Réduisons à la source en diminuant le gaspillage alimentaire

Mémoire présenté à la Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord), dans le cadre de la Consultation publique sur le projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) 2016-2021

Les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ)
26 janvier 2016

SOMMAIRE EXÉCUTIF

Les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire 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 lancé en 2012 le projet Sauve ta bouffe, qui vise à outiller et à informer le consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire à la source. 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 et 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.

Dans son projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR), la Communauté métropolitaine de Québec Rive-Nord (CMQ) s'est fixée des objectifs ambitieux pour 2021 sur la réduction des déchets (passer de 893 kg/habitant/an à 602 kg/habitant/an) et de valorisation des matières organiques (passer de 29% à 62%). Pour les ATQ, les mesures de réduction des matières éliminées sont primordiales et prioritaires sur toutes les autres actions proposées par la CMQ. Selon nous, pour atteindre les objectifs que la CMQ s'est fixés, en particulier en ce qui concerne les matières organiques, la question de la réduction du gaspillage alimentaire chez les ménages du territoire est centrale. Mentionnons par ailleurs que le gouvernement du Québec veut bannir de l'élimination les matières organiques en 2020.

Afin de définir des actions pour la réduction du gaspillage, les ATQ ont d'abord formulé huit préoccupations qui sont : la réduction des déchets ; 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 ont amené à l'élaboration de neuf principes, qui ont servi d'assises pour la formulation de deux grands objectifs, soit de diminuer de 25 % le gaspillage alimentaire d'ici 2021 et d'améliorer les connaissances et comportements alimentaires liés à l'utilisation des aliments. Quatre moyens sont proposés pour atteindre les objectifs, soit d'amorcer une collecte des données sur le gaspillage alimentaire, de tenir une campagne d'ISÉ (Information, Sensibilisation, Éducation) pour le grand public, d'adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire et d'encourager les organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire. Ceux-ci ont été élaborés en tenant compte des diverses initiatives qui ont lieu ailleurs dans le monde, et des observations que nous faisons à travers les activités de Sauve ta bouffe. Ces moyens s'inscrivent dans la lignée des mesures proposées dans le PMGMR.

TABLE DES MATIÈRES

UN PEU DE NOUS 4
INTRODUCTION 5
PRINCIPES 7
Principe 1 : Passer de la gestion des matières résiduelles à la gestion écologique des ressources 7
Principe 2 : Réduire à la source en réduisant le gaspillage alimentaire 7
Principe 3 : Considérer le gaspillage alimentaire comme enjeu social, environnemental, économique et politique 7
Principe 4 : Assurer l'accessibilité à des aliments de qualité 8
Principe 5 : Consommer de manière durable et responsable 9
Principe 6 : Diminuer l'empreinte écologique 9
Principe 7 : Respecter le travail en amont de l'aliment acheté 9
Principe 8 : Donner accès aux savoirs 9
Principe 9 : Miser sur le pouvoir du consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne alimentaire, du champ à la fourchette 9
OBJECTIFS 10
Objectif 1 : Réduire la quantité des déchets alimentaires dans les foyers québécois 10
Objectif 2 : Améliorer les comportements alimentaires et l'autonomie en cuisine 11
MOYENS 12
Moyen 1 : Amorcer une collecte des données sur le gaspillage alimentaire 12
Moyen 2 : Tenir une campagne d'ISÉ pour le grand public 12
Moyen 3 : Adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire 15
Moyen 4 : Encourager les organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire 16
CONCLUSION 17
BIBLIOGRAPHIE 18
ANNEXE 1 : PROJET SAUVE TA BOUFFE 22
ANNEXE 2 : PROJETS INSPIRANTS 23
ANNEXE 3 : PROFILS DES CONSOMMATEURS 24
ANNEXE 4 : CAMPAGNE D'ISÉ PAR ÉTAPE 25
ANNEXE 5 : AUTRES MESURES 27

UN PEU DE NOUS

Qui sommes-nous :

Fondé en 1978, le mouvement écologiste 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 de réduire les déchets et d'améliorer la sécurité alimentaire. Il veut susciter une réflexion critique et mettre en place diverses mesures pour une meilleure gestion des aliments, tant au niveau individuel que collectif. Le projet Sauve ta bouffe se veut 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. Plus de détails sur le projet se trouvent 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 revendications auprès de nos dirigeants pour qu'ils passent à l'action. De nombreux gouvernements et plusieurs municipalités ailleurs dans le monde agissent depuis plusieurs années pour réduire le gaspillage alimentaire.

Au Québec, aucune mesure significative n'a été prise en ce sens ; il est plus que temps d'agir. Nous pensons que la Communauté métropolitaine de Québec et ses composantes ont tout à gagner à travailler et à innover sur le plan de la réduction du gaspillage alimentaire, un sujet qui interpelle et mobilise de plus en plus de citoyens, et autour duquel un large consensus se dégage quant à la nécessité d'actions.

