

A large, stylized grey hand graphic is positioned in the background, with fingers spread. It is semi-transparent, allowing the text to be seen through it.

**Mobiliser la population québécoise
pour réduire le gaspillage alimentaire : un enjeu
de développement durable**

Mémoire présenté par les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ)
9 mars 2016

SOMMAIRE EXÉCUTIF

Ces dernières années, de plus en plus de personnes sont préoccupées par les questions environnementales. Les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire en fait partie et doit être une priorité, car il est estimé que 40 % de la nourriture produite au Canada est gaspillée et la perte financière liée au gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne agroalimentaire canadienne est évaluée à 31 milliards de dollars/an. L'empreinte écologique du gaspillage alimentaire est majeure. En effet, au niveau mondial, produire la nourriture qui sera jetée gaspillerait annuellement l'équivalent de la surface du Canada et de l'Union européenne en terres agricoles, gaspillerait quotidiennement 200 litres d'eau par personne, nécessiterait annuellement 300 millions de barils de pétrole et produirait annuellement 23 % des gaz à effet de serre. Le constat ébranle, l'action est nécessaire.

Les AmiEs de la Terre de Québec ont donc lancé en 2012 le projet Sauve ta bouffe, qui vise à outiller et à informer la population sur la réduction du gaspillage alimentaire. Le projet se donne différents moyens pour ce faire, comme un site web et une page Facebook. Des articles sont rédigés et diffusés, des entrevues, des conférences, des ateliers sont donnés, etc. Sauve ta bouffe se veut être la référence québécoise en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Le mandat de notre projet inclut aussi des actions de revendication auprès d'instances gouvernementales pour qu'elles passent à l'action. Ainsi, ce mémoire sera présenté à RECYC-Québec et au Ministère Développement durable, Environnement et lutte contre les Changements climatiques (MDDELCC).

De nombreux gouvernements, ailleurs dans le monde, agissent depuis plusieurs années. Grâce à des actions d'information, d'éducation, et de sensibilisation et diverses mesures de réduction, le Royaume-Uni et le Danemark ont respectivement diminué le gaspillage alimentaire de 21% en quatre ans et de 25% en cinq ans. Au Québec, trop peu d'action ont été faites sur le sujet. Le gouvernement a le pouvoir d'encourager la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. D'ailleurs, au Canada, un projet de loi privé a été déposé récemment pour l'adoption d'une politique contre le gaspillage alimentaire. C'est par une approche coopérative entre le gouvernement, l'industrie, les organismes communautaires et la population, que la lutte contre le gaspillage alimentaire sera plus efficace.

Afin de proposer des actions pour la réduction du gaspillage, les ATQ ont formulé huit préoccupations qui sont : les enjeux sociaux, environnementaux, économiques et politiques du gaspillage alimentaire; la réduction à la source du gaspillage; la sécurité alimentaire; la consommation responsable; la valeur intrinsèque de l'aliment; l'accès aux savoirs culinaires et le pouvoir du consommateur. Ces préoccupations nous ont amenés à l'élaboration de huit principes, qui nous ont servi d'assises pour la formulation de deux grands objectifs, soit de diminuer de 30 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025, et d'améliorer les comportements alimentaires et l'autonomie des personnes en cuisine.

Six moyens sont proposés pour atteindre les objectifs: amorcer une collecte des données sur le gaspillage alimentaire au Québec; faire une campagne de sensibilisation de grande envergure; utiliser le principe des 3RV-E pour faire valoir la réduction du gaspillage alimentaire; établir une journée nationale de lutte contre le

gaspillage alimentaire au Québec ; encourager et soutenir les organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire ; adopter des politiques et règlements relatives au gaspillage alimentaire.

Selon nous, il est indispensable de faire des recherches sur ce que représente le gaspillage alimentaire au Québec, en termes qualitatifs et quantitatifs, pour s'attaquer adéquatement au problème. De là devrait découler une stratégie globale d'action pour la réduction du gaspillage alimentaire qui débiterait par une campagne de sensibilisation grand public, car les consommateurs sont responsables de la moitié du gaspillage alimentaire.

Prendre de tels moyens pour lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi contribuer à réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES), s'opposer à la surconsommation d'eau potable, des énergies, et de la sur exploitation des terres arables ; des objectifs que visent le gouvernement québécois et dans lesquels s'inscrit ce mémoire.

TABLE DES MATIÈRES

APPUIS	5
UN PEU DE NOUS.....	6
INTRODUCTION	7
ÉTAT DE FAIT.....	9
PRINCIPES	10
Principe 1 : Considérer le gaspillage alimentaire comme enjeu social, environnemental, économique et politique	10
Principe 2 : La lutte au gaspillage alimentaire permet de réduire les déchets à la source	11
Principe 3 : Assurer l’accessibilité à des aliments de qualité	11
Principe 4 : Consommer de manière durable et responsable	12
Principe 5 : Diminuer l’empreinte écologique	12
Principe 6 : Respecter le travail en amont de l’aliment acheté	13
Principe 7 : Donner accès aux savoirs	13
Principe 8 : Miser sur le pouvoir du consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne alimentaire, du champ à la fourchette	13
OBJECTIFS	14
Objectif 1 : Réduire la quantité des déchets alimentaires dans les foyers québécois	14
Objectif 2 : Améliorer les comportements alimentaires et l’autonomie en cuisine	15
MOYENS.....	16
Moyen 1 : Amorcer une collecte des données sur le gaspillage alimentaire au Québec	16
Moyen 2 : Mener une campagne de sensibilisation de grande envergure	16
Moyen 3 : Utiliser le principe des 3RV-E pour faire valoir la réduction du gaspillage alimentaire	20
Moyen 4 : Établir une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire au Québec	20
Moyen 5 : Encourager les organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire	20
Moyen 6 : Adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire	21
CONCLUSION	22
BIBLIOGRAPHIE.....	23
ANNEXE 1 : PROJET SAUVE TA BOUFFE des ATQ.....	27
ANNEXE 2 : PROJETS/ÉTUDES INSPIRANTS.....	28
ANNEXE 3 : PROFILS DES CONSOMMATEURS	31

APPUIS

Nous remercions grandement les personnes et organismes œuvrant dans toute la chaîne agroalimentaire qui ont appuyé ce mémoire. Les voici :

Alex Cuisine, Leduc, Alexandra, nutritionniste-diététiste, présidente de Makéa nutrition, blogueuse et auteure

Conserverie du quartier, Bouchard, Yoland, président

Ferme Bédard et Blouin, Bédard, Sarah, propriétaire

Front commun québécois pour la gestion écologique des déchets, Ménard, Karel, directeur général

La Tablée des Chefs, Couture-Houle Janick, coordonnatrice des événements

Marché de proximité de Québec, Béland Morin, Annick, coordonnatrice

Ménard, Éric, conférencier, blogueur, spécialiste en gaspillage alimentaire

Moisson Québec, Coté, Éline, directrice générale

Réseau québécois des groupes écologistes, Massé, Bruno, coordonnateur général

Restaurant Laurie Raphaël, Vézina, Daniel, chef propriétaire, animateur et auteur

Union Paysanne, Bouchard, Roméo, fondateur et ancien président de l'Union paysanne

Union Paysanne, Laplante, Maxime, vice-président

Université du Québec à Chicoutimi, Chaire en éco-conseil, Huybens, Nicole, professeur

Université Laval, Boulianne, Manon, chercheure principale du projet Manger local dans la Communauté métropolitaine de Québec

UN PEU DE NOUS

Qui sommes-nous :

Fondé en 1978, le mouvement citoyen des AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) a pour mission de faciliter la transition vers une société écologiste. Les ATQ se démarquent par leur volonté de travailler sur les causes de la crise écologique et de proposer des solutions plutôt que de chercher à amoindrir les impacts des différentes formes de pollution et d'injustices sociales et environnementales.

Le projet Sauve ta bouffe veut contrer le gaspillage des ressources dans une optique écologiste en priorisant la réduction à la source et en augmentant la disponibilité des denrées, en vue d'améliorer la sécurité alimentaire. Il veut susciter une réflexion critique et mettre en place diverses mesures permettant une meilleure gestion des aliments, tant au niveau individuel que collectif. Le projet Sauve ta bouffe se veut être la référence québécoise en matière de réduction du gaspillage alimentaire, en outillant et sensibilisant la population. Pour ce faire, nous avons un site web et une page Facebook, nous publions régulièrement des articles, donnons des ateliers et des conférences, participons à des activités de réseautage, etc. Les principales valeurs de Sauve ta bouffe ont trait à la consommation durable et responsable, au respect des aliments, à la sécurité alimentaire, à la réduction à la source, à la diminution de l'empreinte écologique et au partage des savoirs. Plus de détails sur ce projet sont présentés à l'annexe 1.

Pourquoi ce mémoire :

Depuis de nombreuses années, les ATQ constatent le gâchis du gaspillage alimentaire, tant au niveau mondial que local. Ainsi le mandat de notre projet Sauve ta bouffe inclut entre autres des actions de revendication auprès d'instances gouvernementales pour qu'elles passent à l'action. De nombreux gouvernements, ailleurs dans le monde, agissent depuis plusieurs années. Au Québec, aucune mesure d'envergure n'a été prise, nous accusons de sérieux retards. Le gouvernement, par la responsabilité qui lui est propre à mettre en place des dispositions législatives et des programmes, a le pouvoir d'influencer et d'encourager la mise en place de mesures de réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne agroalimentaire. Par une approche coopérative entre le gouvernement, l'industrie, les organismes communautaires et la population, la lutte contre le gaspillage alimentaire sera plus efficace. Ce mémoire sera présenté à RECYC-Québec et au Ministère du Développement Durable, de l'Environnement, et de la Lutte aux Changements Climatiques (MDDELCC).

INTRODUCTION

Notes préalables :

Terminologie : Le terme du gaspillage alimentaire réfère à la nourriture initialement destinée à être consommée par des êtres humains, mais qui est perdue le long de la chaîne alimentaire¹. Quelques études font une distinction entre les pertes (surtout en début de chaîne) et le gaspillage (surtout en fin de chaîne). Ce mémoire ne fera pas cette distinction et utilisera l'expression englobante du gaspillage alimentaire.

