

L'auteure est représentante du sociocommunautaire auprès de la commission de révision du projet de PMGMR, spécialiste des systèmes alimentaires, fondatrice de Nourrir ensemble, intervenante en sécurité alimentaire et chargée de projet pour *Un projet agricole viable sur les terres des Sœurs de la Charité*, une démarche de concertation portée par les AmiEs de la Terre de Québec.

Ce mémoire traite particulièrement de la question du gaspillage alimentaire et de la distribution des surplus alimentaires aux personnes vivant de l'insécurité alimentaire. Il se base sur une connaissance et une expérience du système alimentaire de la Ville de Québec, surtout dans les quartiers centraux.

Ce mémoire est appuyé par les concertations en sécurité alimentaire suivantes :

- Pôle alimentaire Basse-Ville
- Du Potager à l'Assiette – Réseau solidaire Saint-Roch
- Concertation en sécurité alimentaire Saint-Sauveur
- Projet de concertation en sécurité alimentaire « Pour un système alimentaire durable et intégré dans Limoilou »

Introduction

Il est essentiel de ne pas miser uniquement sur l'incinérateur pour la gestion des surplus alimentaires. Les aliments doivent d'abord servir à nourrir les gens qui vivent de l'insécurité alimentaire. Les besoins sont grands et ils ne cessent d'augmenter.

Afin que les surplus alimentaires finissent dans l'assiette des gens, la manière la plus efficace est de loin de s'organiser collectivement. Des initiatives citoyennes et communautaires se créent et sont efficaces, mais elles manquent de ressources et leur existence est précaire et souvent éphémère.

Les solutions se trouvent donc surtout du côté de l'appui (financier, logistique, matériel,...) aux organisations collectives qui contribuent à redistribuer les aliments dans les communautés.

Modifications suggérées au projet de PMGMR

Voici quelques suggestions de modifications aux mesures :

- 1) Mesure 1 : Ajouter les commerces
- 2) Mesure 8 : Ajouter la question de l'appui aux initiatives collectives ; ne pas mentionner seulement les citoyens

- 3) Mesure 22 : Ajouter l'innovation sociale ; ne pas limiter à l'innovation technologique
- 4) Mesure 27 : Recenser également les initiatives existantes

Des solutions

Voici des actions importantes à poser pour faire en sorte que la plus grande proportion possible de surplus alimentaires soient redistribués aux personnes en situation d'insécurité alimentaire :

- Faire le portrait des pratiques de récupération alimentaire et du gaspillage alimentaire dans les ICI, puis tirer un diagnostic de ce portrait. Ces informations pourront être utilisées par les organismes et les citoyens pour démontrer les besoins de financement pour des projets de récupération alimentaire dans les ICI.
- Créer des programmes de financement pour supporter les projets de transport et de récupération alimentaire
- Pour les projets de transport et de récupération alimentaire, faciliter l'accès à : des vélos-cargos, de l'équipement de transport, de l'équipement d'entreposage et de conservation alimentaire, des locaux, des cuisines
- Encourager et supporter les concertations entre les différents secteurs, afin de favoriser les pratiques d'économie circulaire, la mutualisation, le partage, la recherche et le développement de solutions collectives

Autre suggestion : Faire connaître les crédits d'impôts pour les dons d'aliments aux organismes par les agriculteurs

La situation et les enjeux sur le terrain

Nous baserons maintenant sur notre expérience sur le terrain dans le milieu communautaire et sur notre connaissance approfondie du système alimentaire de Québec et de la région pour tracer une esquisse de la situation du gaspillage alimentaire sur le terrain, en mettant l'accent sur les obstacles à la récupération et à la redistribution des denrées non vendues dans les commerces et non distribués dans les organismes.

Les enjeux principaux par rapport aux surplus alimentaires sont à notre avis :

- 1) le manque de connaissance de la réalité sur le terrain au niveau du gaspillage alimentaire et des distributions d'aide alimentaire

- 2) le manque de support pour les initiatives collectives qui contribuent à réduire la gaspillage et à redistribuer les surplus alimentaires aux personnes dans le besoin (transport en vélo-cargo-, frigos-partages, projets de récupération alimentaire, etc.)
- 3) les trous de service au niveau du transport alimentaire et le manque d'espace et d'infrastructures d'entreposage (réfrigérateurs, congélateurs, etc.) et de transformations (cuisines).

Il est important de connaître la réalité sur le terrain, puisque les obstacles à la récupération des surplus alimentaires sont souvent d'ordre logistiques et organisationnels.

La redistribution des surplus alimentaires peut se faire de trois manières principales :

- 1) les surplus sont ramassés par Moisson Québec et redistribués dans les banques alimentaires
- 2) les surplus sont ramassés directement par les banques alimentaires
- 3) les surplus sont ramassés, transformés et redistribués par des initiatives communautaires ou citoyennes
- 4) les surplus sont déposés dans des frigos-partages.