La consultation publique du projet de Plan Métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021 de la Communauté Métropolitaine de Québec (Rive Nord) nous permet d'exprimer nos opinions et suggestions.

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 tout au long de la chaîne alimentaire[1]. 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'alimentation et l'agriculture (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.

À la lumière des études disponibles sur le gaspillage alimentaire, les AmiEs de la Terre de Québec considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être une priorité au sein d'une politique environnementale, et en particulier en matière de réduction des déchets. En effet, « 30 % de la nourriture produite au niveau mondial est jetée sans avoir été consommée[2] » et au Canada, 40 % de la nourriture produite est gaspillée[3]. 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 sur le gaspillage alimentaire engendré par les consommateurs. En effet, les consommateurs seraient responsables de 49 % de la nourriture gaspillée tout au long de la chaîne[5]. Le gaspillage alimentaire chez les consommateurs en Amérique du Nord est de

[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 15 janvier 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 15 janvier 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 15 janvier 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 15 janvier 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 13 janvier 2016.

115 kg/an/habitant.[6] 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 %[7].

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. Le gaspillage alimentaire par habitant aux États-Unis a progressivement augmenté d'environ 50 % depuis 1974.[8] Le peu de valeur accordée à nos aliments constitue l'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, et la perte des savoirs quant à la réutilisation[9].

Ce mémoire présente les principes de base qui ont émergé de la réflexion collective du comité Sauve ta bouffe. Ces principes ont permis d'établir deux objectifs qui sont de réduire la quantité de déchets alimentaires dans les foyers québécois ainsi que d'améliorer les connaissances et comportements liés aux aliments. Afin d'atteindre ces objectifs, nous avons formulé quatre moyens qui sont relatifs à l'amorce d'une collecte des données sur le gaspillage alimentaire, la tenue d'une campagne d'information, de sensibilisation et d'éducation (ISÉ) pour le grand public, l'adoption de politiques et règlements relatifs au gaspillage alimentaire et le soutien des organismes qui luttent contre le gaspillage alimentaire. En terminant, cinq annexes se trouvent à la fin du document. La première présente le projet Sauve ta bouffe, la deuxième expose des initiatives inspirantes, la troisième décrit les profils des consommateurs, la quatrième détaille les étapes possibles de réalisation d'une campagne d'ISÉ sur la réduction du gaspillage alimentaire et la dernière énumère d'autres mesures importantes à mettre en place pour améliorer la gestion des matières résiduelles sur le territoire de la CMQ.

[6] 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/i2697f00.htm. P.13. Consulté le 15 janvier 2016.

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

[8] 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 janvier 2016.

[9] 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 janvier 2016.

PRINCIPES

Les neuf principes suivants ont émergé de notre réflexion. Il n'y a pas d'ordre établi, le premier n'étant pas plus important que les autres. Ils sont la base qui nous a permis d'élaborer les objectifs présentés plus loin.

Principe 1 : Passer de la gestion des matières résiduelles à la gestion écologique des ressources

Une priorité absolue doit être accordée à la réduction des déchets en quantité et en toxicité, ce qui passe inexorablement par la réduction et la sobriété des pratiques de consommation. La surproduction et la surconsommation ne sont pas soutenables à long terme dans un monde où les ressources ne sont ni infinies ni éternelles. C'est ainsi que la réduction à la source, la première étape et la plus importante du principe des 3RV-E prôné dans la Loi sur la qualité de l'environnement, revêt toute son importance : le «meilleur» déchet est celui que l'on ne crée pas.

Principe 2 : Réduire à la source en réduisant le gaspillage alimentaire

Sur le territoire de la CMQ, 125 673 tonnes de résidus alimentaires sont générées par tous les secteurs (résidentiels, industries, commerces, institutions, etc.). Plus précisément, 80 996 tonnes ont été éliminées, 43 430 tonnes ont été valorisées et seulement 1246 tonnes ont été détournées[10].
Depuis plusieurs années, les solutions mises en place concernant les matières organiques se situent surtout en fin de cycle de vie de l'aliment (ex. : compostage). Bien que l'un n'empêche pas l'autre, le compostage devrait être pour les résidus non consommables seulement; les solutions à mettre en place doivent se situer bien avant la fin de vie de l'aliment. Qui plus est, dès 2020[11], il sera interdit d'éliminer des matières organiques putrescibles, d'où l'intérêt de générer moins de résidus.

Principe 3 : Considérer le gaspillage alimentaire comme enjeu social, environnemental, économique et politique

Le gaspillage alimentaire a des impacts majeurs et diversifiés.

Social :
Selon les données de 2014, les programmes de dépannage alimentaire de Moisson Québec ont reçu près de 30 000 visites[12]. Par l'éducation et la sensibilisation, il serait possible d'aider ces personnes à mieux gérer leurs aliments et ainsi, en augmenter la quantité et la qualité pour une meilleure sécurité alimentaire.