Statistiques : L'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (Food and Agriculture Organization en anglais, ou FAO) et d'autres organisations nationales (ex. : Statistiques Canada) préviennent que les résultats de leurs études sur le gaspillage alimentaire doivent être interprétés avec grande précaution, car ceux-ci reposent sur plusieurs hypothèses en raison d'un manque de données sur le sujet. D'ailleurs, au Québec, très peu de données existent ou sont accessibles.

Ces dernières années, de plus en plus de personnes sont préoccupées par la surexploitation des ressources naturelles et les impacts des changements climatiques. À la lumière de plusieurs études de la FAO sur le sujet, les AmiEs de la Terre de Québec considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être une priorité. En effet, « 30 % de la nourriture produite au niveau mondial est jetée sans avoir été consommée² » et au Canada, 40 % de la nourriture produite est gaspillée³. Ceci a des impacts environnementaux, sociaux et économiques majeurs. Ainsi, les bouches à nourrir ne manquent pas, mais la gestion actuelle de nos denrées fait en sorte qu'une grande part de celles-ci sont jetées avant de se retrouver dans les assiettes. C'est pourquoi il serait plus rentable de réduire le gaspillage alimentaire que d'accroître la production agricole pour nourrir une population croissante. La FAO évalue qu'en réduisant de moitié le gaspillage alimentaire, il faudrait augmenter de 32 % la production alimentaire mondiale pour nourrir les neuf milliards d'humains projetés en 2050. À l'heure actuelle, la hausse nécessaire de la production alimentaire est estimée à 60 %⁴.

Bien que le gaspillage alimentaire ait lieu chez les producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, vendeurs et restaurateurs, notre mémoire sera axé exclusivement sur le gaspillage alimentaire engendré par les consommateurs, soit les aliments achetés, cuisinés et utilisés à la maison. En effet, les consommateurs seraient responsables de 49 % de la nourriture gaspillée tout au long de la chaîne⁵.

¹ Uzea Nicole, Gooch Martin et Sparling David. 2014. *Élaboration d'une approche dirigée par l'industrie du problème de gaspillage de nourriture au Canada. Provision Coalition*. [En ligne].

<http://www.provisioncoalition.com/assets/website/pdfs/Provision-Addressing-Food-Waste-In-Canada-FR.pdf>.

P10-11. Consulté le 9 mars 2016.

² Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Pertes et gaspillages alimentaires*. [En ligne], <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>. Consulté le 9 mars 2016.

³ Gooch, Martin. Felfel Abdel, Marenick Nicole. 2010. *Value Chain Management Centre. Food waste in Canada. Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*. [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>. P. 2. Consulté le 9 mars 2016.

⁴ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Pertes et gaspillages alimentaires*. [En ligne], <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>. Consulté le 9 mars 2016.

⁵ Gooch, Martin. Felfel Abdel. 2014. *Value Chain Management Centre. "\$27 billion" revisited. The cost of annual Canada's food waste* [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf> P. 12. Consulté le 9 mars 2016.

Nous savons que nos démarches s'inscrivent dans une mouvance mondiale de conscientisation. En effet, le *Urban Food Lab*, un OSBL américain qui travaille sur les enjeux de l'alimentation durable, considère que la lutte contre le gaspillage alimentaire est de s'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation, protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets, et retrouver du pouvoir d'achat. Pour sa part, Guillaume Garot, député français, ancien ministre délégué à l'agroalimentaire, et instigateur de la loi antigaspillage votée à l'Assemblée nationale et au Sénat, croit que la lutte au gaspillage alimentaire « est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. »⁶.

Dans un premier temps, ce mémoire présente les principes de base qui ont émergé de la réflexion collective du comité Sauve ta bouffe. Ces principes ont, dans un deuxième temps, permis d'établir deux objectifs qui sont de réduire la quantité de déchets alimentaires dans les foyers québécois, d'améliorer les comportements alimentaires liés à l'utilisation et la conservation des aliments et l'autonomie en cuisine. Afin d'atteindre ces objectifs, nous avons formulé six moyens dont la majorité vise des changements de comportement chez les consommateurs. Finalement, trois annexes se trouvent à la fin du présent document. La première présente le projet Sauve ta bouffe dans son ensemble, la seconde expose différentes initiatives inspirantes pour la réduction du gaspillage alimentaire à travers le monde, et la dernière décrit des profils des consommateurs.

⁶ Comité régional d'éducation pour la santé. 2013. Actes. *Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives*. Centre le Mistral, 11 Impasse Flammarion – 13 001 Marseille. [En ligne], http://www.cres-paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf. P.18 Consulté 9 mars 2016.

ÉTAT DE FAIT

Le gaspillage alimentaire a lieu tout au long de la chaîne agroalimentaire et a de nombreux impacts. Voici de quelle façon le gaspillage se traduit chez les consommateurs :

- Le gaspillage alimentaire chez les consommateurs en Amérique du Nord est de 115 kg/an/habitant⁷.
- Des sondages d'opinion et études démontrent qu'en Europe et en Amérique du Nord, la majorité des gens estime gaspiller entre 1 à 5 % de leur nourriture alors qu'en réalité c'est davantage entre 14 et 25 %⁸.
- Le gaspillage alimentaire par habitant des États-Unis a progressivement augmenté d'environ 50 % depuis 1974⁹.
- Selon Green Cook, projet européen transnational mené entre 2010 et 2013, la quantité de nourriture disponible dans les épiceries a considérablement augmenté au cours des dernières décennies. Toutefois, la part de l'alimentation dans les dépenses des ménages a diminué avec comme effet immédiat que notre relation à la nourriture s'est modifiée. Sans y faire attention, nous nous sommes mis à jeter de la nourriture. La moindre valeur accordée à nos aliments constitue une des principales raisons du gaspillage. À cela s'ajoutent d'autres explications : la modification de l'organisation familiale, le changement des rythmes de vie, une mauvaise interprétation des dates de consommation, les comportements d'achats compulsifs, la gestion inadéquate des quantités tant à l'achat qu'à la préparation, la perte des savoirs quant à la réutilisation¹⁰.

⁷ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. Rome. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf> . P.13. Consulté le 15 mars 2016.

⁸ Waridel, Laure. 2011. *L'envers de l'assiette*, éd. Écosociété, p.132-133;230.

⁹ Ministère de l'Écologie, du Développement durable, du Transport et du Logement. 2011. Direction générale de la prévention des risques. *Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire. Présent pour l'avenir*. France. [En ligne], http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/Rapport%20interm%C3%A9diaire_VF-1.pdf. P.1; 29. Consulté le 15 mars 2016.

¹⁰ Greencook. 2010. *Bruxelles environnement, IBGE-Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement. Manger bien, jeter moins*. [En ligne], http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Brochure_GreenCook_FR.PDF?langtype=2060. P. 4; 28. Consulté le 15 mars 2016.

PRINCIPES

Huit principes ont émergé de notre réflexion, ils sont détaillés ci-dessous. Il n'y a pas d'ordre établi dans leur présentation, le premier n'étant pas plus important que les autres et vice-versa.

Principe 1 : Considérer le gaspillage alimentaire comme enjeu social, environnemental, économique et politique

Le gaspillage alimentaire a des impacts majeurs et diversifiés.

Social :

Selon les dernières données disponibles, en 2014, près de 300 000 personnes bénéficiaient mensuellement de l'aide alimentaire au Québec¹¹. Ces personnes, comme la majorité de Québécois et Québécoises, gaspillent une partie de leurs aliments souvent par manque de connaissances en matière de préservation, de conservation et de transformation des aliments. Nous croyons que par l'éducation et la sensibilisation, il serait possible d'aider ces personnes à mieux gérer leurs aliments et ainsi, augmenter la quantité et la qualité de ceux-ci pour une meilleure sécurité alimentaire.

Environnemental :

Au niveau mondial, produire la nourriture qui sera jetée gaspillerait annuellement 1.4 milliard d'hectares de terres agricoles, l'équivalent de la surface du Canada et de l'Union Européenne combinée¹², gaspillerait quotidiennement 200 litres d'eau par personne¹³, nécessiterait annuellement 300 millions de barils de pétrole¹⁴ et produirait annuellement 23 % des gaz à effet de serre¹⁵. Si le gaspillage était un pays, il serait le 2e en taille et le 3e plus grand producteur de gaz à effet de serre (GES)¹⁶.

Économique :

La perte financière liée au gaspillage alimentaire au Canada est évaluée à 31 milliards de dollars/an¹⁷. Ce sont en partie les impôts du contribuable qui paient pour le traitement de ces déchets. Aussi, le coût des stocks invendus, pertes pour les commerces, se répercute sur le prix des aliments vendus. Le client paye non seulement pour les aliments qu'il achète, mais en partie pour les pertes des commerces. De plus, le

¹¹Les banques alimentaires du Québec. 2014. *Bilan faim Québec 2014*. [En ligne], <https://www.banquesalimentaires.org/wp-content/uploads/2015/07/c56b9d6eb57815aba1d18489466ea3fc.pdf> P. 7. Consulté le 15 janvier 2015.

¹²FAO.2013. *Toolkit, Reducing the food wastage footprint*. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>. P 15-119. Consulté le 15 mars 2016.

¹³Stuart, Tristram. 2009. *Global gâchis, Gaspillage — Le scandale alimentaire mondial*. [En ligne], http://www.ted.com/talks/tristram_stuart_the_global_food_waste_scandal?language=fr. Consulté le 15 mars 2016.

¹⁴Ministère de l'Écologie, du Développement durable, du Transport et du Logement. 2011. *Direction générale de la prévention des risques. Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire. Présent pour l'avenir*. France. [En ligne], http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/Rapport%20interm%C3%A9diaire_VF-1.pdf. P.1; 29. Consulté le 15 mars 2016

¹⁵Ménard Éric. 2013. *Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs*. Université de Sherbrooke. [En ligne], https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2013/Menard_E_2013-01-21_01.pdf. P.7- 81. Consulté le 15 mars 2016.

¹⁶FAO.2013. *Toolkit, Reducing the food wastage footprint*. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>. P 15-119. Consulté le 15 mars 2016.

¹⁷Gooch, Martin. Felfel Abdel. 2014. *Value Chain Management Centre. "\$27 billion" revisited. The cost of annual Canada's food waste* [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf> P. 12. Consulté le 15 mars 2016.

gouvernement subventionne l'agriculture et la production alimentaire, ce sont donc des fonds publics qui sont investis dans une industrie qui les gaspille en partie.