Selon nous, la problématique la plus importante est celle du transport. En effet, seuls les organismes qui possèdent un camion peuvent aller chercher les invendus dans les commerces, ce qui est la meilleure manière de faire en sorte qu'ils soient redistribués. Plusieurs consultations ont confirmé la centralité de la problématique du transport pour la sécurité alimentaire : celle du projet de concertation « Pour un système alimentaire durable et intégré dans Limoilou », porté par le Centre Jean-Guy Drolet, celle du projet de concertation « Rendez-Vous Limoilou », porté par l'organisme Espaces d'initiatives, notamment. Lors du Forum SAT (Systèmes alimentaires régionaux), tenu récemment, la question du manque d'infrastructures et de transport furent mentionnés comme des enjeux majeurs pour la région (voir la fiche-résumé de la Capitale-Nationale)

Or, cette situation cause plusieurs problèmes : les commerces ne peuvent souvent pas conserver leurs denrées en attendant le passage de Moisson Québec ; les bénévoles et les employés manquent pour conduire les camions ; la plupart des organismes qui oeuvrent en sécurité alimentaire n'ont pas les moyens de posséder, entretenir et fournir en essence un camion ; les camions sont difficiles à manœuvrer dans les rues étroites des quartiers centraux ; ils polluent et causent des ennuis aux citoyens (bruits, blocage de l'espace, etc.).

Moisson Québec va chercher les non vendus dans les commerces de gros volume seulement, telles que les chaînes d'épicerie. Les commerces doivent disposer d'assez d'espace et d'infrastructures d'entreposage (ex. congélateurs) pour conserver leurs denrées jusqu'au passage du camion de Moisson, une fois par semaine, ce qui n'est souvent pas le cas. Deux organismes à gros volume possédant des camions et de l'espace

d'entreposage, Agapè et la Bouchée généreuse, font aussi la collecte de surplus alimentaires dans certains commerces non desservis par Moisson Québec. Cependant, la grande majorité des organismes qui offrent une distribution de paniers d'aide alimentaire ou de repas à prix solidaires n'ont pas de camions.

Les surplus ne sont pas ramassés dans un grand nombre de plus petits commerces (épiceries spécialisées, restaurants, traiteurs, etc.). Les commerçants sont surchargés et n'ont pas le temps d'aller porter ces aliments dans les banques alimentaires. Ces aliments pourraient être transformés et/ou redistribués s'ils faisaient l'objet d'une cueillette.

La nourriture produite dans les cuisines des restaurants, de même que les aliments destinés à les cuisiner, sont souvent perdus. La gestion des aliments périssables est un travail de tous les instants. La fraîcheur est importante dans ce domaine. Les employés en restauration n'ont souvent pas le temps et/ou la motivation d'en faire suffisamment pour éviter que des aliments soient défraîchis. Le domaine de la restauration produit donc beaucoup de déchets alimentaires.

Il serait très pertinent de dresser un portrait de la situation des surplus alimentaires dans les restaurants afin de trouver des solutions à ce problème.

Les institutions comme les hôpitaux sont aussi d'autres organisations à investiguer afin de mieux connaître leurs pratiques de récupération alimentaire et leur impact sur le gaspillage alimentaire et la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Une étude de ce type est déjà en cours concernant les agriculteurs.

Entre 2020 et 2022 l'expérience de notre organisme Nourrir ensemble, inspiré des Cyclistes solidaires à Montréal, nous a démontré deux choses :

- 1) le transport alimentaire par des cyclistes bénévoles en vélo-cargo électrique est très efficace lorsqu'il est bien organisé
- 2) les initiatives citoyennes apportent des solutions au gaspillage alimentaire et à l'insécurité alimentaire mais ne sont pas assez financés et supportés et manquent d'infrastructures pour le transport, l'entreposage et la transformation

Les bénévoles cyclistes représentent un nouveau bassin de bénévoles, motivés à pédaler et à faire valoir le transport en bicyclette, qui vient combler le manque de main-d'œuvre. Le vélo-cargo permet de transport beaucoup d'aliments vers les frigos-partages et les organismes communautaires, sans pollution et sans nuisance publique. Un système de transport en cargo qui comblerait les trous de services en transport alimentaire serait donc une excellente façon de réduire les pertes alimentaires. Donner accès à des cargos communs ou partagés et appuyer ce type d'initiatives avec des programmes de financement et de l'aide logistique et matérielle seraient des bonnes façons de faciliter la mise sur pied d'un tel système.