Environnemental :
Au niveau mondial, produire la nourriture qui sera jetée gaspillerait annuellement 1.4 milliard d'hectares de

[10] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). *Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021. Annexe V – Inventaire des quantités de matières résiduelles*. [En ligne], http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1337/annexe-pmgmr-cmq-2015-10-22-reduit.pdf, P.49. Consulté le 14 janvier 2016.
[11] 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.
[12] Moisson Québec, bilan faim 2014, [En ligne], http://www.banquesalimentaires.org/wp-content/themes/baq/pdf/bilanfaim-3.pdf, Consulté le 15 janvier 2016.

terres agricoles soit l'équivalent du Canada et de l'Union européenne combinée[13], gaspillerait quotidiennement 200 litres d'eau par personne[14], nécessiterait annuellement 300 millions de barils de pétrole[15] et produirait annuellement 23 % des gaz à effet de serre[16]. 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) au monde[17]. Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire sur le territoire de la CMQ sont certainement du même ordre, bien qu'à plus petite échelle.

Économique :

La perte financière liée au gaspillage alimentaire au Canada est évaluée à 31 milliards de dollars/an[18]. En plus d'exercer une pression sur les dépenses personnelles des consommateurs, le gaspillage alimentaire a un coût collectif. À Québec, le traitement des déchets envoyé à l'incinération est en grande partie financé par les impôts des contribuables.

Politique :

Comme le gaspillage alimentaire a des impacts sociaux, environnementaux et économiques, il revient aux gouvernements de s'y attaquer. Au Québec, très peu d'actions sont mises en place. Pourtant, partout dans le monde, des lois, programmes, règles, cibles, campagnes d'information et projets visent à réduire le gaspillage. Des villes comme celle d'Herstal (Belgique) ont démontré que leur leadership local pouvait influencer les gouvernements provinciaux et fédéraux. Au Royaume-Uni et à Vancouver, l'organisme *Waste and Ressources Action Programme* (WRAP) est un exemple inspirant tout comme *Green Cook*, qui regroupe des pays d'Europe de l'Ouest. L'annexe 2 les présente.

Principe 4 : Assurer l'accessibilité à des aliments de qualité

En diminuant le gaspillage alimentaire, l'accessibilité des aliments serait accrue. Au niveau individuel, les gens gaspillent souvent par manque de temps et d'organisation. Il est primordial d'outiller la population, afin qu'elle puisse progressivement changer ses habitudes et adopter de bonnes pratiques en vue d'augmenter la disponibilité des aliments de qualité. Au niveau collectif, il serait souhaitable de favoriser les mesures de redistribution des invendus ou des déclassés vers les organismes œuvrant en sécurité alimentaire.

---

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

[14] 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.

[15] 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 janvier 2016.

[16] 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.7- 81. Consulté le 15 janvier 2016.

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

[18] 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 13 janvier 2016.

Principe 5 : 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 restaurants[19]? Bien que nous n'ayons pas accès à ces statistiques pour le Québec, il est probable que la situation soit similaire. Le principe de base de la consommation responsable est de consommer que si cela s'avère vraiment nécessaire[20]. La consommation durable est définie comme l'utilisation de biens et services nécessaires pour répondre aux besoins de base et améliorer la qualité de vie sans nuire aux besoins des générations futures[21].

Principe 6 : Diminuer l'empreinte écologique

L'alimentation représente 40 % de notre empreinte écologique[22]. Cette empreinte est une mesure de la pression exercée par l'Homme sur la nature[23]. 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 trop souvent gaspillés. En diminuant le gaspillage alimentaire, nous réduirons notre empreinte écologique.

Principe 7 : 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, 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 et l'énergie utilisée tout au long de la chaîne.

Principe 8 : Donner accès aux savoirs

La transmission des savoirs culinaires s'est en partie perdue 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.

Principe 9 : Miser sur le pouvoir du consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne alimentaire, du champ à la fourchette

Par des habitudes antigaspillages, le consommateur peut faire pression sur les autres acteurs de la chaîne. Ainsi, producteurs, transformateurs, épiciers et restaurateurs s'adapteront à la demande. Une multitude de petits gestes provoquent des changements comme décrit Laure Waridel dans son ouvrage *Acheter, c'est voter*[24].

---

[19] 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.

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

[21] 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.

[22] 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.

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

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

OBJECTIFS

Pour diminuer le gaspillage alimentaire dans les ménages en tenant compte des principes précédents, deux objectifs sont proposés :

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

Selon le Waste and Resources Action Program (WRAP)[25], 64 % des déchets alimentaires sont évitables et 18 % des déchets alimentaires sont potentiellement évitables (ex. : croûte de pain, pelure de pomme), ce qui veut dire que 82 % des déchets alimentaires pourraient être réduits à la source.
Or, sur le territoire de la Communauté métropolitaine de Québec en 2013, le secteur résidentiel a généré 46 775 tonnes de résidus alimentaires[26] et la population s'élevait à 643 927 personnes[27]. Ainsi, la population jette environ 72,6 kg de résidus alimentaires par année. De cette quantité, 82% pourraient être évités, soit 59,5 kg.

