TERRE MOCHE

ÉLUE
MISS
PURÉE
2013.

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÔCHES
Intermarché

LA POMME MOCHE

**C'EST
COMME
UNE
BELLE
MAIS
MOINS
CHER.**

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÔCHES
Intermarché





Source : page Facebook Intermarché

A decorative border of fresh vegetables, including lemons, bell peppers, and leafy greens, frames the top and bottom corners of the slide.

SOLUTION 2
CHANGER LE SYSTÈME DE
DATE DE PÉREMPTION



EXEMPLE :

Systeme à deux dates (France)

➤ **Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

« À consommer de préférence avant... »

→ Équivalent de la date « Meilleur avant » en Amérique

➤ **Date limite de consommation (DLC)**

Doit obligatoirement figurer sur les « denrées microbiologiquement périssables susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine »

→ **Réelle indication de salubrité**

A decorative border of fresh vegetables and fruits, including lemons, bell peppers, and leafy greens, is visible at the top and bottom corners of the slide.

SOLUTION 3

MESURES DE RÉDUCTION DANS LES RESTAURANTS ET INSTITUTIONS

A decorative border of fresh vegetables and fruits, including lemons, bell peppers, and leafy greens, is visible at the top and bottom corners of the slide.

EXEMPLES :

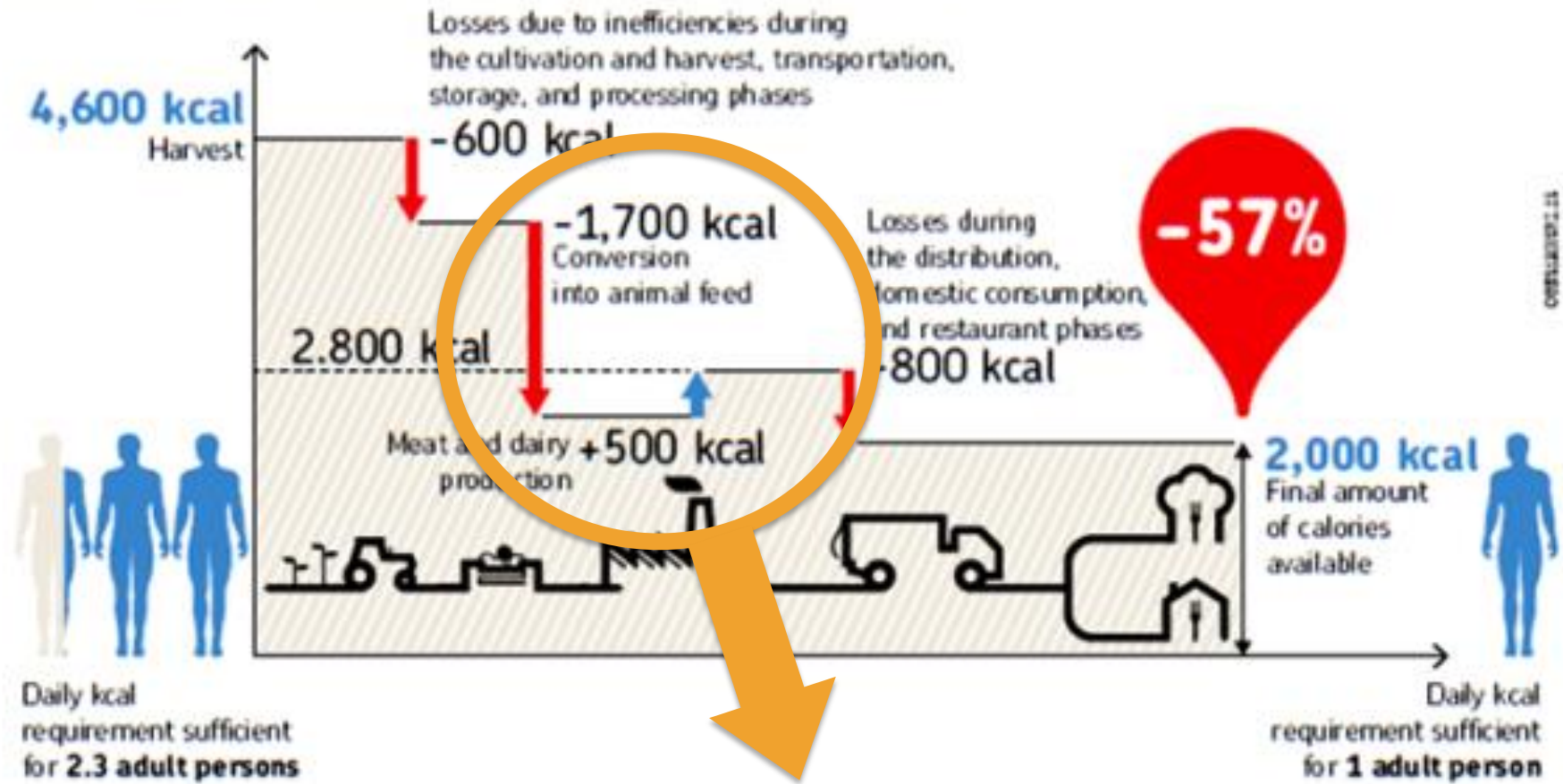
- Respect du produit au restaurant Toqué!
- Choix de taille de portion
- Pénalité sur les restes

A decorative border of fresh vegetables and fruits, including lemons, bell peppers, and leafy greens, frames the top and bottom corners of the slide.

SOLUTION 4

MANGER MOINS DE VIANDE

Estimate of food losses along the entire chain (daily Kcal per capita)



Perte indirecte de 26% des calories produites pour produire de la viande et des produits laitiers



Piste de solutions, en bref

➤ **Gouvernements**

- Diagnostic de base de la situation au Québec
- Plan de lutte au gaspillage (objectifs, subventions)
- Modification du système de date de péremption

➤ **Producteurs, industries et commerces**

- Suivi chiffré et objectifs
- Mesures de réduction
- Dons alimentaires
- Marchés alternatifs



Piste de solutions, en bref

➤ Organismes

- Structuration
- Concertation et mutualisation

➤ Consommateurs

- S'informer
- Mieux gérer ses achats et son frigo
 - [Sauve ta bouffe \(www.sauvetabouffe.org\)](http://www.sauvetabouffe.org)
- Sensibiliser son entourage
- Manger moins de viande



MERCI!

Des questions?

Retrouvez mon **essai**
et plus encore sur **mon blog**
« Tu vas pas jeter ça? »

www.tuvaspasjeterca.com