Politique :

Comme le gaspillage a des impacts sociaux, environnementaux et économiques, il revient au gouvernement de s'y attaquer. Au Québec, très peu d'actions gouvernementales sont mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Pourtant, un peu partout dans le monde, des lois, programmes, règles, cibles, campagnes d'informations et projets institués par des gouvernements sont opérationnels pour réduire le gaspillage alimentaire. En Ontario, par exemple, il a été constaté qu'il n'existe pas au Canada de définition claire du gaspillage alimentaire, qu'il n'y a aucune mesure commune, qu'il y a trop peu de données et que pour de nombreuses entreprises, le gaspillage n'est pas une priorité. Afin de pallier ces lacunes, l'Ontario recommande de former un comité composé de membres du gouvernement, d'experts et d'acteurs de la chaîne agroalimentaire qui se pencheront sur les différents aspects du gaspillage alimentaire avant de lancer des mesures pour la réduction de celui-ci. En France, une importante loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée au Parlement au début de l'année 2016. Au Royaume-Uni, l'organisme *Waste and Resources Action Programme* (WRAP), financé par les gouvernements, est un exemple très inspirant, tout comme ce qu'a fait Green Cook, un projet regroupant plusieurs pays d'Europe de l'Ouest. Ces études, projets et loi sont présentés à l'annexe 2.

Principe 2 : La lutte au gaspillage alimentaire permet de réduire les déchets à la source

Selon le Plan d'action québécois sur la Gestion des matières résiduelles (1998-2008)¹⁸, la réduction à la source est l'action permettant d'éviter de générer des résidus lors de la fabrication, de la distribution et de l'utilisation d'un produit. Selon la politique québécoise de gestion des matières résiduelles (2011-2015)¹⁹, le principe des 3RV-E (réduction à la source, réemploi, recyclage, valorisation, élimination) sous-tend de privilégier la réduction à la source. Autrement dit, le résidu alimentaire le plus facile à gérer est celui qui n'est pas généré.

Paradoxalement, des solutions sont surtout mises en place en fin de cycle de vie l'aliment (ex : valorisation du compostage). Bien que l'un n'empêche pas l'autre, le compostage devrait être une solution de dernier recours; les solutions à mettre en place doivent se situer bien avant la fin de vie de l'aliment. Qui plus est, le plan d'action 2011-2015 de la politique québécoise de gestion des matières résiduelles prévoit interdire l'élimination des matières organiques putrescibles résiduelles dès 2020²⁰, d'où l'intérêt de générer moins de résidus.

Principe 3 : Assurer l'accessibilité à des aliments de qualité

En diminuant le gaspillage alimentaire, l'accessibilité des aliments serait accrue. Au niveau individuel, force est de constater que les gens gaspillent souvent par manque de temps et d'organisation. Pour Sauve ta bouffe, il est primordial d'outiller la population, afin qu'elle puisse progressivement changer ses habitudes en vue d'augmenter la disponibilité des aliments frais et de qualité. Au niveau collectif, nous croyons qu'il serait

¹⁸ Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, Plan d'action 1998-2008*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/politique1998-2008/>. Consulté le 15 mars 2016.

¹⁹ Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, Plan d'action 2011-2015*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/plan-action.pdf>. Consulté le 15 mars 2016.

²⁰ Ibid.

souhaitable de favoriser les mesures de redistribution des invendus ou des produits déclassés vers les organismes œuvrant en sécurité alimentaire.

Selon l'Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale²¹, les principaux déterminants de la sécurité alimentaire sont les suivants : chacunE peut se procurer, en tout temps, une quantité suffisante d'aliments sains et nutritifs pour mener une vie saine et active et pour assurer à ses enfants une croissance et un développement adéquats. L'accès physique et économique (pouvoir d'achat) à des aliments à un coût raisonnable est garanti. Les aliments sont obtenus par des moyens socialement acceptables et respectueux de la dignité humaine. Les aliments accessibles sont acceptables sur les plans personnel et culturel. L'accès à une information simple, fiable et objective qui permet de faire des choix alimentaires éclairés est assuré. Les aliments sont produits, distribués et consommés d'une manière qui s'inscrit dans un système agroalimentaire durable. La production, la distribution et la consommation des aliments reposent sur des valeurs sociales qui sont justes et équitables.

Dans la région de Québec, en 2013-2014, plus de 34 000 personnes ont eu recours mensuellement au dépannage alimentaire²².

Principe 4 : Consommer de manière durable et responsable

Pourquoi deux fois plus de nourriture qu'il n'en faut pour nourrir la population se trouve sur les étagères des épiceries américaines et dans les restaurants²³? Bien que nous n'ayons pas accès à ce genre de statistiques pour le Québec, il est probable que la situation soit similaire ici.

Consommer responsable, c'est donner un sens éthique et une utilité sociale à l'acte d'achat. Le principe de base est de consommer que si cela s'avère vraiment nécessaire²⁴. Le consommateur doit devenir un « consom'acteur », c'est-à-dire avoir une démarche d'achat réfléchie. La consommation durable est définie comme l'utilisation de biens et de services nécessaires permettant de répondre aux besoins de base et d'améliorer la qualité de vie sans nuire aux besoins des générations futures²⁵.

Principe 5 : Diminuer l'empreinte écologique

L'alimentation représente 40 % de notre empreinte écologique²⁶. L'empreinte écologique est une mesure de la pression exercée par les humains sur la nature. Elle évalue la surface productive nécessaire à une population

²¹ Direction régionale de Santé publique. Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale, équipe pauvreté/développement social et des communautés. *Vivre sans faim. Qu'est-ce que la sécurité alimentaire?* [En ligne], <http://www.vivresansfaim.com/QCQ-securiteAlimentaire.html>. Consulté le 15 mars 2016.

²² Moisson Québec, bilan faim 2014, [En ligne], <http://www.banquesalimentaires.org/wp-content/themes/baq/pdf/bilanfaim-3.pdf>, Consulté le 15 janvier 2016.

²³ Stuart, Tristram. 2009. *Global gâchis, Gaspillage- Le scandale alimentaire mondial*. [En ligne], http://www.ted.com/talks/tristram_stuart_the_global_food_waste_scandal?language=fr. Consulté le 15 janvier 2016.

²⁴ Vedula, économie. *Consommation responsable*. [En ligne], <http://www.vedura.fr/economie/consommation-responsable>. Consulté le 15 janvier 2016.

²⁵ Gouvernement du Canada. Le bureau de la consommation, consommateurs et l'environnement. [En ligne], <https://www.ic.gc.ca/eic/site/oca-bc.nsf/fra/ca02330.html>. Consulté le 15 janvier 2016.

²⁶ Comité régional d'éducation pour la santé. 2013. Actes. *Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives*. Centre le Mistral, 11 Impasse Flammarion – 13 001 Marseille. [En ligne], http://www.cres-paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf. P. 13. Consulté le 15 janvier 2016.

pour répondre à sa consommation de ressources et à ses besoins en absorption de déchets²⁷. Sur une planète dont les ressources et la capacité d'assimilation des déchets sont limitées, il faut miser sur des solutions qui puisent dans les surplus que nous générons et qui trop souvent, sont gaspillés.

En diminuant le gaspillage alimentaire, nous diminuerons les polluants liés à la production, à l'exploitation des terres, à la consommation d'eau et de pétrole, à l'émission des gaz à effet de serre liés au transport des denrées et ainsi, nous réduirons notre empreinte écologique.

Principe 6 : Respecter le travail en amont de l'aliment acheté

Il faut comprendre la valeur de l'aliment et réaliser qu'il est le fruit d'un long travail de la terre et des personnes (agriculteurs, transporteurs, transformateurs, vendeurs).

En réduisant le gaspillage alimentaire, on optimise l'exploitation des terres agricoles, on justifie un élevage animal correspondant à la demande et on ne rend pas inutile le travail des personnes tout au long de la chaîne.

Principe 7 : Donner accès aux savoirs

La transmission des savoirs culinaires au quotidien s'est perdue en partie au fil des générations et de l'accélération du rythme de la vie. Tous doivent connaître des notions de base pour éviter le gaspillage alimentaire. Tout le monde a droit d'accès aux connaissances en matière d'alimentation équilibrée, saine, et nutritive.

Principe 8 : Miser sur le pouvoir du consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne alimentaire, du champ à la fourchette

Par des habitudes alimentaires antigaspillages, le consommateur peut faire pression sur les autres acteurs de la chaîne alimentaire. Ainsi, les producteurs, transformateurs, épiciers et restaurateurs devront s'adapter à la demande du consommateur. Le consommateur peut agir seul ou par des actions collectives et des regroupements en adoptant de nouvelles pratiques de consommation. Une multitude de petits gestes peut provoquer des changements comme le décrit bien Laure Waridel dans son livre *Acheter, c'est voter*²⁸.

²⁷Dictionnaire environnement, *Empreinte écologique*. [En ligne], http://www.dictionnaire-environnement.com/empreinte_ecologique_ID1038.html. Consulté le 15 janvier 2016.

²⁸ Waridel, Laure. 2002. *Acheter, c'est voter. Le cas du café*. Écosociété. Équiterre. P. 285.

OBJECTIFS

Pour diminuer le gaspillage alimentaire en tenant compte des principes précédents, trois objectifs sont proposés pour appuyer la population québécoise dans sa réduction du gaspillage :

Objectif 1 : Réduire la quantité des déchets alimentaires dans les foyers québécois

En 2012, l'Union européenne s'est fixé l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de moitié (50 %) d'ici 2025²⁹. Étant donné que nous sommes en 2016 et que l'Union européenne a beaucoup d'avance sur la question du gaspillage alimentaire, nous croyons que l'objectif que le Québec devrait se fixer est **de diminuer du tiers (30 %) les déchets alimentaires des consommateurs québécois d'ici 2025**, soit de 28 kg par personne sur dix ans, c'est-à-dire de près de 3 kg par personne, par an. Mentionnons que le Danemark a su, principalement grâce à des campagnes d'ISÉ et à l'implication des principaux acteurs de la chaîne agroalimentaire, à diminuer le gaspillage alimentaire de 25% en 5 ans³⁰. L'organisme en charge, Stop wasting food Danemark, a évalué l'économie réalisée à 600 millions d'euros.