Par souci de nous fixer des objectifs réalistes et en s'inspirant de l'Union européenne qui s'est donné l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de moitié (50 %) en 10 ans[28], nous croyons que l'objectif que la Communauté métropolitaine de Québec devrait se fixer est **de diminuer du quart (25 %) les déchets alimentaires des consommateurs québécois d'ici 2021**, soit de 14,89 kg par personne sur cinq ans, c'est-à-dire à peu près 3 kg par personne, par année.

Cette réduction de la quantité du gaspillage alimentaire amènerait des économies pour la population. Bien qu'il soit hasardeux de chiffrer l'économie potentielle, voici tout de même une estimation de ce qu'elle pourrait représenter.

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)[29].
En s'inspirant des données du livre de Laure Waridel, *L'envers de l'assiette*[30], 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 25 % le gaspillage alimentaire d'ici 2021, chaque ménage ferait plus d'économies chaque année, jusqu'à pouvoir atteindre 1785 $*25 % = **446 $ d'économie en 2021**.

---

[25] 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.

[26] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). 2015. *Projet de plan métropolitaine de gestion des matières résiduelles 2016-2021, Annexe V : Inventaire des quantités de matières* résiduelles. [En ligne], http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1342/annexe-pmgmr-cmq-2015-10-22-reduit.pdf P. 23. Consulté le 19 janvier 2016.

[27] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord), 2015. *Projet de plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021* [En ligne], http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1342/cmq-projet-pmgmr-2015-10-27-final-reduit.pdf P. 17. Consulté le 18 janvier 2016.

[28] 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 20 janvier 2016.

[29] 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.

[30] Waridel, Laure. 2011. *L'envers de l'assiette,* éd. Écosociété, p.132-133.

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 8631[31]$. Ainsi, il est fort probable que le montant auquel nous arrivons suite à l'estimation présentée ci-haut sous-estime l'économie potentielle.

Il demeure que ces estimations sont similaires à celles que rapporte un dossier thématique de France Nature Environnement[32]. Dans le contexte de vie chère et d'augmentation constante du coût du panier d'épicerie, il n'y a pas de petites économies, en particulier pour les personnes vivant de la précarité financière.

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

Le gaspillage alimentaire dans les foyers résulte en partie de mauvaises habitudes et de manque de connaissances. L'objectif est que chaque foyer québécois adopte quatre nouveaux comportements et assimile quatre nouveaux trucs antigaspillage par an. Cela pourrait être, par exemple, d'acheter et préparer des portions adaptées aux appétits, de développer des connaissances quant aux dates de consommation («meilleur avant»), d'utiliser des méthodes de conservation, etc.

Par l'acquisition de nouveaux comportements et en ayant plus de connaissances sur la préparation et la conservation des aliments, le gaspillage sera réduit. On pourra alors 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.

[31] 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.

[32] 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 14 janvier 2016.

MOYENS

Pour concrétiser les objectifs, quatre moyens sont proposés.

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

C'est la première étape, 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 fait en 2012-2013[33] pour le Ministère du développement durable, de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) estime les quantités et catégories d'aliments consommables gérés comme des résidus dans les secteurs de la fabrication des aliments. L'étude met d'ailleurs en garde quant à la précision des résultats. Aucune étude terrain par un observateur externe n'a été faite sur le gaspillage alimentaire.

Pour orienter son travail, la CMQ pourrait mener une étude concernant le gaspillage des ménages sur son territoire - cela serait un préalable intéressant à une étude au niveau provincial. Plusieurs études sont requises pour constituer des données fiables sur le gaspillage alimentaire, comme l'ont démontré les études européennes qui pourraient servir de référence pour mener celles dont nous avons besoin sur notre territoire.

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 jetés[34]. 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. Le projet pilote a démontré que les foyers avaient réduit, par de simples mesures, leur gaspillage alimentaire de 45%[35] à 58 %[36].

Moyen 2 : Tenir une campagne d'ISÉ pour le grand public

Cela renvoie à la mesure 2 du PMGMR : *Organiser des campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation (ISÉ) sur la réduction à la source et le réemploi.*

---

[33] 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.

[34] Waste and Ressources 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 décembre 2015.

[35] 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.

[36] 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.

Cibler les citoyens

Suite à nos lectures, réflexions et observations nous avons identifié des aspects importants à considérer dans l'élaboration d'une campagne d'ISÉ visant la réduction du gaspillage alimentaire.

Une campagne d'ISÉ 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.

En ce sens, la mesure proposée par la CMQ de *Mettre en place un mécanisme de concertation et d'échange entre les organismes impliqués dans la réduction du gaspillage alimentaire* est tout à fait pertinente. Il serait important qu'une telle concertation vise à alimenter concrètement les projets terrains et permettent d'élaborer une campagne d'ISÉ qui tienne compte de la réalité citoyenne observée par les acteurs impliqués dans la concertation. Développées pour le grand public, des communications alliant faits, conseils et gestes à poser, en utilisant différents outils de communication et des approches variées, rejoindraient un large bassin de personnes.

