

Jalon 54

Les **pertes** et le **gaspillage alimentaires** ont été **réduits de moitié** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Pourquoi ce jalon ?

- Jeter des aliments constitue un enjeu à la fois environnemental, éthique et économique. C'est pourquoi la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires fait partie des objectifs de développement durable de l'ONU. L'objectif 12.3 prône ainsi une réduction de 50 %, d'ici 2030, en termes de volume de déchets alimentaires par personne.
- En 2021, il est estimé qu'entre 702 et 828 personnes ont souffert de la faim dans le monde, alors que les aliments perdus ou gaspillés pourraient nourrir plus d'un milliard d'êtres humains (FAO, 2022).
- Les impacts environnementaux sont majeurs sur l'ensemble du cycle de vie de l'aliment :
 - C'est la cause de 8 à 10 % des émissions de GES anthropiques selon le GIEC (2019).
 - Des ressources sont également gaspillées : intrants pour la production, terres agricoles, eau, énergie, etc.
- Les pertes économiques sont importantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, et se répercutent dans le prix payé par les consommateurs et les consommatrices.

Niveau d'avancement



Qui doit être mobilisé ?



Entreprises du secteur bioalimentaire



Organismes de financement



Gouvernements



Société civile



Personnes et organisations consommatrices

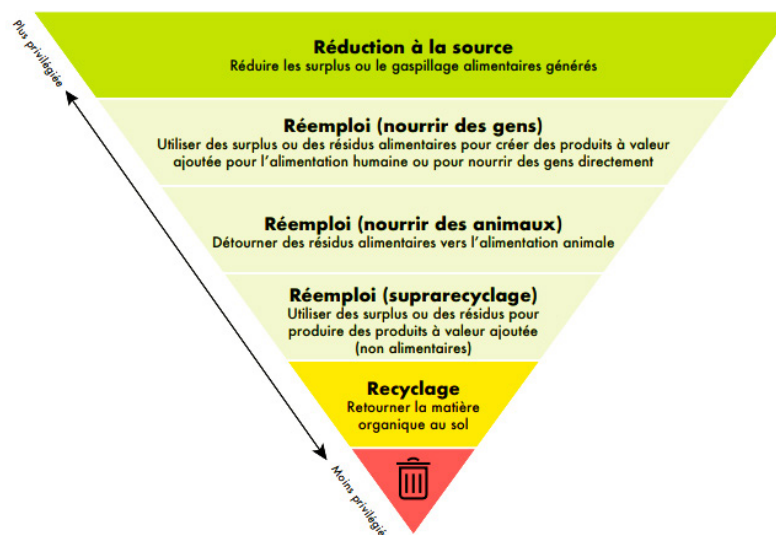


Établissements d'enseignement, de recherche et d'expertise

Comment pourrait-on s'y rendre?

- **Adopter une définition claire des pertes et du gaspillage ainsi qu'un cadre de référence commun.** Les différentes interprétations et perceptions des pertes et du gaspillage alimentaires ajoutent à la confusion et limitent la portée et l'efficacité des mesures. Le terme « pertes » peut faire référence aux pertes financières ou encore aux pertes d'aliments aux différentes phases de la production, de la transformation ou de la distribution, alors que « gaspillage » peut correspondre aux pertes de denrées aux étapes de la vente au détail et de la consommation. La Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM propose plutôt d'utiliser un seul terme, le « gaspillage », pour référer à « toute partie d'aliment consommable ayant été chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli, de façon intentionnelle ou non, [et qui] n'aboutit pas à la consommation humaine directe » (Brisebois *et al.*, 2020).
- **Établir une norme de comptabilisation, d'évaluation et de suivi des pertes et gaspillage alimentaires, ainsi qu'une collecte des données.** Les données concernant les aliments perdus ou gaspillés sont peu nombreuses, et souvent basées sur des hypothèses et des auto-déclarations plutôt que sur des données mesurables. De plus, les méthodes de calcul varient grandement. Cela rend donc difficile la comparaison entre différentes études et cibles de réduction. Recyc-Québec a effectué un premier portrait pour la province en 2022. Cela constitue un bon point de départ, et la méthodologie pourrait être renforcée avec le temps et des outils développés et partagés pour assurer une cohérence dans la récolte des données et l'établissement de cibles.
- **Optimiser les processus de la chaîne alimentaire, et prioriser les mesures et actions de réduction à la source.** Comme pour la gestion des matières résiduelles en général, la stratégie de priorisation des 3RV (réduction, réemploi, recyclage et valorisation) est à suivre. Adaptée à l'alimentation, la stratégie des 3RV invite à réduire le gaspillage à la source, et si cela n'est pas possible, d'utiliser les résidus qui peuvent être valorisés d'abord pour nourrir les gens, puis en deuxième lieu pour nourrir les animaux. La fabrication de produits non alimentaires, le compostage, la biométhanisation et enfin l'enfouissement sont, dans cet ordre, les dernières options à privilégier.

Importance d'agir en amont



Stratégies porteuses pour réduire le gaspillage alimentaire

La mise en place de stratégies qui priorisent la hiérarchie des 3R permettrait les plus grandes réductions d'émissions de GES et l'optimisation des ressources dans une perspective d'économie circulaire.