Explications du calcul :

- D'après le rapport *Pertes et gaspillage alimentaire dans le monde*³¹, le gaspillage alimentaire estimé chez les consommateurs en Amérique du Nord est de 115kg/an.
- Selon le Waste and Resources Action Program (WRAP)³² :
 - 64 % des déchets alimentaires sont évitables
 - 18 % des déchets alimentaires sont potentiellement évitables (ex. : croûte de pain, pelure de pomme)
 - Sous-total de 82 %
 - 18 % des déchets alimentaires sont inévitables (ex. : os, coquilles d'œuf, pelure d'ananas)
 - Total 100 %
- Hypothèse de calcul de la quantité de gaspillage évitée :
Le gaspillage alimentaire chez le consommateur en Amérique du Nord s'élève à 115 kg/personne/an. Or d'après les données fournies ci-dessus, le pourcentage du gaspillage qui pourrait être évité est de 64 % + 18 %. Sur les 115 kg, ce sont (64 % + 18 % = 82 %)*115 = 94,3 kg par personne chaque année qui pourraient être évités.

En appliquant la cible de réduction du gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2025, nous obtenons le poids des déchets alimentaires à réduire d'ici 2025 : $94,3 * 30 \% = 28,3$ kg/personne d'ici 2025.

Cette réduction de la quantité du gaspillage alimentaire amènerait des économies pour la population. Il est cependant hasardeux de mettre en relation cette quantité avec l'économie générée. Voici tout de même une estimation.

²⁹ Parlement Européen. [En ligne], <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/news-room/20120118IPR35648/il-est-urgent-de-r%C3%A9duire-de-moiti%C3%A9-le-gaspillage-alimentaire-dans-l'UE> Consulté le 15 janvier 2016.

³⁰ Caroline de Francqueville Hansen, [En ligne], http://www.wedemain.fr/Gaspillage-alimentaire-Comment-le-Danemark-a-economise-600-millions-en-lui-declarant-la-guerre_a1696.html Consulté le 22 mars 2016.

³¹ FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. Rome. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf> . Consulté le 15 janvier 2016.

³² Waste and Resources Action Program (WRAP). 2012. *Household food and drink waste in the United Kingdom*. [En ligne], <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20food%20and%20drink%20waste%20in%20the%20UK%20-%20report.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

D'après l'Institut de la statistique du Québec, en 2009, le coût du panier d'épicerie s'élevait à 7143 \$/an/ménage. Il est à noter qu'ici le ménage est une moyenne pondérée des catégories familiales du Québec (personne seule, couple sans enfant, couple avec enfants, famille monoparentale)³³. En s'inspirant des données du livre de Laure Waridel, *L'envers de l'assiette*³⁴, qui souligne que les gens gaspillent entre 14 et 25 % de leur panier d'épicerie, le coût gaspillé du panier d'épicerie varierait donc entre 1000 \$/an/ménage (7143*14 %) et 1 785 \$/an/ménage (7143*25 %). Par conséquent, si on réduit de 30 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025, chaque ménage ferait plus d'économies chaque année, jusqu'à pouvoir atteindre 1785 \$*30 % = 535 \$ d'économie en 2025.

Notons qu'il n'existe pas de données plus récentes pour le Québec concernant le coût du panier d'épicerie, mais une recherche de l'Université de Guelph estime qu'en 2016, le coût moyen du panier d'épicerie pour les ménages canadiens s'élèvera à 8631³⁵\$. Ainsi, il est fort probable que le montant auquel nous arrivons suite à l'estimation présentée ci-haut sous-estime l'économie potentielle.

Ces estimations sont similaires à celles que rapporte un dossier thématique de France Nature Environnement³⁶. Dans le contexte de vie chère, il n'y a pas de petites économies, en particulier pour les personnes en précarité financière.

Objectif 2 : Améliorer les comportements alimentaires et l'autonomie en cuisine

Le gaspillage alimentaire dans les foyers est dû en partie aux mauvaises habitudes que les gens ont au quotidien et à un manque de connaissances culinaires.

L'objectif est que chaque foyer québécois adopte quatre nouveaux comportements par an et applique quatre nouveaux trucs antigaspillage en cuisine par an (ex. : comment ne pas perdre des bananes mûres, que faire avec du pain sec, comment faire des conserves ou encore, quoi faire blanchir avant de congeler).

Les comportements réfère à des gestes comme ceux d'acheter ou de préparer des portions adaptées aux appétits, de développer des connaissances quant aux dates de consommation (« meilleur avant »), d'utiliser des méthodes de conservation, etc. Nous préconisons une approche positive, participative et souple, afin de maximiser la participation des consommateurs et consommatrices. En ayant plus de connaissances sur la préparation et la conservation des aliments, le gaspillage sera réduit. On pourra utiliser ce que l'on a sous la main en faisant preuve de créativité. Avoir du plaisir en cuisine, retrouver le goût des mets cuisinés maison et transmettre les connaissances à notre entourage contribuent à acquérir cette autonomie.

En Europe, un projet pilote a été mené auprès de 45 familles allemandes pendant 3 mois pour faire adopter de nouveaux comportements alimentaires. Elles étaient invitées à acheter et cuisiner les bonnes quantités, à

³³ Gouvernement du Québec, 2009. Institut de la statistique. *Statistiques et publications, conditions de vie, dépenses, avoirs et dettes. Dépenses. Dépenses moyennes de l'ensemble des ménages par grands postes de dépenses, selon le type de ménage*, Québec, 2009. [En ligne], http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/conditions-vie-societe/depenses-avoirs-dettes/depenses/t1a_typemen2009.htm. Consulté le 15 janvier 2016.

³⁴ Waridel, Laure. 2011. *L'envers de l'assiette*, éd. Écosociété, p.132-133;230.

³⁵ The Food institute of the University of Guelph. 2015. *Food price report 2016*. [En ligne], <https://www.uoguelph.ca/foodinstitute/system/files/Food%20Price%20Report%202016%20English.pdf>, P.4. Consulté le 14 janvier 2016.

³⁶ France Nature Environnement. 2010. *Du gaspillage à tous les étages. Dossier thématique*. [En ligne], http://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf P.14. Consulté le 15 janvier 2016.

utiliser les promotions à bon escient, etc. Finalement, cela a permis de démontrer qu'elles avaient réduit, par de simples mesures, leur gaspillage alimentaire de 58 %³⁷.

MOYENS

Pour concrétiser les objectifs, sept moyens sont proposés au gouvernement du Québec. Quatre d'entre eux concernent directement le consommateur alors que les trois autres sont des actions considérant d'autres acteurs de la chaîne agroalimentaire. Il est à noter que la récente étude ontarienne mentionnée à l'annexe 2 est précieuse, car elle esquisse un cadre d'intervention organisationnelle pour s'attaquer à la réduction du gaspillage alimentaire qui implique tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire.

Moyen 1 : Amorcer une collecte des données sur le gaspillage alimentaire au Québec

C'est la première étape, elle est essentielle, car à notre connaissance, aucune étude n'a été réalisée au Québec sur le gaspillage alimentaire à l'exception d'un portrait des résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec. Ce portrait a été fait en 2012-2013³⁸ pour le MDDELCC et estime les quantités (tonnes) et catégories d'aliments consommables gérés comme des résidus dans les secteurs de l'industrie de la fabrication des aliments. L'étude met en garde quant à la précision des résultats, car elle a été faite sur une base volontaire. Aucune étude terrain par un observateur externe n'a été faite.

Plusieurs autres études sont requises pour constituer des données fiables sur le gaspillage alimentaire. Des études européennes pourraient servir de référence pour mener les études québécoises. Par exemple, au Royaume-Uni, des données issues de la caractérisation des matières résiduelles de diverses municipalités, conjuguées à des données issues des journaux de bord distribués à 2000 ménages sur la quantité de nourriture gaspillée, ont permis de faire des estimations fiables sur la quantité de nourriture gaspillée, mais aussi sur le type d'aliments jetés³⁹. Aussi, un projet pilote pourrait accompagner et suivre des foyers témoins afin de mieux comprendre les comportements qui mènent au gaspillage alimentaire, comme cela s'est fait en France et en Allemagne. En plus de permettre de collecter des données, ces projets ont contribué à améliorer les comportements alimentaires des participants et à acquérir de nouvelles connaissances.

Moyen 2 : Mener une campagne de sensibilisation de grande envergure

Cette campagne de sensibilisation pourrait être chapeautée par un comité d'orientation formé d'experts techniques, universitaires et culinaires œuvrant dans les domaines du gaspillage alimentaire, de la réduction des déchets, de la protection de l'environnement et de l'alimentation durable. Développer pour le grand public

³⁷ Greencook. 2012. *Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire. Premiers retours d'expérience et recommandations des partenaires*. [En ligne], http://www.green-cook.org/IMG/pdf/brochure_mid_term_fr-3.pdf. P. 34-41. Consulté le 15 janvier 2016.

³⁸Gouvernement du Québec. 2013. Ministère du Développement durable, environnement, faune et parcs. Solinov. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/valorisation/Portrait-gisement-residus-organiques-industrie-agroalimentaire.pdf>. Consulté le 15 mars 2016.

³⁹ Waste and Resources Action Programme (WRAP). 2009. *Household food and drink waste in the UK*. [En ligne], http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.pdf P.18. Consulté le 15 mars 2016

des communications alliant faits, conseils et gestes à poser, en utilisant différents outils de communication et des approches variées, permettrait de rejoindre un large bassin de personnes. Ces communications pourraient être adaptées aux différents types de consommateurs dont les attitudes et comportements en matière de gaspillage alimentaire sont décrits à l'annexe 3. En effet, après avoir mené des enquêtes en 2007 et 2010 sur le gaspillage alimentaire auprès de consommateurs, le CRIOC de Wallonie recommande d'adapter la sensibilisation selon 4 profils. Les personnes prévoyantes (48 % des consommateurs) planifient leurs achats avec beaucoup de méthode. Les volontaires (27 %) sont des personnes sensibilisées à l'alimentation, et ont une réflexion sur le développement durable. Les impulsifs (15 %) ont assez peu de considération pour l'alimentation et le gaspillage alimentaire. Les anxieux (10 %) quant à eux ont peur de l'intoxication alimentaire. Chaque personne peut correspondre à plusieurs profils et avoir d'autres caractéristiques, telles que la peur de manquer de nourriture; ceci serait à considérer dans l'élaboration d'une stratégie de communication⁴⁰. En plus de considérer ces différents types de consommateurs, nous croyons que des communications visant les jeunes et les enfants seraient bénéfiques, car ceux-ci forment la génération future et sont porteurs de changement au sein de la famille. Un projet pilote propre à la campagne de sensibilisation pourrait accompagner des familles et suivre ces foyers témoins. Enfin, pour rejoindre les populations en situation de pauvreté, il serait souhaitable de soutenir et d'encourager la mise en place d'ateliers de cuisine sur le lieu de distribution alimentaire par exemple. Des idées de recettes et de conservation pourraient aussi être données aux participants.