Ces communications seraient adaptées aux différents types de consommateurs dont les attitudes sont décrites à l'annexe 3. Des communications visant aussi les jeunes et les enfants seraient bénéfiques, ceux-ci formant la génération future et étant porteurs de changement au sein de la famille.

La campagne d'ISÉ dont le déroulement détaillé est présenté à l'annexe 4 comprendrait quatre étapes : prise de conscience et compréhension du gaspillage alimentaire; intégration de bonnes pratiques en magasin et à la maison; mobilisation et transmission des connaissances; mise en valeur des succès et des bonnes pratiques. Pour cette dernière étape, il serait judicieux de faire valoir les réussites des familles ou personnes témoins ayant participé à la collecte de données.

À l'instar de ce qui se fait ailleurs dans le monde, des approches diversifiées selon le type de clientèle cible sont à préconiser. Par exemple, afin de rejoindre les populations en situation de pauvreté, la mise en place d'ateliers de cuisine sur le lieu de distribution alimentaire pourrait être encouragée. Des idées de recettes et de conservation pourraient y être distribuées en même temps et en relation avec les dons. Pour la population en général, des agents de changement présents dans les supermarchés pourraient donner des trucs antigaspillages alimentaires pendant les périodes achalandées. Afin de rejoindre le plus grand bassin de personnes possible et les mobiliser, il faut favoriser une approche participative et inclusive, qui invite au partage. Aussi, un sujet incontournable de la campagne serait d'expliquer ce que sont les dates «meilleur avant».

En résumé, une campagne d'ISÉ sur la réduction du gaspillage alimentaire est vraiment nécessaire parce que, comme le souligne Nicole Huybens, le «gaspillage alimentaire est un problème collectif et sa résolution est en grande partie individuelle.» [37]

Coût et réalisation

[37] Huybens, 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.

Afin de mener à bien une campagne d'ISÉ permettant d'atteindre les cibles ambitieuses que la CMQ se donne en termes de réduction des déchets, ni le montant de 50 000$ accordé pour la campagne d'ISÉ annuellement pendant cinq ans ni le montant total sur la réduction à la source et le réemploi (275 000$) ne sont suffisants. Il est contradictoire d'avancer que la réduction à la source est la plus importante des étapes des 3RV et de lui accorder infiniment moins d'argent qu'à la valorisation (près de 90 000 000$), l'élimination (35 750 000$), la collecte sélective (8 650 808$) ou encore le suivi et le contrôle (475 000$)[38]! Quelle sera la part pour la lutte au gaspillage alimentaire? La réduction à la source dont plus précisément la réduction du gaspillage alimentaire a des avantages économiques pour le consommateur (estimation détaillée à l'objectif 1 atteignant 446$/an) et pour les gouvernements dont les municipalités diminueront sensiblement le coût de gestion des matières résiduelles.

Le PGMR 2004-2008 prévoyait des montants d'ISÉ pour la réduction à la source équivalents à 5$ par porte, par année, soit 1 330 000$[39]. Compte tenu de l'inflation, de l'augmentation de la population et des objectifs ambitieux que s'est donné la CMQ, les budgets alloués pour les campagnes d'ISÉ relatives à la réduction à la source et au réemploi dans le PMGMR 2016-2021 devraient minimalement être les mêmes que ceux datant de 2004.

De plus, comme les avantages environnementaux de la réduction à la source sont aussi très importants (moins de GES, d'utilisation d'eau, de consommation d'énergies, etc.), une mesure équivalente à la mesure 21 du PMGMR qui fait connaître la performance environnementale de la valorisation devrait être ajoutée à la réduction à la source.

Pouvoir du citoyen sur la chaîne agroalimentaire

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 :

Lorsqu'ils sont accessibles (vente à la ferme ou dans des marchés publics), 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 agriculteurs pourraient être sensibilisés à la situation alimentaire de leur territoire, et informés 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 (glanage).

[38] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). 2015. *Projet de plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021.* [En ligne], http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1337/cmq-projet-pmgmr-2015-10-27-final-reduit.pdf P.107. Consulté le 14 décembre 2015.

[39] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). 2004. Plan de gestion des matières résiduelles de la Communauté métropolitaine de Québec Rive-Nord. [En ligne], http://www.reduiremesdechets.com/pdf/PGMR-DocumentComplet.pdf P.7-19 Consulté le 20 janvier 2016.

- Épicier :

Demander à l'épicier moins de gaspillage (cuisiner ce qui est salubre, mais non vendu, par exemple) 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 2e 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.)

Dans une campagne d'ISÉ, ces gestes pourraient être évoqués et encouragés.