Recyc-Québec, 2022

- **Sensibiliser et éduquer la population.** Élaborer ou renouveler des initiatives de sensibilisation au gaspillage et d'amélioration des compétences culinaires telles que Sauve ta bouffe et J'aime manger, pas gaspiller Canada. Du contenu concernant les pertes et le gaspillage devrait également être intégré au programme d'éducation alimentaire (voir jalon 6).
- **Développer des projets d'économie circulaire** (voir jalon 35). Des organisations comme La Transformerie utilisent des invendus pour en faire de nouveaux produits alimentaires à valeur ajoutée.
- **Promouvoir les outils numériques favorisant un meilleur écoulement des stocks.** Différentes plateformes et applications permettent d'afficher des surplus et invendus et ainsi favoriser leur achat à prix réduit. Certaines sont destinées au grand public et d'autres aux entreprises.
- **Développer les initiatives de partage.** Parmi celles-ci, les initiatives de glanage permettent à des volontaires de récolter des surplus dans les champs et d'en conserver et d'en distribuer une partie à des organismes.
- **Modifier la législation concernant l'étiquetage en matière de salubrité.** Les normes à respecter pour l'étiquetage des aliments (ex. date limite de conservation) sont sévères et contribuent au gaspillage alimentaire, en incitant notamment les ménages à jeter des aliments encore salubres.
- **Repenser les normes en termes de qualité (ex. calibre, apparence, standardisation, etc.).** Autant les personnes et organisations consommatrices que les entreprises peuvent jouer un rôle afin d'évaluer différemment la valeur des aliments.

Qu'est-ce qui peut faciliter ce changement?

- **La médiatisation et la popularité du sujet.** La lutte au gaspillage alimentaire est souvent liée à la tendance zéro déchet qui prend de l'ampleur : les campagnes d'information, les conférences, les ateliers et les livres d'astuces « anti-gaspi » se multiplient. Les grands médias publient régulièrement des articles sur le sujet, contribuant à sensibiliser et à éduquer les gens.
- **Des planifications territoriales de gestion des matières résiduelles.** Les possibilités d'enfouissement étant de plus en plus restreintes par la législation et les questions d'acceptabilité sociale, les municipalités se dotent de nouveaux plans de gestion des matières résiduelles plus ambitieux pour réduire les déchets ultimes. La Ville de Montréal s'est engagée par exemple à réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025.
- **Plusieurs programmes fédéraux et provinciaux** ont récemment offert des subventions pour des initiatives de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (ex. Recyc-Québec pour les projets d'économie circulaire, Défi de réduction du gaspillage alimentaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada).
- Bien que cela puisse avoir des répercussions pour bien des personnes, **l'inflation et la hausse du coût des aliments** pourraient inciter des changements de comportements pour éviter le gaspillage par les personnes et les organisations consommatrices.

Qu'est-ce qui peut freiner sa mise en œuvre?

- Tant que **les problèmes de définition, de mesure et de reddition de compte** ne seront pas réglés, il sera difficile d'établir des actions efficaces et de mesurer l'avancement.
- **Les modèles d'affaires prédominants** encouragent les pertes et le gaspillage. Les ruptures de stocks sont plus craintes que les surplus. La surconsommation peut également être encouragée par ces modèles d'affaires, car elle implique davantage de revenus.

- **Les solutions permettant de justifier les pertes et le gaspillage.** Certaines solutions permettant de détourner les denrées alimentaires de l'enfouissement peuvent apporter des bénéfices sociaux ou économiques, mais ne s'attaquent toutefois pas aux problèmes à leur source. C'est le cas notamment de la récupération de denrées par les banques alimentaires et les organismes qui les redistribuent aux personnes défavorisées. Le don d'aliments issus de pertes et du gaspillage est seulement une solution à court terme à l'insécurité alimentaire (voir jalon 31). Un autre exemple est la biométhanisation, qui permet de transformer des déchets alimentaires en énergie. La viabilité des usines de biométhanisation dépend d'un volume important de ces résidus, et donc des pertes et du gaspillage en amont.
- **Les critères d'esthétique et la recherche d'abondance et de fraîcheur des consommateurs et consommatrices,** qui favorisent les beaux produits et les mènent à ne pas acheter, voire à jeter des aliments comestibles.
- **Les enjeux logistiques** pour les projets de récupération de denrées à petite échelle. Autant pour les banques alimentaires que pour les projets d'économie circulaire, la récupération des aliments auprès des épiceries et autres entreprises bioalimentaires demande beaucoup d'organisation et de ressources.

Qu'est-ce qu'il reste à éclaircir?

- Comment arrimer les efforts de toutes les parties prenantes pour éviter autant que possible les effets rebonds?

Ressources

[Brisebois, É. et al. \(2020\) La définition du gaspillage alimentaire](#)

[Brisebois, É. et al. \(2021\) Mémoire. Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire](#)

[FAO \(2019\) La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires](#)

[FAO \(2022\) Tackling food loss and waste : A triple win opportunity](#)

[Gooch, M. et al. \(2019\) The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report](#)

[Recyc-Québec \(2022\) Rapport final. Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec](#)

[Recyc-Québec \(2022\) Portrait des initiatives favorisant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires](#)

[Ruby, F. \(2020\) Gaspillage alimentaire : nouvelle définition et appels à l'action](#)

[GIEC \(2019\) Climate Change and Land: an IPCC Special Report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems](#)

[Cloutier, J. et Roy, M.-C. \(2021\). Réduction du gaspillage alimentaire des consommateurs québécois](#)