La campagne de sensibilisation est nécessaire parce que, comme le souligne Nicole Huybens, le « gaspillage alimentaire est un problème collectif et sa résolution est en grande partie individuelle. »⁴¹

Cette campagne de sensibilisation pourra suivre plusieurs étapes :

Étape 1 : Comprendre

Avant de pouvoir modifier nos comportements, il est important de prendre conscience du gaspillage et de ses impacts. Pour cela, des statistiques et images percutantes pourront être diffusées dans la campagne de sensibilisation. Aussi, pour faire réagir la population et modifier leurs comportements, on pourra insister sur la valeur réelle (coût de production) des aliments et sur tout le travail réalisé en amont pour qu'il soit vendu à l'épicerie. Ces étapes du processus de sensibilisation est d'autant plus importante pour rejoindre les consommateurs impulsifs et anxieux.

Étape 2 : Intégrer les bonnes pratiques

Une fois que les citoyens ont pris conscience de leur gaspillage, on peut les inciter à intégrer des habitudes qui permettent de le réduire. Dès le début de la campagne de sensibilisation, il pourrait être motivant de présenter

⁴⁰ Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs de Wallonie. 2010. Typologie du gaspillage alimentaire. [En ligne], http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets_menagers/crioc/typologie_gaspillage_2010.pdf

P. 24. Consulté le 15 janvier 2016.

⁴¹ Hysbens, Nicole. 2014. *Webinaire Synapse du 2 décembre – gaspillage alimentaire : comprendre pour agir*. Université du Québec à Chicoutimi. [En ligne], <http://synapse.uqac.ca/2014/webinaire-synapse-du-2-decembre-gaspillage-alimentaire-comprendre-pour-agir/>. Consulté le 15 mars 2016.

concrètement de bonnes pratiques, et de continuer de présenter ces points positifs au fur et à mesure de l'avancement de la campagne.

Les bonnes pratiques se divisent en deux catégories :

1. Au magasin

La campagne de sensibilisation proposerait des bonnes pratiques à mettre en place au moment de faire l'épicerie. Notamment, pour les consommateurs prévoyants et volontaires, il est important de mettre l'accent sur la gestion des achats : planifier les menus, faire des listes, acheter selon les besoins, faire une bonne utilisation des promotions. Aussi, des explications précises concernant les dates « meilleur avant » inscrites sur les produits s'imposent, afin que les consommateurs sachent jusqu'à quand un produit peut être consommé. Souvent, ces dates sont perçues comme des dates limites pour la consommation, alors qu'elles sont plutôt un indicatif de la fraîcheur de l'aliment.

Enfin, la population doit être sensibilisée sur la nécessité de consommer de manière durable. Choisir l'achat local et les circuits courts permet d'obtenir des aliments plus frais, qui se conserveront plus longtemps⁴². Un circuit court de commercialisation comporte un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. La vente de produits par le biais de circuits courts va de pair avec la consommation de produits agricoles locaux.

La consommation durable comprend aussi la diminution de la consommation de viande puisque le secteur de l'élevage représente la plus importante occupation des sols au niveau mondial. Si ces surfaces étaient réduites, elles serviraient à des cultures qui nourriront plus de personnes. De plus, produire de la viande nécessite davantage de ressources (eau, carburant, fertilisant, pesticide) et produit plus de polluants (fumier, eaux usées, gaz à effets de serre)⁴³.

Il faudra également sensibiliser les citoyens sur l'apparence des aliments, car un légume qui n'a pas la forme, la couleur ou la taille « réglementaire » est quand même bon.

2. À la maison

Dans ce volet, il sera pertinent d'expliquer comment gérer son frigo et son garde-manger : organisation du réfrigérateur, méthodes de conservation, congélation, stérilisation, déshydratation, entreposage, emballage, rotation...

En cuisine, on pourra appuyer sur la nécessité de cuisiner les quantités exactes, proposer des idées pour utiliser les restes, faire valoir la cuisine avec peu d'ingrédients, ou encore signaler que des produits peuvent être remplacés par d'autres dans chaque recette et qu'ainsi, il n'est pas nécessaire de retourner à l'épicerie pour une recette en particulier. On peut s'accommoder avec ce que l'on a. La campagne pourra également

⁴² Équiterre. *Circuits courts de commercialisation alimentaire*. [En ligne], <http://www.equiterre.org/fiche/circuits-courts-de-commercialisation-alimentaire>. Consulté le 15 mars 2016.

⁴³ Boto, Isolina. 2012. *Le développement rural au service d'un Monde meilleur. Lutter contre le gaspillage alimentaire en temps de crise*. Bruxelles du CTA. [En ligne], <http://brusselsbriefings.files.wordpress.com/2012/07/reader-br-28-addressing-food-waste-in-times-of-crisis-fre.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

souligner que certaines parties des légumes ne sont pas mangées alors qu'elles pourraient l'être. Par exemple, les fanes et les pelures de légumes peuvent être consommées : « rien ne se perd, tout se mange ».

Étape 3 : Mobiliser, échanger, transmettre

Pour augmenter le rayonnement de cette campagne de sensibilisation, la mobilisation, les échanges et la transmission des savoirs sont primordiaux. Les personnes doivent être encouragées à partager des trucs et astuces à partager les surplus, organiser des repas vide-frigo et participer à des cuisines collectives. De plus, la campagne de sensibilisation pourra encourager le transfert de connaissances au sein des familles et inciter la population à utiliser internet pour trouver des idées de recettes et des trucs et astuces. Elle pourra également revaloriser le plaisir en cuisine et le goût des plats « maisons » : en mettant en avant le plaisir que peut procurer le fait de cuisiner, les gens pourront se remettre à cuisiner, à utiliser les restes et ainsi diminuer leur gaspillage.

Étape 4 : Valoriser les bonnes pratiques et influencer tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire

En mentionnant des projets rassembleurs et qui ont un impact sur la communauté, la population sensibilisée sera davantage stimulée et enthousiaste à continuer ses efforts pour réduire le gaspillage. Encourager les personnes et les motiver à devenir elles-mêmes des porte-paroles de la cause influence leur entourage. C'est en travaillant avec la base (les citoyennes et citoyens) que de réels changements adviendront.

Pour les consommateurs, il peut être frustrant de faire des efforts pour une meilleure gestion des aliments et de constater que certaines épiceries, fermes ou restaurants continuent de faire des choix qui engendrent du gaspillage alimentaire. Ainsi, il pourrait être suggéré aux consommateurs de devenir des agents multiplicateurs, porteurs du message de réduction du gaspillage. En lui montrant qu'il a la possibilité de communiquer avec les autres acteurs de la chaîne, par l'intermédiaire des associations de consommateurs par exemple, la population aurait davantage confiance et pourrait avoir du poids face aux autres acteurs de la chaîne.

Ils pourraient agir auprès des acteurs suivants :

- Agriculteur :

Demander à l'agriculteur de récolter tout ce qui a poussé, de ne plus jeter et de considérer le compostage comme dernier recours (vente à rabais, don...). Les consommateurs pourraient sensibiliser les agriculteurs à la situation alimentaire de leur territoire, et les informer de la façon dont ils peuvent agir pour améliorer la sécurité alimentaire de leurs concitoyens. Entre autres, cela peut se faire en créant des collaborations avec des organismes du milieu qui font de la redistribution alimentaire et qui sont prêts à prêter main forte lors des récoltes pour recueillir les denrées déclassées.

- Épicier :

Demander à l'épicier moins de gaspillage (cuisiner ce qui est salubre, mais non vendu...) et des améliorations (vente à rabais, vente de fruits et légumes hors calibrage, don, etc.). En France, il existe une pratique intéressante où, lors d'une promotion 2 pour 1 dans un magasin, le client peut se doter d'un coupon qui lui permet de revenir plus tard chercher le 2^e item de la promotion, s'il ne pense pas consommer les deux items avant qu'ils ne soient plus bons.

- Restaurateur :

Demander au restaurateur moins de gaspillage dans sa cuisine et des améliorations (assiette remplie selon l'appétit du client, que ce dernier puisse rapporter ses restes, etc.)

Concernant les transformateurs et les distributeurs, comme ils sont moins accessibles pour les consommateurs, ils pourraient être rejoints par des associations de consommateurs par exemple.

Moyen 3 : Utiliser le principe des 3RV-E pour faire valoir la réduction du gaspillage alimentaire

Le MDDELCC détient plusieurs outils de communication sur le principe des 3RV-E, la réduction du gaspillage alimentaire pourrait y être davantage citée comme geste de réduction à la source. En effet, pour inciter le changement dans les comportements, les gens doivent se sentir interpellés, concernés et doivent sentir qu'ils ont un réel pouvoir de changement. Plusieurs gestes simples peuvent être posés au quotidien pour réduire à la source, en particulier par rapport au gaspillage alimentaire. Ainsi, pour que les gens s'approprient la première étape (réduction) du 3RV-E, nous croyons que le MDDELCC devrait promouvoir des exemples de gestes antigaspillages (cuisiner les restes, partager les surplus, avoir le réflexe de congeler, etc.).

Moyen 4 : Établir une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire au Québec

Cette journée serait rassembleuse et montrerait l'importance d'agir.

La journée mondiale de l'alimentation est le 16 octobre. Depuis 2013, la France a fait de cette date une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pourquoi ne pas s'en inspirer?

Moyen 5 : Encourager les organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire

Étant proches des gens, les organismes communautaires adaptent leurs messages en fonction d'un public ciblé qu'ils connaissent, ce qui a des retombées importantes dans la population. La diversité des organismes et leurs particularités font aussi en sorte que les voies de transmission du message sont multiples, ce qui augmente la visibilité du message et l'étendue de sa portée. Pour atteindre le grand public, une kyrielle de solutions doivent être mises en œuvre, et les organismes sont les mieux placés pour répondre adéquatement aux besoins des populations locales.