Moyen 3 : Adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire

Plusieurs niveaux de gouvernement sont concernés, et la Communauté métropolitaine de Québec pourrait jouer un rôle d'influence auprès des différents paliers ci-dessous :

- Au fédéral

S'il y a un secteur où la confusion règne, c'est bien celui de la date «meilleur avant». Celle-ci mène à du gaspillage inutile, car trop souvent, les consommateurs se fient aveuglément à la date indiquée sur le produit. Une étude[40] 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, au Canada, la date « meilleur avant » ne signifie pas «plus bon après». Cette date est une indication de fraîcheur, et non de salubrité. Ces informations sont méconnues du grand public et il y aurait avantage à les faire connaître. Les auteurs citent une étude[41] du WRAP qui 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.

- 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'essai[42] 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

[40] 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.
[41] 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 2015.
[42] 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.

propose des orientations sur le sujet.

Selon nous, une des recommandations à porter auprès du gouvernement québécois serait d'instaurer une journée annuelle antigaspillage alimentaire qui 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.

Ce troisième moyen peut s'inscrire à la mesure 3 du PMGMR, mesure d'appui à l'adoption de politiques et règlements sur la réduction à la source. Cependant, l'échéance de la mesure pourrait être devancée, car sa réalisation n'est prévue qu'en 2018.

Moyen 4 : 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 sur l'efficacité et la portée du message. 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. La Communauté métropolitaine de Québec et ses composantes 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 de la Ville de Québec. 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* (884 heures de bénévolat en 2015).

CONCLUSION

Ce document a été rédigé afin de demander à la Communauté métropolitaine de Québec (CMQ) et ses composantes d'agir sur la réduction à la source, plus particulièrement de réduire le gaspillage alimentaire.

Il est encourageant de noter, dans le projet de la stratégie gouvernementale québécoise de développement durable révisé 2015-2020[43], l'importance mise sur l'augmentation de la diffusion d'informations aux consommateurs sur la réduction du gaspillage alimentaire. De même, nous voyons d'un bon œil les quatre mesures avancées par la CMQ en ce qui a trait à la réduction à la source et au réemploi. Toutefois, nous croyons qu'il faut aller plus loin.

En conséquent, les AmiEs de la Terre de Québec recommandent à la CMQ de créer un plan d'action spécifique à la réduction du gaspillage alimentaire. Celui-ci pourrait commencer par une campagne de sensibilisation qui viserait à interpeller et à mobiliser les consommateurs, responsables de la moitié du gaspillage alimentaire. Pour ce faire, une approche positive, inclusive et participative est à préconiser. D'importants budgets devraient y être consacrés, tout comme à toute campagne d'ISÉ en lien avec la gestion des matières résiduelles, car c'est là le «nerf de la guerre». De plus, une collecte de données concernant le gaspillage alimentaire s'avère indispensable, ainsi que le soutien des organismes qui luttent déjà contre ce fléau et les représentations auprès des gouvernements provincial et fédéral qui ont eux aussi un rôle à jouer.

Ensuite, d'autres actions pourraient être envisagées à moyen et long terme, comme d'agir auprès des autres acteurs de la chaîne agroalimentaire qui produisent des déchets organiques et pourraient prendre des mesures pour réduire leurs pertes. De plus, des changements législatifs et réglementaires seraient à envisager. La ville belge de Herstal a innové en interdisant aux supermarchés de son territoire de jeter leurs surplus. Le projet a fait grand bruit, à tel point qu'il est régulièrement cité en exemple pour l'étude de projets politiques à plus large échelle[44]. Il serait également opportun de mettre en place un système de cueillette des déchets au poids.

En terminant, nous saluons les objectifs ambitieux que se donne la CMQ, mais souhaitons vivement que ceux-ci ne soient pas des vœux pieux comme l'ont été les objectifs du PMGMR 2004-2008. En comparant les objectifs de 2008 et les résultats de 2013, il est clair qu'il y a eu de grandes lacunes dans le déploiement du dernier PGMR : 60% des matières putrescibles devaient être valorisées en 2008[45], seulement 29% l'étaient en 2013[46]. Ce constat s'applique à plusieurs matières résiduelles comme les résidus domestiques dangereux (RDD) et le recyclage. D'ici la mise en service de l'usine de biométhanisation prévue en 2021, les matières organiques continueront d'être envoyées à l'incinérateur de la Ville de Québec, dont nous souhaitons depuis longtemps la fermeture. Nous pensons d'ailleurs qu'il faut prévoir que plusieurs années seront nécessaires pour que les citoyens participent pleinement à la collecte des matières organiques; l'incinération de ces dernières continuera probablement au-delà de 2021. Afin de réduire au maximum la quantité de matières éliminées, les AmiEs de la Terre de Québec vont continuer à travailler de concert avec les acteurs locaux. En ce sens, nous croyons que la collaboration entre la CMQ, ses composantes et les organismes œuvrant sur le territoire est essentielle.

---

[43] 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.

[44] 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.