Comme nous l'avons vu au fil de ce mémoire, la question des infrastructures d'entreposage et de transformation des aliments est aussi importante. Dans les quartiers centraux, le manque de locaux est criant. Les petits organismes comme les comptoirs de la Saint-Vincent-de-Paul dans le Vieux-Limoilou, par exemple, n'ont pas de place pour conserver les aliments non distribués. Ils n'ont pas assez de frigos et de congélateurs. De plus, ils n'ont pas souvent pas de moyen de transport ou de temps pour aller porter les surplus dans les frigos-partages.

Par exemple, au comptoir du Vieux-Limoilou où j'ai travaillé pendant plus d'un an, la seule façon que les aliments non distribués ne se retrouvent pas aux poubelles était que les bénévoles de notre organisme (Nourrir ensemble) aillent les porter au frigo-partage en vélo-cargo. Les bénévoles ne possèdent pas de voitures. Une autre option serait que l'organisme bénéficie d'un local d'une taille adéquate pour leur besoin, ce qui est loin d'être le cas à l'endroit où ils sont forcés d'opérer, dans un petit local au 2^e étage du Centre Horizon. Un local plus grand leur permettrait d'entreposer les aliments non distribués pour en faire don les semaines suivantes.

Les initiatives citoyennes et communautaires permettent l'organisation logistique nécessaire pour récolter, récupérer, transformer et redistribuer les surplus alimentaires. Les frigos-partages sont souvent gérés par des groupes citoyens. Ces initiatives sont précaires car elles ne reçoivent pas assez de financement et ne reçoivent pas assez d'appuis institutionnels (notamment, de l'accompagnement pour le développement, l'accès à des infrastructures et à de l'équipement)

Il est beaucoup plus efficace de mettre en place des solutions collectives, c'est-à-dire des projets qui reposent sur un groupe de personnes et qui touchent à plusieurs milieux, que de miser sur l'action individuelle. Voici des initiatives collectives très utiles pour réduire les pertes alimentaires (certaines ont dû arrêter leurs activités, faute de ressources suffisantes) :

- **Nourrir ensemble** (transport alimentaire en vélo-cargo)
- **Les Cuistots du Frigo** dans le quartier Saint-Sauveur (transformation d'invendus dans des cuisines et distribution des produits cuisinés dans le frigo-partage)
- **Récupér'action Charlesbourg**
- Projet-pilote de récupération alimentaire du Pôle alimentaire Basse-Ville (projet conjoint du projet de concertation en sécurité alimentaire dans Saint-Roch **Du Potager à l'Assiette** et de la **Concertation en sécurité alimentaire de Saint-Sauveur**)
- **Marché solidaire Saint-Roch**, qui vend à des prix accessibles des surplus agricoles fournis par des agriculteurs

Voici un exemple d'un trajet effectué par le conducteur du camion du Patro Charlesbourg, dans le cadre du projet « **Récupér'action Charlesbourg** », pour lequel on cherchait un bénévole juste avant la mise en pause du projet (pour des raisons que nous ignorons mais qu'il serait intéressant de connaître) :

« départ au Patro de Charlesbourg, aller dans les épiceries récupérer les boîtes de denrées, entreposage dans le camion, arrêt au frigo-partage, dépôt du prêt-à-manger, retour au Patro et entreposage des boîtes dans les frigos/congérateurs »

Nous citons ici une publication de ce même projet qui décrit leurs activités :

« Merci aux membres du personnel de la Caisse Desjardins de Charlesbourg d'avoir mis la main à la pâte aujourd'hui en cuisine. Nous avons préparé un velouté de poivrons, de la salade de macaronis, de la confiture aux raisins et de la croustade aux pommes. Les plats seront déposés dans notre frigo-partage (4252, rue des Roses).

Les denrées alimentaires utilisées en cuisine proviennent de la récupération d'invendus et de surplus dans les commerces, épiceries et restaurants du secteur de Charlesbourg. »

Le projet de **Pôle alimentaire Basse-Ville**, pour sa part, a reçu du financement pour faire un projet-pilote de redistribution des surplus. Nous recommandons de diffuser les péripéties et les résultats de telles expériences auprès des autres acteurs du système alimentaire.

Nous concluons ce mémoire avec le texte d'une publication de l'équipe du Frigo-partage Bardy sur la page Facebook du projet :

L'équipe de bénévoles qui s'occupe du Frigo-Partage Bardy a réalisé une activité de transformation le 19 novembre dernier. Ça s'est déroulé dans la cuisine du Centre Monseigneur Marcoux. Beaucoup de petits plats ont été cuisinés: Chili, boulettes de porc en sauce, compote de fruits, côtes levées, purée de pomme de terre, potage à la courge, salade de courge spaghetti et même du pouding chômeur!

C'est plus de 200 petits pots qui ont trouvé preneur en peu de temps!

La nourriture nous a été gracieusement donnée par entraide Agapé et Moisson Québec. Merci à nos précieux bénévoles et continuez d'être généreux en ce début décembre!

[#entraide #frigopartage #limoilou #donnerausuivant](#)