Une lourde tendance au Québec est de soutenir les organismes par des programmes de financement de projets. Or, ce type de financement n'est pas suffisant, car il est souvent ponctuel, non récurrent et demande une lourde reddition de compte. Les bailleurs de fond devraient plutôt offrir un soutien à la mission des organismes du territoire qui œuvrent pour une meilleure gestion des matières résiduelles.

Cela fait bientôt 40 ans que les AmiEs de la Terre de Québec et son comité *Zéro déchet* travaillent à réduire les déchets. Nos actions ont toujours été faites en fonction de nos valeurs écologiques, mais surtout pour le bien-commun des citoyens. Nous avons depuis développé une expertise particulière sur la réduction du gaspillage alimentaire grâce au travail effectué par la trentaine de bénévoles qui s'est impliquée dans le projet *Sauve ta bouffe* (992 heures de bénévolat en 2015).

Moyen 6 : Adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire

1. Au fédéral

S'il y a un secteur où la confusion règne, c'est bien celui de la date de péremption. Cela mène à du gaspillage inutile, car trop souvent, les consommateurs et consommatrices se fient aveuglement à la date indiquée sur le produit, quel qu'il soit. Une étude⁴⁴ de l'Université Guelph en Ontario en 2015 indique qu'environ 80 % des personnes se fient à la date indiquée sur le produit pour le consommer ou le jeter. Or, nous savons qu'au Canada la date « meilleur avant » ne signifie pas « plus bon après ». En effet, la date est une indication de fraîcheur, et non de salubrité. D'ailleurs, celle-ci est obligatoire que pour les produits périssables en 90 jours. Une étude⁴⁵ du WRAP estime qu'ajouter une seule journée à la date indiquée réduirait le gaspillage alimentaire de 5%.

Le système de dates de Santé Canada et de son Agence d'inspection des aliments doit être amélioré et les transformateurs et vendeurs doivent aussi apporter des solutions à ce gaspillage, plusieurs pistes sont proposées par l'étude du WRAP. La problématique pourrait aussi être adressée au Conseil canadien des ministres de l'Environnement.

2. Au provincial

Des ajouts légaux et réglementaires sont requis pour y inscrire une définition de la réduction à la source, des objectifs et des indicateurs de suivi. Plus de détails sont accessibles dans l'essai⁴⁶ de Florian Weber, candidat à la maîtrise à l'Université de Sherbrooke. Il fait un diagnostic des outils de réduction à la source au Québec et propose des orientations sur le sujet.

De plus, l'instauration d'une journée annuelle antigaspillage alimentaire serait rassembleuse et montrerait l'importance d'agir. La journée mondiale de l'alimentation est le 16 octobre. Depuis 2013, la France a fait de cette date une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pourquoi ne pas s'en inspirer?

D'autres mesures sont à envisager, comme celles de réviser les exigences d'apparence des aliments, d'adopter des mesures fiscales appréciables pour encourager l'antigaspillage et d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

⁴⁴ Parizeau K, Von Massow M, Martin R. 2015. *Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviors in Guelph, Ontario*. [En ligne], <http://europepmc.org/abstract/MED/25445261>. Consulté le 15 mars 2016.

⁴⁵ Lee Peter, Osborn Steve, Whitehead Peter, March 2015. *Reducing food waste by extending product life*. [En ligne], http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Product%20Life%20Report%20Final_0.pdf. Consulté le 15 décembre 2016.

⁴⁶ Weber, Florian, 2015. *La réduction à la source au Québec, état des lieux et perspectives d'avenir*. [En ligne], https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Weber_F_2015-06-12_.pdf. Consulté le 15 décembre 2015.

CONCLUSION

Ce document a été rédigé afin d'inciter le gouvernement québécois à élaborer des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire et un plan d'action spécifique. La stratégie gouvernementale de développement durable a l'objectif d'aider les consommateurs à faire des choix responsables, plus particulièrement, en accroissant la diffusion de l'information et la sensibilisation du public associée à la consommation responsable, tel que la réduction du gaspillage alimentaire⁴⁷. À la lumière de ces faits, il est étonnant de constater que l'appel de propositions sur la réduction à la source récemment lancé par Recyc-Québec exclu les projets d'ISÉ. Au Royaume-Uni et au Danemark, le gaspillage alimentaire a été réduit de façon appréciable grâce à des campagnes de sensibilisation et à la mobilisation des parties prenantes. Entre 2007 et 2011, le Royaume-Uni a constaté une diminution de 21% du gaspillage alimentaire et le Danemark de 25% entre 2010 et 2015.

Ainsi, un plan d'action spécifique à la réduction du gaspillage alimentaire pourrait commencer par une campagne de sensibilisation et d'implication grand public, responsable de plus de la moitié du gaspillage alimentaire. Dans la foulée, une collecte de données concernant le gaspillage alimentaire s'avère indispensable, tout comme l'adoption de lois, règlements, normes relatifs au gaspillage documentaire et le soutien des organismes qui luttent déjà contre ce fléau.

Le gouvernement pourrait poursuivre ses actions à moyen et long terme comme celles qui se font ailleurs dans le monde et selon la liste non exhaustive suivante. Il pourrait établir des partenariats avec les autres acteurs de la chaîne (transformateurs, commerces de détails, agriculteurs, restaurateurs et hôteliers, transporteurs; respectivement responsables de 20 %, 10 %, 10 %, 9 %, et 4 % du gaspillage alimentaire)⁴⁸ pour orienter leurs actions en fonction de leur responsabilité quant au gaspillage alimentaire. De plus, des changements législatifs et réglementaires seraient à envisager comme l'ont fait des pays européens. Par exemple, en France, en Italie⁴⁹, et en Belgique (Wallonie)⁵⁰, les invendus doivent être proposés aux associations caritatives. Il serait également opportun de favoriser les circuits courts diminuant le nombre d'intermédiaires dans la chaîne agroalimentaire, de réviser les exigences d'apparence des aliments, d'adopter des mesures fiscales plus incitatives, pour encourager l'antigasillage et d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est également contribuer à réduire les émissions de GES, s'opposer à la surconsommation d'eau potable, des énergies, et de la sur exploitation des terres arables. Puisque le gouvernement québécois a pour objectif de réduire les gaz à effet de serre, la consommation d'eau et d'énergie, la préservation et l'utilisation responsable des terres agricoles, les ATQ considèrent que les moyens d'action de notre étude s'inscrivent dans ces visées. Ensemble, nous pourrions atteindre ces objectifs.

⁴⁷ Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Stratégie gouvernementale de développement durable 2015-2020*. P. 44-45 [En ligne],

http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/developpement/strategie_gouvernementale/. Consulté le 15 mars 2016

⁴⁸ Gooch, Martin. Felfel Abdel. 2014. Value Chain Management Centre. "*\$27 billion*" revisited. *The cost of annual Canada's food waste* [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>. P.5. Consulté le 13 janvier 2016.

⁴⁹ Journal Le monde.fr, *Les députés italiens adoptent une loi contre le gaspillage alimentaire* [En ligne], http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/03/17/les-deputes-italiens-adoptent-une-loi-contre-le-gaspillage-alimentaire_4885072_3244.html Consulté le 22 mars 2016

⁵⁰ Brandeler, Claire. Centre Avec, mai 2014 *Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire* [En ligne], <http://www.centreavec.be/site/les-impacts-environnementaux-du-gaspillage-alimentaire> Consulté 20 janvier 2016.

BIBLIOGRAPHIE

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. 2014. *Opération foyers témoins pour estimer l'impact du gaspillage alimentaire des ménages*. [En ligne], <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/estimer-impacts-du-gaspillage-alimentaire-des-menages.pdf>, P.31. Consulté le 14 janvier 2016.

Brandeleer, Claire. 2014. Centre Avec. *Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire*. [En ligne], <http://www.centreavec.be/site/les-impacts-environnementaux-du-gaspillage-alimentaire> Consulté 20 janvier 2016.

Boto, Isolina. 2012. *Le développement rural au service d'un Monde meilleur. Lutter contre le gaspillage alimentaire en temps de crise*. Bruxelles du CTA. [En ligne], <http://brusselsbriefings.files.wordpress.com/2012/07/reader-br-28-addressing-food-waste-in-times-of-crisis-fre.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs de Wallonie. 2010. *Typologie du gaspillage alimentaire*. [En ligne], http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets_menagers/crioc/typologie_gaspillage_2010.pdf Consulté le 20 janvier 2016.

Comité régional d'éducation pour la santé. 2013. *Actes. Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives*. Centre le Mistral, 11 Impasse Flammarion – 13 001 Marseille. [En ligne], http://www.cres-paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf. Consulté le 15 janvier 2016.

Direction régionale de Santé publique. Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale, équipe pauvreté/développement social et des communautés. *Vivre sans faim. Qu'est-ce que la sécurité alimentaire?* [En ligne], <http://www.vivresansfaim.com/QCQ-securiteAlimentaire.html>. Consulté le 15 janvier 2016.

Dictionnaire environnement, *empreinte écologique*. [En ligne], http://www.dictionnaire-environnement.com/empreinte_ecologique_ID1038.html. Consulté le 15 janvier 2016.

Équiterre. *Circuits courts de commercialisation alimentaire*. [En ligne], <http://www.equiterre.org/fiche/circuits-courts-de-commercialisation-alimentaire>. Consulté le 15 janvier 2016.

FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. Rome. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f00.htm>. Consulté le 15 janvier 2016.

FAO. 2013. *Toolkit, Reducing the food wastage footprint*. [En ligne], <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>. P 119. Consulté le 15 janvier 2016.

France Nature Environnement. 2010. *Du gaspillage à tous les étages. Dossier thématique*, p.14. [En ligne], http://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf. Consulté le 22 mars 2016.

Gooch, Martin. Felfel Abdel, Marenick Nicole. 2010. Value Chain Management Centre. *Food waste in Canada. Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*. [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>. P. 16. Consulté le 15 janvier 2016.

Gooch, Martin. Felfel Abdel. 2014. Value Chain Management Centre. *“\$27 billion” revisited. The cost of annual Canada's food waste* [En ligne], <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>. Consulté le 13 janvier 2016.

Gouvernement du Canada, 2010. *Le bureau de la consommation, consommateurs et l'environnement*. [En ligne], <https://www.ic.gc.ca/eic/site/oca-bc.nsf/fra/ca02330.html>. Consulté le 15 janvier 2016.