[45] Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord) (2004*). Vers une gestion concertée de nos résidus. Plan de gestion des matières résiduelles de la CMQ Rive-Nord*. P. 6

[46] Communauté métropolitaine de Québec (rive-Nord) (2015). Document de presentation. Projet de plan métropolitain de gestion des maitères résiduelles (PMGMR) 2016-2021 de la Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). P.7

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.

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.

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.

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.

Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord) (2015). *Document de présentation. Projet de plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) 2016-2021 de la Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord)*.

Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). 2004. *Plan de gestion des matières résiduelles de la Communauté métropolitaine de Québec Rive-Nord.* [En ligne], http://www.reduiremesdechets.com/pdf/PGMR-DocumentComplet.pdf. Consulté le 20 janvier 2016.

Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). *Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021. Annexe V – Inventaire des quantités de matières résiduelles*. [En ligne], http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1337/annexe-pmgmr-cmq-2015-10-22-reduit.pdf, Consulté le 14 janvier 2016.

Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord). *Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021.* *http://www.cmquebec.qc.ca/_media/document/1342/cmq-projet-pmgmr-2015-10-27-final-reduit.pdf P. 17.* [En ligne], Consulté le 14 janvier 2016.

Communauté métropolitaine de Québec (Rive-Nord) (2004*). Vers une gestion concertée de nos résidus. Plan de gestion des matières résiduelles de la CMQ Rive-Nord*.

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

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. Consulté le 15 janvier 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. 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 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 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. Ministère du Développement durable, Environnement et Parcs. *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. 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. Consulté le 15 janvier 2016.

Huybens, 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.

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.

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. 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. 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.

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.

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/i2697f00.htm. 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*. Montréal, éd. Écosociété.

Waridel, Laure (2011) *L'envers de l'assiette,* Montréal, éd. Écosociété.

Waste and Ressources Action Programme (WRAP). 2009. *Household food and drink waste in the United Kingdom.* [En ligne], http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.pdf. 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

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 près de 4500 mentions « j'aime » et le compte Twitter est suivi par près 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.

- 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 INSPIRANTS

Royaume-Uni

Le Waste and Ressources Action Programme (WRAP)[47] est un organisme à but non lucratif financé par le Royaume-Uni et l'Union Européenne. La lutte au gaspillage alimentaire est l'un de ses quatre secteurs d'intervention. Instauré en 2000, il a évolué en concluant des ententes avec les marchés d'alimentation, hôtels, hôpitaux, écoles, restaurants pour réduire le gaspillage alimentaire. À l'heure actuelle, le gaspillage visé est celui ayant court dans la vente au détail, la transformation, dans les ménages et dans l'emballage.

Ses données sont les plus fiables d'Europe et des rapports sont disponibles. Voici certains résultats : le gaspillage alimentaire dans les ménages représente 22 % du panier d'épicerie, il y a eu réduction de 21 % du gaspillage depuis 2007. À ce jour, les études 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 livres[48].

La ville de Vancouver s'est associée récemment à cet organisme et fait figure de leader au Canada.

Europe

Greencook[49], projet européen transnational, financé par le fonds européen de développement, veut faire de l'Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable. Il réunit 12 partenaires qui mettent en commun connaissances, expériences et compétences pour adopter des normes communes et surmonter les blocages actuels, en passant de l'expérimentation à la stratégie. Ils ont mis 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.

Débuté en 2010, le projet s'est terminé en 2014. Ses partenaires ont développé une multitude de projets pilotes pour les consommateurs, supermarchés, restaurants et cafétérias d'écoles. Plus de 200 consommateurs ont été conseillés et suivis quelques mois, leur gaspillage a été réduit de 20 à 80 % selon le projet pilote.

Aussi, l'Union européenne a, en 2011, établi une cible de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Certains pays se sont donnés des cibles de réduction de 20 % d'ici 2015 comme la Suède et les Pays-Bas. En Allemagne, Belgique, France et Royaume-Uni, de nombreuses campagnes de sensibilisation 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. Elle remet aussi des bons de défiscalisation aux commerçants qui donnent aux banques alimentaires les produits quelques jours avant la date limite de consommation. Ces bons sont de 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.

---

[47] 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. Consulté 15 janvier 2016.

[48] 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 Consulté 15 janvier 2016.

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

ANNEXE 3 : PROFILS DES CONSOMMATEURS

En 2010, le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)[50] a réalisé deux études sur le gaspillage alimentaire qui se basent sur des enquêtes téléphoniques 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. Le rapport *Stratégies, méthodes et outils communs* de GreenCook[51] (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 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 et à la réflexion sur le développement durable. Ils sont convaincus que le gaspillage alimentaire a un impact environnemental important et s'en soucient, et ce, même lorsqu'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.

---

[50] 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.

[51] 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.

ANNEXE 4 : CAMPAGNE D'ISÉ PAR ÉTAPE

Étape 1 : Comprendre

Avant de pouvoir modifier les comportements, il est important de prendre conscience du gaspillage et de ses impacts. Cette étape est d'autant plus importante pour les profils de consommateurs impulsifs et anxieux. Pour cela, des statistiques et images percutantes pourront être diffusées. Aussi, pour modifier les comportements de la population, 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.