Gouvernement du Québec, 2009. Institut de la statistique. *Statistiques et publications, conditions de vie, dépenses, avoirs et dettes. Dépenses. Dépenses moyennes de l'ensemble des ménages par grands postes de dépenses, selon le type de ménage*. [En ligne], http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/conditions-vie-societe/depenses-avoirs-dettes/depenses/t1a_typemen2009.htm. Consulté le 15 janvier 2016.

Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, Plan d'action 1998-2008*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/politique1998-2008/>. Consulté le 15 janvier 2016.

Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, Plan d'action 2011-2015*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/plan-action.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

Gouvernement du Québec. Ministère du Développement durable, environnement et lutte contre les changements climatiques. *Projet de stratégie gouvernementale de développement durable révisée 2015-2020*. [En ligne], http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/developpement/strategie_gouvernementale/. Consulté le 15 janvier 2016.

Gouvernement du Québec. 2013. Ministère du Développement durable, environnement, faune et parcs. Solinov. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*. [En ligne], <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/valorisation/Portrait-gisement-residus-organiques-industrie-agroalimentaire.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

Greencook. 2010. Bruxelles environnement, IBGE-Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement. *Manger bien, jeter moins*. [En ligne], http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Brochure_GreenCook_FR.PDF?langtype=2060. P. 28. Consulté le 15 janvier 2016.

Greencook. 2010. *Vers une gestion intégrée et durable de la nourriture*. [En ligne], <http://www.green-cook.org/>. Consulté le 15 janvier 2016.

Greencook. 2012. *Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire. Premiers retours d'expérience et recommandations des partenaires*. [En ligne], http://www.green-cook.org/IMG/pdf/brochure_mid_term_fr-3.pdf. P. 41. Consulté le 15 janvier 2016.

Hysbens, Nicole. 2014. *Webinaire Synapse du 2 décembre – gaspillage alimentaire : comprendre pour agir. Université du Québec à Chicoutimi*. [En ligne], <http://synapse.uqac.ca/2014/webinaire-synapse-du-2-decembre-gaspillage-alimentaire-comprendre-pour-agir/>. Consulté le 15 janvier 2016.

Journal Le monde.fr, *Les députés italiens adoptent une loi contre le gaspillage alimentaire* [En ligne], http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/03/17/les-deputes-italiens-adoptent-une-loi-contre-le-gaspillage-alimentaire_4885072_3244.html Consulté le 15 mars 2016.

Lee Peter, Osborn Steve, Whitehead Peter, March 2015. *Reducing food waste by extending product life*. [En ligne], http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Product%20Life%20Report%20Final_0.pdf. Consulté le 15 janvier 2016.

Les Amis de la Terre de Québec. *Sauve ta Bouffe*. [En ligne], <http://www.sauvetabouffe.org/>. Consulté le 15 janvier 2016.

Les banques alimentaires du Québec. 2014. Bilan faim Québec 2014. [En ligne], <http://www.banquesalimentaires.org/flextop/upload/pdf/c56b9d6eb57815aba1d18489466ea3fc.pdf>. P. 44. Consulté le 15 janvier 2016.

Ménard, Éric. 2013. *Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs*. Université de Sherbrooke. [En ligne], https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2013/Menard_E_2013-01-21_01.pdf. P.81. Consulté le 15 janvier 2016.

Ministère de l'Écologie, du Développement durable, du Transport et du Logement. 2011. Direction générale de la prévention des risques. *Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire. Présent pour l'avenir*. France. [En ligne], http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/Rapport%20interm%C3%A9diaire_VF-1.pdf. P. 29. Consulté le 15 janvier 2016.

Moisson Québec, bilan faim 2014, [En ligne], <http://www.banquesalimentaires.org/wp-content/themes/baq/pdf/bilanfaim-3.pdf>, Consulté le 15 janvier 2016.

Mourad, Marie, novembre 2015, *Quelles politiques publiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire* <http://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/11/29/quelles-politiques-publiques-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-episode-i/> Consulté le 22 mars 2016.

Mourad, Marie, novembre 2015, *Quelles actions de préventions contre le gaspillage alimentaire* <http://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/12/01/quelles-actions-de-preventions-contre-le-gaspillage-alimentaire-episode-ii/> Consulté le 22 mars 2016.

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Pertes et gaspillages alimentaires*. [En ligne], <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>. Consulté le 15 janvier 2016.

Parizeau K, von Massow M. Martin R. 2015. *Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviors in Guelph, Ontario*. [En ligne], <http://europepmc.org/abstract/MED/25445261>. Consulté le 15 décembre 2015.

Parlement Européen. 2012 [En ligne], *Il est urgent de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans l'UE*. <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/news-room/20120118IPR35648/Il-est-urgent-de-r%C3%A9duire-de-moiti%C3%A9-le-gaspillage-alimentaire-dans-l'UE> Consulté 20 janvier 2016.

Stuart, Tristram. 2009. *Global gâchis, Gaspillage — Le scandale alimentaire mondial*. [En ligne], http://www.ted.com/talks/tristram_stuart_the_global_food_waste_scandal?language=fr. Consulté le 15 janvier 2016.

The Food institute of the University of Guelph. 2015. *Food price report 2016*. [En ligne], <https://www.uoguelph.ca/foodinstitute/system/files/Food%20Price%20Report%202016%20English.pdf>, Consulté le 14 janvier 2016.

Uzea Nicole, Gooch Martin et Sparling David. 2014. *Élaboration d'une approche dirigée par l'industrie du problème de gaspillage de nourriture au Canada. Provision Coalition*. [En ligne].

<http://www.provisioncoalition.com/assets/website/pdfs/Provision-Addressing-Food-Waste-In-Canada-FR.pdf>. Consulté le 15 janvier 2016.

Vedura, *économie, consommation responsable*. [En ligne], <http://www.vedura.fr/economie/consommation-responsable>. Consulté le 15 janvier 2016.

Waridel, Laure. 2002. *Acheter, c'est voter. Le cas du café*. Écosociété. Équiterre. P. 285.

Waridel, Laure. 2011. *L'envers de l'assiette*, éd. Écosociété. P. 230.

Waste and Resources Action Programme (WRAP). 2009. *Household food and drink waste in the United Kingdom*. [En ligne], <http://www.wrap.org.uk/food-waste-reduction>. Consulté le 15 janvier 2016.

Weber, Florian, 2015. *La réduction à la source au Québec, état des lieux et perspectives d'avenir*. [En ligne], https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Weber_F_2015-06-12_.pdf. Consulté le 15 décembre 2016.

ANNEXE 1 : PROJET SAUVE TA BOUFFE des ATQ

Le projet [Sauve ta bouffe](#) des ATQ est la seule vitrine québécoise favorisant l'émergence, la mise en valeur et le regroupement d'initiatives individuelles et collectives visant à conscientiser et à réduire le gaspillage alimentaire. Depuis son lancement en mars 2012, il connaît une ampleur croissante et reçoit un accueil favorable auprès de la population.

- Le site web propose des astuces générales et plus de 300 trucs de conservation, cuisson, transformation, etc., pour environ 60 aliments. Il fait état des motivations individuelles à réduire le gaspillage et met en lumière les enjeux sociaux, environnementaux, économiques ainsi que les causes du gaspillage alimentaire. Les internautes sont d'ailleurs invités à partager leurs propres trucs anti-gaspillage dans les sections commentaires. Depuis son inauguration en mars 2012, le site web a reçu plus de 95 000 visites, soit environ 550 visites par semaine. La page Facebook a plus de 5000 mentions « j'aime » et le compte Twitter est suivi par plus de 300 abonnés.
- La couverture médiatique a contribué à cette affluence : à une vingtaine de reprises, la chargée de projet a été invitée à des émissions de radios ou de télévision, plus d'une vingtaine d'articles de journaux et de magazines ont parlé de Sauve ta bouffe et une dizaine d'articles rédigés par les membres du comité ont été diffusés sur le web et dans des journaux communautaires. Un partenariat avec Recettes du Québec assure aussi de la visibilité. En effet, Sauve ta bouffe publie mensuellement, depuis bientôt quatre ans, un billet sur leur blogue que plusieurs milliers de personnes lisent. À plusieurs reprises, ce billet a fait partie de leur infolettre envoyée à 95 000 abonnés. Cette collaboration a été renouvelée pour l'année 2016.
- De nombreuses activités et conférences ont contribué à faire connaître le projet auprès de divers groupes, salons et marchés publics au Québec, ainsi qu'à l'Expo Manger Santé et Vivre vert, au Marché du Vieux-Port et à Laurier Québec dans le cadre de la Semaine québécoise de réduction des déchets. De plus, de nombreux ateliers vide-frigo ont été tenus auprès de plus de 200 intervenants et usagers de services fréquentant les organismes œuvrant en sécurité alimentaire.
- Dans le cadre des consultations publiques menées par la Communauté métropolitaine de Québec (CMQ) sur son projet de plan métropolitain de gestion des matières résiduelles, Sauve ta bouffe a présenté un mémoire qui visait à sensibiliser la CMQ à l'importance de l'ISÉ pour la réduction à la source des matières organiques.
- Ces réalisations ont été possibles grâce au travail d'une chargée de projet, à près de 30 bénévoles totalisant plus de 2700 heures de bénévolats, à trois stagiaires et à différents partenaires financiers et alliés à la cause.

ANNEXE 2 : PROJETS/ÉTUDES INSPIRANTS

Royaume-Uni :

Le Waste and Ressources Action Programme (WRAP)⁵¹ est un organisme à but non lucratif financé par quatre gouvernements du Royaume-Uni et de l'Union Européenne. Il vise à ce que tous recyclent davantage et gaspillent moins. La lutte au gaspillage alimentaire est l'un de ses quatre secteurs d'intervention. Il incite à faire travailler ensemble le gouvernement et les acteurs de la chaîne alimentaire pour accélérer le changement. Instauré en 2000, le WRAP a évolué au fil des ans en concluant des ententes avec des partenaires (marchés d'alimentation, hôtels, hôpitaux, écoles, restaurants) pour réduire le gaspillage alimentaire. Les ententes avec 53 partenaires viennent d'être renouvelées jusqu'en 2025. À l'heure actuelle, le gaspillage visé se situe dans la vente au détail, la transformation, les ménages et l'emballage. La Ville de Vancouver s'est associée récemment à cet organisme et fait figure de leader au Canada.

Ses données sont les plus fiables d'Europe et une multitude de rapports sont disponibles. Voici un exemple de résultats : le gaspillage alimentaire dans les ménages est de 22 % du panier, il y a eu réduction de 21 % depuis 2007. À ce jour, les études pilotées par le WRAP ont coûté 420 000 livres et la campagne de sensibilisation 4 millions de livres. Ces coûts sont à mettre en face des économies réalisées par les consommateurs à travers la réduction du gaspillage alimentaire : environ 300 millions de livres⁵².

Europe^{53 54}:

Greencook⁵⁵, projet européen transnational commandité par le fonds européen de développement et son programme Interreg IV B, veut faire de l'Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable en mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation. Elle est une combinaison de 12 partenaires, chacun ayant une expertise, une légitimité et des savoir-faire. La mise en commun de leurs connaissances, expériences et compétences permet d'accélérer l'évolution vers des normes communes et de surmonter les blocages actuels, en passant de l'expérimentation à la stratégie. Les partenaires ont développé des stratégies pour agir sur la relation à la nourriture. Il s'agit de mettre au point des procédures, outils et formations visant à améliorer l'ajustement aux besoins alimentaires, la gestion des stocks, le choix et la conservation des aliments, la planification des repas, la composition des menus, la valorisation des aliments non consommés, etc.

Le projet a débuté en 2010 et s'est terminé en 2014. Ses partenaires ont développé une multitude de projets pilotes pour les consommateurs, supermarchés, restaurants et cafétérias d'écoles. Pour quantifier certains

⁵¹ Waste and Ressources Action Programme (WRAP). 2012. Household food and drink waste in the United Kingdom. [En ligne], <http://www.wrap.org.uk/food-waste-reduction>.

⁵² Ministère de l'Écologie, du Développement durable, du Transport et du Logement. 2011. Direction générale de la prévention des risques. Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire. Présent pour l'avenir. France. [En ligne], http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/Rapport%20interm%C3%A9diaire_VF-1.pdf. P. 9

⁵³ Mourad, Marie, novembre 2015, *Quelles politiques publiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire* <http://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/11/29/quelles-politiques-publiques-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-episode-i/>

⁵⁴ Mourad, Marie, novembre 2015, *Quelles actions de préventions contre le gaspillage alimentaire* <http://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/12/01/quelles-actions-de-preventions-contre-le-gaspillage-alimentaire-episode-ii/>

⁵⁵ Greencook. 2010. Vers une gestion intégrée et durable de la nourriture. [En ligne], <http://www.green-cook.org/>

résultats au niveau des consommateurs, quelques partenaires ont ciblé plus de 200 individus au total. Ces derniers ont été conseillés et suivis quelques mois, le gaspillage a été réduit de 20 à 80 % selon le projet pilote.

L'Union européenne a, en 2011, établi une cible de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Le Danemark a diminué de 25% le gaspillage alimentaire entre 2010 et 2015, cependant la Suède et les Pays Bas n'ont pas atteint leur cible de 20% en 2015 mais le mouvement est en marche. La France, dont Paris, cible 50% d'ici 2025, la Catalogne 50% d'ici 2020, La Belgique (Flandre, dont Bruxelles) 30% d'ici 2025 et la Suisse 30% d'ici 2020. Hors d'Europe, les États-Unis cible 50% d'ici 2030.

En Allemagne, Belgique, Suisse, France, Danemark et au Royaume-Uni, de nombreuses campagnes de sensibilisation pour le grand public ont eu lieu. La France offre depuis 2012 des accompagnements à la maison, aux familles qui le demandent, pour les aider à gérer leurs aliments.

La France remet depuis quelques années des bons de défiscalisation aux commerçants qui donnent aux banques alimentaires quelques jours avant la date inscrite sur le produit. Ces bons importants représentent 60 % de la valeur des produits. La Belgique (Wallonie) offre aussi la défiscalisation et ne renouvelle pas le permis des supermarchés qui ne donnent pas leurs invendus aux banques alimentaires.

La loi adoptée en 2016 en France comporte une série de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle rend obligatoire le recours à une convention entre distributeurs et associations caritatives. Elle prévoit une sanction pour éviter la destruction d'aliments consommables par les commerces. Elle intègre la lutte contre le gaspillage alimentaire au parcours scolaire ainsi que dans la responsabilité des entreprises. Elle instaure une hiérarchie des actions à mettre en place pour récupérer et valoriser les denrées alimentaires, de la prévention à l'utilisation à des fins énergétiques ou animales. L'Italie, dans sa loi de 2016, facilite les dons à des organisations caritatives et des campagnes de sensibilisation des particuliers.

De plus, des initiatives privées d'envergure ont lieu entre autres en Espagne, Suède, Danemark, Allemagne Italie, Royaume-Uni, Belgique, Flandre et États-Unis principalement sous forme de partenariats entre les divers acteurs de la chaîne alimentaire, sans la participation du gouvernement.

Au niveau mondial :

Même si tous les pays développés n'ont pas encore émis des politiques publiques, la majorité s'est mobilisée à partir d'initiatives locales ou inscrit le sujet à l'agenda politique national.

Ontario :

Une étude, commanditée par Provision Coalition et financée par les gouvernements fédéral et provincial par Cultivons l'avenir 2, a répertorié en juillet 2014 le problème du gaspillage alimentaire. Ce qui suit est en un résumé. L'étude constate qu'il n'existe pas au Canada de définition claire, aucune mesure commune, trop peu de données et que pour de nombreuses entreprises, le gaspillage n'est pas une priorité. Elle indique les leçons couronnées de succès à l'international : approche coopérative avec des partenariats entre le gouvernement et l'industrie, accent mis sur l'action en commençant par les acteurs les plus intéressés, soutien à l'industrie, études, mise en œuvre de plans d'action, évaluation et présentation des résultats et finalement approche d'amélioration continue. Elle recommande de créer un groupe de travail formé par les organisations et experts qui ont manifesté leur intérêt à la réduction du gaspillage alimentaire. Ce groupe élaborera une définition claire du gaspillage alimentaire et des mesures pour sa réduction. Il déterminera la manière de rendre efficace la

coordination entre les acteurs de la chaîne pour réduire le gaspillage. Il élaborera des stratégies de réduction du gaspillage et identifiera des acteurs qui participeraient par des projets pilotes à expérimenter ces stratégies. Il utilisera les projets pilotes pour échanger avec l'ensemble des acteurs, pour élaborer des analyses de la réduction du gaspillage et renseignera les gouvernements au sujet des avantages publics et privés de l'adoption de dispositions législatives et de l'élaboration de programmes qui entraîneraient des réductions du gaspillage tout au long de la chaîne⁵⁶.

⁵⁶ Uzea Nicole, Gooch Martin et Sparling David. 2014. *Élaboration d'une approche dirigée par l'industrie du problème de gaspillage de nourriture au Canada*. Provision Coalition. [En ligne]. <http://www.provisioncoalition.com/assets/website/pdfs/Provision-Addressing-Food-Waste-In-Canada-FR.pdf>. P. 41. Consulté le 15 janvier 2016.

ANNEXE 3 : PROFILS DES CONSOMMATEURS

En 2010, le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)⁵⁷ a réalisé deux études sur le gaspillage alimentaire qui se basent sur des enquêtes téléphoniques faites en auprès de 683 personnes en Wallonie et à Bruxelles. Ils ont dressé quatre profils de consommateurs, définis sur la base des perceptions, attitudes et comportements en matière de gaspillage alimentaire. De plus, le rapport *Stratégies, méthodes et outils communs* de GreenCook⁵⁸ (2012), offre aussi des compléments intéressants sur ces types de consommateurs.

Pour faciliter la compréhension et la lecture, nous avons mis en commun les résultats de ces études et rapports. En voici un résumé :

Les **impulsifs (15 %)** ont assez peu de considération par rapport à l'alimentation et au gaspillage alimentaire, d'autant qu'ils ne sont guère attentifs aux achats. Ils n'adoptent pas de comportements en vue de le limiter. Le gaspillage alimentaire se révèle donc très important : mauvaises estimations des besoins, une certaine forme de mépris, une grande facilité à jeter. Aux « impulsifs », il faudra expliquer l'intérêt de limiter le gaspillage alimentaire en en précisant les conséquences (coûts).

Les **anxieux (10 %)** quant à eux ont peur de l'intoxication alimentaire. Cela les incite à acheter des produits emballés et à éviter de consommer les restes de nourriture. La date limite de consommation est interprétée de manière très stricte. Chez eux, le gaspillage alimentaire est fréquent. L'on rassurera enfin les anxieux sur les dangers relatifs à la sécurité alimentaire, en expliquant les méthodes de conservation et l'intérêt de cuisiner les restes de manière saine et sûre. Il faut axer la communication sur la date limite de consommation.

À l'opposé, les personnes **prévoyantes (48 %)** forment près de la moitié du panel. Les achats sont planifiés, programmés, avec beaucoup de méthode dans leur choix. Le gaspillage alimentaire est occasionnel, le seul point faible reste la conservation des produits achetés. Ainsi, « les prévoyants » seront, par exemple, sensibles à des arguments confirmant la nécessité de gérer ses achats alimentaires, à des explications sur les méthodes de conservation, sur l'intérêt de cuisiner les restes. Ce sont des personnes qui ont besoin de rétroaction, de se faire confirmer qu'ils sont sur le bon chemin.

Les **volontaires (27 %)** enfin sont des personnes sensibilisées à l'alimentation, à la réflexion sur le développement durable. Ils sont convaincus que le gaspillage alimentaire a un impact environnemental important et s'en soucient, même quand ils rencontrent des difficultés à gérer les achats. Le gaspillage alimentaire est occasionnel. Les « volontaires » apprécieront de recevoir des outils pratiques de gestion des achats, de conservation des aliments ou encore des fiches recettes pour cuisiner les restes. Il faut leur rappeler que leur engagement est utile.

Chaque personne peut correspondre à plusieurs profils. D'autres caractéristiques, telle que la peur de manquer de nourriture, seraient à considérer dans l'élaboration de la stratégie de communication.

⁵⁷ Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs de Wallonie. 2010. Typologie du gaspillage alimentaire. [En ligne], http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets_menagers/crioc/typologie_gaspillage_2010.pdf P. 24. Consulté 15 janvier 2016.

⁵⁸ Greencook. 2012. Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire. Premiers retours d'expérience et recommandations des partenaires. [En ligne], http://www.green-cook.org/IMG/pdf/brochure_mid_term_fr-3.pdf P. 41. Consulté 15 janvier 2016.