Étape 2 : Intégrer les bonnes pratiques

Une fois que les consommateurs ont pris conscience de leur gaspillage, on peut les inciter à adopter des comportements pour le réduire. Dès le début de la campagne, il serait motivant pour eux de voir concrètement ce que peuvent être bonnes pratiques, et de continuer d'en présenter au fur et à mesure de l'avancement de la campagne.

Les bonnes pratiques s'acquièrent à deux endroits :

1. Au magasin

La campagne proposerait des bonnes pratiques en faisant 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 » 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.

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 longtemps[52]. Un circuit court de commercialisation ne comporte au plus qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. 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 nourriraient plus de personnes. 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)[53].

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. Ces communications viseront particulièrement les impulsifs et les anxieux.

---

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

[53] 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.

2. À la maison

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… Ces informations concerneront surtout les prévoyants, les volontaires et les anxieux.

En cuisine, on pourra appuyer sur la nécessité de cuisiner les quantités exactes (ce qui interpellera davantage les impulsifs, les prévoyants et les anxieux), proposer des idées pour utiliser les restes, faire valoir la cuisine avec peu d'ingrédients, et 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 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, la mobilisation, les échanges et la transmission des savoirs sont primordiaux. Les personnes doivent être encouragées à partager des trucs et astuces (cela vise principalement les volontaires et les anxieux), à partager les surplus, organiser des repas vide-frigo (pour rejoindre les impulsifs et les volontaires) et participer à des cuisines collectives. De plus, la campagne 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. Elle pourra revaloriser le plaisir en cuisine et le goût des plats « maison » : les gens pourront se remettre à cuisiner, à utiliser les restes et ainsi diminuer leur gaspillage.

Étape 4 : Valoriser les bonnes pratiques

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 des porte-paroles de la cause influence leur entourage.

ANNEXE 5 : AUTRES MESURES

Nous avons concentré notre mémoire sur le gaspillage alimentaire. Cependant nous aimerions ajouter en complément des suggestions de mesures de réduction à la source et de collecte des matières recyclables afin de réduire au minimum les matières à éliminer par incinération et par enfouissement.

Réduction à la source
Adoption de politiques municipales qui bannissent du territoire les emballages non recyclables ou réutilisables. Cela pourrait se traduire par l'élimination des sacs de plastique, par exemple.

Réemploi
Mise à jour, s'il y a lieu, du bottin de réemploi et distribution dans les institutions d'enseignement et dans les commerces.

Recyclage
Repenser la collecte sélective, car en déposant dans le bac toutes les matières de façon pêle-mêle, celles-ci se contaminent entre elles et perdent leur valeur marchande. Comme le verre est particulièrement problématique, des bacs de récupération pourraient être installés à proximité des succursales de la Société des alcools du Québec (SAQ). Les clients pourraient ainsi rapporter leurs bouteilles avant d'aller faire leurs achats. Cette mesure pourrait être mise en place tant que le gouvernement du Québec n'aura pas instauré un système de consignation sur les bouteilles de vins et de spiritueux.
De plus, des points de dépôt de proximité devraient être développés pour que les citoyens puissent rapporter leurs résidus domestiques dangereux (RDD), ainsi que leurs huiles, peintures et pesticides. Pour les gens n'ayant pas de voiture, il est complexe de se départir correctement (Écocentres) de ces matières. Pourquoi ne pas exiger des commerçants qui mettent en marché ces produits de les récupérer? Ces matières se retrouvent trop souvent dans les poubelles ou le bac de recyclage, ce qui nuit à l'environnement et au bon fonctionnement des centres de tri. Sinon, une collecte saisonnière devrait être organisée, du moins dans les quartiers centraux où les logements sont plus petits et où les gens ont moins de véhicules.
Implanter des mesures incitatives pour le recyclage dans les ICI, dans les résidences pour personnes âgées et les immeubles à logements multiples.

Matières putrescibles
Dans l'attente de la collecte à 3 voies, la CMQ devrait inciter les citoyens au compostage domestique ou au compostage communautaire. La CMQ prévoyait la mise en fonction du centre de compostage mécanisé vers la fin de 2007[54] et pour l'instant, très peu de gens peuvent faire du compost.

Élimination
Nous croyons que l'incinération est un frein à la réalisation des 3R, car nous brûlons des matières qui pourraient être recyclées ou compostées. La CMQ devrait viser le zéro déchet et pour ce faire, prévoir un plan de fermeture de l'incinérateur. Cet équipement pollue l'air, occasionne des nuisances pour les citoyens vivant à proximité et consomme beaucoup d'eau d'aqueduc pour alimenter les chaudières, les tours de refroidissement, de lavage, etc.

[54] Communauté métropolitaine de Québec (2004*). Vers une gestion concertée de nos résidus. Plan de gestion des matières résiduelles de la CMQ Rive-Nord*. P. 6